

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Pregão R. de preços tem por finalidade a **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DO GENERO ALIMENTICIO E OUTROS**, **PARA O FUNDO DE EDUCAÇÃO DE OLIVEIRA DE FÁTIMA**, conforme especificações e quantidades, constantes neste Termo de Referência.

2 - MODALIDADE E TIPO DE LICITAÇÃO

2.1. Pregão na forma Presencial R. de preço do tipo Menor Preço por Item.

3. DA MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA DA AQUISIÇÃO

- 3.1. A aquisição se justifica pela necessidade desses materiais do gênero alimentício e outros para suprir as necessidades da merenda escolar, trazendo uma boa alimentação para os alunos que ali necessitam dos referidos alimentos da administração pública da Secretária Municipal de Educação de Oliveira de Fátima, sem a qual as atividades desenvolvidas que necessitam da utilização do referido material poderão ser prejudicadas. A aquisição deverá respeitar os quantitativos descritos nas especificações abaixo.
- 3.2. A especificação está de acordo com a relação encaminhada pelo setor de compras do Município de Oliveira de Fátima.

4 - VALIDADES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 4.1 O contrato terá validade de 12 meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período.
- 4.2 Fica também garantido ao órgão responsável pelo contrato o direito de cancelar o contrato na verificação de quais quer hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidas à detentora o contraditório e a ampla defesa.

5. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES:

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇAO	MARCA	V. UNIT	V.TOTAL
01	100	KG	ABACAXI, produtos frescos e com grau de maturação intermediaria, tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.			
02	80	KG	ABÓBORA CABOTIA, Abóbora, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros			



		T	G E S T Å O: 2 0 2 1 - 2 0 2 4	ī	
			defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, conforme pedido semanal ou quinzenal, com identificação de peso		
03	50	KG	ABOBRINHA VERDE, produtos frescos e com grau de. Maturação intermediaria tamanho uniforme mediano, Lavado. Devera apresentar odor agradável, consistência firme, não devera apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.		
04	200	UND	ACHOCOLATADO EM PÓ Achocolatado em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas, embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis. EMBALAGEM 800 Gramas		
05	900	PCT	AÇÚCAR composição origem Vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação Adoçante, não devendo estar empedrado, Características adicionais: 1a qualidade, Validade mínima de 01 ano. A entrega do produto Deverá ser feita com pelo menos 06 meses de Antecedência ao seu prazo de vencimento.) EMBALAGEM 2KG		
06	130	KG	ALHO, bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e		



larvas, acondicionado em sacos plásticos	
AMIDO DE MULIO produto	
AMIDO DE MILHO, produto amiláceo do milho, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa de papel impermeável, fechado; em caixas de 500g. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. Fardo de 10 kg, contendo 20 pacotes de 500g cada.	
08 UND AZEITONA verdes sem caroço, em conserva, embalagem de 500 gramas, validade 6 meses.	
O9 330 PCT ARROZ TIPO 1, tipo classe longo fino, Tipo subgrupo polido, prazo validade 12 meses EMBALAGEM 5KG	
10 PCT ARROZ TIPO 2, tipo classe longo fino, Tipo subgrupo polido, prazo validade 12 meses EMBALAGEM 5 KG	
APRESUNTADO fatiado, de primeira qualidade, embalado em pacotes de plásticos, rotulagem mínima exigida contendo peso e data de processamento.	
BANANA MAÇÃ, De 1ª qualidade. Caixas em perfeito estado, limpas e nova. Fruto não vaporizado. Cacho deve esta limpo, com maturação adequada para consumo (não verde e amadurecimento em 2 dias no maxímo), textura e consistência de fruta fresca. Sem sujidades, rachaduras ou amassados na casca ou fruto, sem vestígios de pragas ou qualquer tipo de deterioração	
100 BANANA PRATA. De 1ª	



