

Av. Barão de Guajará, s/n - Bairro Castanheira - CEP: 68.780.000 - CNPJ: 11.672.396/0001-30 e-mail: saudevigia@Hotmail.com

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

1.1. Este documento foi elaborado constituindo peça integrante e inseparável do processo administrativo, o presente objeto tem o objetivo de subsidiar a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTICIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL DE VIGIA DE NAZARÉ/PA. Os itens estão discriminados de acordo com as especificações constante neste termo.

2 – JUSTIFICATIVA

2.1. Justifica-se a necessidade do fornecimento de gêneros alimentícios para elaboração de lanche, almoço e janta, servidos aos pacientes internados e funcionários que trabalham em regime de plantão no Hospital Municipal de Vigia de Nazaré. O objeto ora solicitado se faz necessário para o bom funcionamento e para atender as necessidades diárias dos pacientes, bem como dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho.

ORGÃO GERENCIADOR: Fundo Municipal de Saúde

3 - DO PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO:

- 3. 1. Os gêneros alimentícios serão entregues no seguinte endereço Avenida Barão de Guajará s/n Bairro Castanheira Secretaria Municipal de Saúde de Vigia de Nazaré-PA;
- 3.2. A empresa deverá fornecer os gêneros alimentícios em até 10 dias corridos a contar da solicitação, de acordo com a necessidade da administração do Hospital Municipal;
- 3.3. Os itens serão recusados se estiverem com as especificações diferentes das contidas neste termo, que impeçam a utilização em sua finalidade e não atenderem aos padrões e parâmetros de qualidade exigidos;
- 3.4. O fornecedor deverá remover, às suas expensas, todo o produto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano decorrência de transporte ou acondicionamento dos itens fornecidos;
- 3.5. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com este termo, o fornecedor deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após a notificação, sem prejuízo das sansões previstas;





Av. Barão de Guajará, s/n - Bairro Castanheira - CEP: 68.780.000 - CNPJ: 11.672.396/0001-30 e-mail: saudevigia@Hotmail.com

- 3.6. O prazo da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;
- 3.7. Correrá por conta do fornecedor as despesas para efetivo atendimento ao fornecimento dos produtos adquiridos, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários;
- 3.8. Autorização de funcionamento emitido pala ANVISA;
- 3.9. Licença de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária;
- 3.10. A contratada deverá apresentar atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão pertinente e compatível com o objeto descrito.

4 – OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

- 4.1. Entregar os gêneros alimentícios de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referencia, mantendo padrão de qualidade da ANVISA.
- 4.2. Entregar os gêneros alimentícios com padrão de qualidade, devendo responsabilizar-se pela substituição de qualquer item entregue em desacordo com as descrições constantes neste termo de referência;
- 4.3. As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da empresa;
- 4.4. Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substancia que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos;
- 4.5. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega;
- 4.6. Os preços formalizados no contrato permanecerão inalterados durante a execução contratual, salvo os casos especificados em lei e mediante justificativa formal feita à PMVN;
- 4.7. A contratada deverá responder por quaisquer prejuízos causados em decorrência de gêneros alimentícios entregues sem o devido controle de qualidade, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;
- 4.8. Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após a notificação, sem prejuízo das sansões previstas;



Av. Barão de Guajará, s/n - Bairro Castanheira - CEP: 68.780.000 - CNPJ: 11.672.396/0001-30 e-mail: saudevigia@Hotmail.com

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas no contrato;
- 5.2. Efetuar o empenho da despesa, garantindo o pagamento das obrigações assumidas;
- 5.3. Comunicar a empresa sobre possíveis irregularidades observadas nos produtos fornecidos para substituição;
- 5.4. Aplicar as Sanções Administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento;
- 5.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato por intermédio de comissão ou gestor designado para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei nº 8.666/93;
- 5.6. Efetuar o (s) pagamento (s) da (s) nota (s) fiscal (ais)/fatura (s) da contratada, após a efetiva entrega dos produtos e emissão dos termos de recebimentos;
- 5.7. Rejeitar os produtos cujas especificações não atendem, em quaisquer dos itens, os requisitos mínimos constantes neste termo de referência;
- 5.8. Designar a comissão ou servidor para proceder a avaliação de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo a serem recebidos;
- 5.9. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 5.10. Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada.