		1	GESTAO: 2021-2024	I	
			qualidade. Caixas em perfeito		
			estado, limpas e nova. Fruto não		
			vaporizado. Cacho deve esta		
13		KG	limpo, com maturação adequada		
			para consumo (não verde e		
			amadurecimento em 2 dias no		
			maxímo), textura e consistência de		
			fruta fresca. Sem sujidades,		
			rachaduras ou amassados na		
			casca ou fruto, sem vestígios de		
			pragas ou qualquer tipo de		
			deterioração		
14		KG	BATATA DOCE, livre da maior		
'-		1.0	·		
			parte possível de terra aderente à		
			casca e de resíduos de		
			fertilizantes. De colheita recente,		
			boa qualidade, inteira, sem brotos,		
	70		rachaduras ou cortes na casca,		
	70		machucaduras, bolores ou outros		
			defeitos que possam alterar sua		
			aparência e qualidade. Entrega em		
			kg, conforme pedido semanal ou		
			1 =		
			quinzenal, com identificação de		
			peso.		
			BATATA INGLESA , livre da maior		
			parte possível de terra aderente à		
			casca e de resíduos de		
15			fertilizantes. De colheita recente,		
		KG	boa qualidade, inteira, sem brotos,		
			rachaduras ou cortes na casca,		
	190		machucaduras, bolores ou outros		
			defeitos que possam alterar sua		
			· ·		
			aparência e qualidade. Entrega em		
			kg, conforme pedido semanal ou		
			quinzenal, com identificação de		
			peso.		
			BETERRABA , produtos frescos e		
			com grau de maturação		
			intermediária. Deverá apresentar		
16		KG	odor agradável, consistência firme,		
	150	'	não deverá apresentar perfurações		
	130		1		
			machucados, coloração não		
			característica. Embalagem íntegra,		
			tipo pacote de polietileno de no		
			Máximo 5,0 kg de peso liquido		
	200		BISCOITO MAISENA Embalagem	 	
	200		íntegra, de 400g de peso liquido		
		L	1 1.0.1., 1.1 1.1.0 1.0 p.1.0 1.1.0 1.10 1.10 1.1	I	l



			GESTAO: 2021-2024	1
17		PCT	(não quebradas). A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.	
18	200	PCT	BISCOITO DOCE ROSQUINHA DE COCO Biscoito Tipo Rosquinha: - tipo rosquinha de chocolate de 1ª qualidade. Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), sal, lecitina de soja corante caramelo e aromatizante. Contém glúten. O produto deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticas anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço o produto deve estar acondicionado em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada. PACOTE 800	
19	200	PCT	GRAMAS BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER biscoito tipo cream- Cracker. Salgado, tipo água e sal, Contendo cloreto de sódio em Quantidade que acentue o sabor Salgado, além dos substancias normais. PACOTE 400 GRAMAS CARNE BOVINA ACÉM MOÍDO	
L	200		SAIGHE BOTHER ACEH HIGIDO	



Carne bovina, corte acém moído, magro, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam	
20 KG sebo, isento de aditivos ou	
impróprias ao consumo e que	
alterem suas características	
naturais (físicas, químicas e	
organolépticas). Deverá ser	
acondicionada em embalagem	
primária constituída de plástico	
atóxico transparente, isenta de	
sujidades e ou ação de	
microorganismos. Devidamente	
selada, com especificação de	
peso, validade, produto e	
marca/procedência. Validade a	
vencer de no mínimo 3 meses	
contados a partir da entrega	
CARNE BOVINA ACÉM SEM	
GORDURA carne bovina de	
primeira qualidade, limpa, sem	
ossos, pele, pouca gordura, sem	
pelancas, congelada a 12 graus	
célsius (-), isenta de aditivos ou	
21 KG substâncias estranhas que sejam	
impróprias ao consumo e que	
naturais (físicas, químicas e	
300 organolépticas). Deverá ser	
acondicionada em embalagem	
primária constituída de plástico	
atóxico transparente, isenta de	
sujidades e ou ação de	
microrganismos, com	
especificação de peso, validade a	
vencer de no mínimo 3 meses	
contados a partir da entrega.	
Inspecionada pelo Ministério da	
Agricultura.	
CARNE BOVINA PALETA SEM	
GORDURA, carne bovina in	
22 KG Natura - carne bovina in natura,	
tipo Paleta de 2ª, apresentação	
desossada, Restriada e ilmpa,	
características Adicionais sem	
músculo, máximo 5% de	
Resíduos.	