6 – DA FISCALIZAÇÃO E DO PAGAMENTO

- 6.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subsequentes ao fornecimento dos produtos, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada pelo setor competente, após conferência das quantidades e da qualidade dos produtos.
- 6.2. O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, através de ordem bancária, indicada na proposta, devendo, para isto, ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetuado o crédito;
- 6.3. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrendo de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sustado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras necessárias. Não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte desta Prefeitura;
- 6.4. A Empresa Contratada deverá apresentar juntamente com a nota fiscal/fatura, certidões fiscais e trabalhistas, devidamente regular;
- 6.5. A regularidade fiscal da Empresa Contratada será verificada, mediante consulta efetuada por meio eletrônico:
- 6.6. Nenhum pagamento será efetuado a Empresa Contratada se a mesma não estiver em dia com sua regularidade fiscal e trabalhista;
- 6.7. A contagem do prazo para pagamento será reiniciada e contada da reapresentação e protocolização junto a Secretaria Municipal de Finanças, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional a CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo no fornecimento dos produtos pela CONTRATADA;





Av. Barão de Guajará, s/n - Bairro Castanheira - CEP: 68.780.000 - CNPJ: 11.672.396/0001-30 e-mail: saudevigia@Hotmail.com

6.8. Todos os custos com imposto, taxas, pedágios, fretes e demais despesas que porventura ocorrem serão de responsabilidade da Empresa Contratada;

6.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

 $N = N^{\circ}$ de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

TX = Percentual da taxa anual de 6%

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)/100}{365}$$
 $I = \frac{(6/100)}{365}$ $I = 0,00016438$

6.10. Na hipótese de pagamento de juros de mora e demais encargos por atraso, os autos devem ser instruídos com as justificativas e motivos, e ser submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa da repactuação de preços dos contratos;

6.11. Caso haja a aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente na CONTRATANTE em favor da CONTRATADA. Caso esse valor seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário;

6.12. Revisão de preços:

6.12.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito, ou fato do príncipe, configurando área econômica extraordinária e extracontratual, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da empresa contratada e a retribuição do CONTRATANTE para a justa remuneração no fornecimento dos produtos, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato;

6.12.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso; 6.13. A entrega e recebimento dos produtos será acompanhada e fiscalizada por Servidor competente, pertencente ao quadro funcional da Secretaria Municipal de Saúde - SEMSA e devidamente designado para tal fim.

7- DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

7.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura. Os contratos terão sua vigência conforme as disposições contidas nos instrumentos convocatórios e respectivos contratos, obedecido ao disposto no Art. 57 da Lei Nº 8.666 de 1993. Contudo, a publicação





Av. Barão de Guajará, s/n - Bairro Castanheira - CEP: 68.780.000 - CNPJ: 11.672.396/0001-30 e-mail: saudevigia@Hotmail.com

do referido extrato na Imprensa Oficial nos termos do Art. 61, Parágrafo Único da lei de licitações, será condição indispensável para sua eficácia.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei Federal nº 8.666, de 1993, a Contratada que descumprir total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

Vigia de Nazaré/PA, 26 de dezembro de 2022.

Maria de Nazaré do S. Reis da Silva Nutricionista CRN 573

Aprovado por:

Patrícia do Socorro Soeiro Feitosa Secretária Municipal de Saúde Decreto nº 009/2021



Av. Barão de Guajará, s/n – Bairro Castanheira – CEP: 68.780.000 – CNPJ: 11.672.396/0001-30 e-mail: saudevigia@Hotmail.com

ANEXO I

DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO ESTIMADO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
01	FEIJÃO TIPO 1, carioquinha, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem transparente (rotulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	900
02	FEIJÃO TIPO 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg.	KG	300
03	ARROZ TIPO I, BRANCO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	3.200
04	ARROZ TIPO II, BRANCO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	150
05	MACARRÃO TIPO SÊMOLA, isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	PCT	2.000



06	LEITE EM PÓ INTEGRAL, embalagem aluminada de 200 kg; prática e resistente ao transporte, reembalados em fardos de 10 k sem adição de açúcar composição média de gordura (mínimo) 26,0%, lactose (máximo) 35,0%, sais minerais umidade (máximo) 3,0%, com validade mínima de 8 meses da data de entrega.	PCT	8.000
07	AÇÚCAR BRANCO REFINADO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	4.800
08	CAFÉ EM PÓ TIPO 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	4.400
09	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM-CRACKER, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	4.500
10	e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	800



11	BISCOITO SALGADO INTEGRAL — deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, fermentos químicos: bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote; devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo no mínimo 04 pcts e peso global de no minímo 120g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	800
12	MACARRÃO, DO TIPO PARAFUSO, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	800
13	MARGARINA COM SAL, com 80% de teor de gordura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 250g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	POTE	2.500
14	MARGARINA SEM SAL, com 80% de teor de gordura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 250g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	POTE	300
15	SUCO TIPO NATURAL, sabor caju, fornecimento garrafa 500 ml, preparado com frutas maduras, sãs, limpas isentas de matéria terrosa e parasitas.	Garrafa	1.100



16	ÓLEO DE SOJA VEGETAL , envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze meses a contar da data de entrega.	Garrafa	1.300
17	VINAGRE, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Garrafa	900
18	AVEIA EM FLOCOS, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 250g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.	СХ	1.500
19	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL sem fermento, fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	450
20	FARINHA DE TAPIOCA, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	300
21	SAL IODADO REFINADO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	600



			1
22	ADOÇANTE DIETÉTICO, à base de edulcorante natural, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100 ml, com identificação na embala em (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 doze meses a contar da data de entrega.	FRASCO	250
23	ALHO NACIONAL EXTRA, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	300
24	MILHO VERDE EM CONSERVA, acondicionado em caixa de papelão plastificada, embalagem 200 g, deverá conter o registro da data de fabricação, peso e validade estampados.	СХ	2.300
25	MILHO BRANCO classe branca, subgrupo despeliculada, tipo 1. Embalagem: saco plástico transparente, termo soldado, com capacidade para 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	250
26	ERVILHA EM CONSERVA , acondicionado em caixa de papelão plastificada, embalagem 200 g, deverá conter o registro da data de fabricação, peso e validade estampados.	СХ	2.300
27	MAIONESE TRADICIONAL, acondicionada em caixa de papelão plastificada em embalagem de 200 g, deverá conter o registro da data de fabricação, peso e validade estampados.	СХ	600
28	MISTURA PARA MINGAU, Mucilon de Arroz, acondicionado em Sachet de 230 g.	PCT	1.500
29	FARINHA ESPECIAL P/ FAROFA, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor e validade estampadas.	KG	1.200
30	FLOCÃO DE MILHO, farinha de milho flocada para cuscuz, sem sal. amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de	PCT	250



	sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos tipo almofada, atóxicos e resistentes. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500 g.		
31	FUBÁ DE ARROZ , vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Sachê 230 gramas.	PCT	250
32	COLORAU TEMPERO corante que se apresenta sob a forma pó vermelho, acondicionado em embalagem de 100g.	PCT	1000
33	COMINHO MOÍDO, acondicionado em embalagem de 100g.	PCT	600
34	QUEIJO RALADO - Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem com 50g;	PCT	420
35	EXTRATO DE TOMATE – contendo data de fabricação, validade, preparado com frutos maduros sãos, sem pele e sementes, isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem c/ 320 g.	СХ	220
36	MOLHO SHOYU embalagem com 900 ml, molho obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitindo adição de outras substancias alimentícias, na forma liquida de cor marrom escuro, isento de impurezas, e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, com tampa inviolável e lacrada.	UN	220
37	LEITE CONDENSADO obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Emb. 395 g	СХ	200
38	CREME DE LEITE Embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e embalagem de 200 g;	СХ	320



	GENEROS ALIMENTICIOS PERECÍVEIS		
39	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: Coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	800
40	CARNE BOVINA EM CUBOS tipo acém congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	800
41	CARNE BOVINA MOÍDA tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de I kg ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade,	KG	2.500



	carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
42	CARNE BOVINA IN NATURA, tipo paulista (coxão duro), apresentação peça inteira, limpa e resfriada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.500
43	CARNE BOVINA, PALETA - Carne bovina Paleta sem músculo de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.500
44	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA/CHÃ DE DENTRO (para bife), proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável,	KG	2.500



	parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.		
45	APRESUNTADO FATIADO E REFRIGERADO, fatias finas em torno de 20g cada Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 03 (três) dias, a contar da data de entrega.	KG	200
46	SALSICHA TIPO HOT DOG, inteiras, congelada, acondicionada em embalagem contendo a descrição das características do produto registro do Ministério da Agricultura/Inspecionado pelo S.I.F, validade mínima 3 meses após a entrega.	KG	500
47	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.800
48	PEITO DE FRANGO DESFIADO E CONGELADO, proveniente de aves sadias, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de plástica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	800
49	FRANGO INTEIRO CONGELADO, proveniente de aves sadias, limpo, não temperado, abatidos sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos.	KG	3.200



	Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.		
50	QUEIJO TIPO MUSSARELA, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. Contendo 500 na embalagem e a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	KG	350
51	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ABACAXI, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	450
52	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA PASTEURIZADA, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	450
53	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE GOIABA PASTEURIZADA, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e	KG	450



	agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
54	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MARACUJÁ, pasteurizada congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	450
55	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJU, pasteurizada, congelada, sem adição de' corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	450
56	PÃO DE CHÁ, 50 g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso	UN	900



	líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega.		
57	PÃO FRANCÊS – peso 50g. Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	UN	1.800