CARNE BOVINA PATINHO, carne bovina de primeira qualidade, limpa, sem ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.					1	
limpa, sem ossos, pele, pouca gordura, sem pelancas, congelada a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega, Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				·		
KG gordura, sem pelancas, congelada a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				bovina de primeira qualidade,		
KG gordura, sem pelancas, congelada a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				limpa, sem ossos, pele, pouca		
a 12 graus célsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.	23		KG			
aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem integra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				_ ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` ` `		
200 e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				1 ' '		
organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				· ·		
acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.		200		organolépticas). Deverá ser		
atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.		200		acondicionada em embalagem		
atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				primária constituída de plástico		
sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				II :		
mícroorganismos, com especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				-		
especificação de peso. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				, ,		
vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
contados a partir da entrega. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
Agricultura. CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
CARNE DE SOL KG. Carne bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				·		
bovina de classificação de 2°, salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
salgadas seca ao sol, cortada em fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
fatias tipo bifes medianos. O percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				salgadas seca ao sol, cortada em		
percentual de gordura deve ser inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				fatias tipo bifes medianos. O		
KG inferior a 15% do produto final. Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				· •		
Produto fresco deverá apresentar odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.	24		KG			
odor agradável, consistência firme. Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				•		
Não pode apresentar formação de cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				<u> </u>		
cristais de gelo, sangue em demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.		200		_		
demasia, perfurações, machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
machucados e coloração escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				_		
escurecida ou não característica ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
ao produto. Embalagem íntegra , tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.				,		
tipo pacote de polietileno de no máximo 5,0 kg de peso liquido.						
máximo 5,0 kg de peso liquido.						
				máximo 5,0 kg de peso liquido.		
CEBOLA in natura, de primeira,				CEBOLA in natura, de primeira,		
sem rama, fresca compacta e				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
25 KG firme sem lesões de origem física	25		KG	· ·		
ou mecânica sem perfurações e				_		
90 cortes sem manchas com tamanho		90		1		
e coloração uniformes, isenta de						
sujidades parasitas e larvas.						
Embalada						
CENOURA Legume in natura, tipo						
150 Cenoura especial de primeira, sem		150				
26 KG rama, fresca compacta e firme	26		KG	rama, fresca compacta e firme		



	1		G E S T Á O: 2 0 2 1 - 2 0 2 4		
			sem lesões de origem física ou		
			mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração		
			uniforme devendo ser graúda.		
			Embalada		
			CHEIRO VERDE sem defeitos,		
27		MAÇO	com a salsinha apresentando		
			folhas verdes e sem folhas		
			murchas; e a cebolinha deverá se		
			apresentar bem verde e sem		
	450		traços de descoloração, firme,		
	150		intacta e bem desenvolvida.		
			Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar		
			a manipulação, o transporte e a		
			conservação em condições		
			adequadas para o consumo		
			mediato e imediato		
			CHUCHU de primeira, tamanho e		
28		KG	coloração uniformes, livre de		
	80		materiais terrosos, sem danos		
			físicos e mecânicos oriundos do		
			manuseio e transporte.		
29	90	MAÇO	COUVE MANTEIGA , Fresca, folhas verdes, bem firmes, sem		
29	90	IVIAÇO	manchas e apodrecimento		
			COCO RALADO, úmido e		
			adoçado. Embalagem íntegra, de		
30		PCT	1kg de peso liquido , a embalagem		
	30		deve conter etiqueta de		
	30		identificação e data de fabricação.		
			O prazo de validade deve ser		
			superior a 03 meses a partir da		
			data de entrega		
			CORANTE DE AÇAFRÃO, fino, homogêneo obtido de frutos		
			maduros limpos, dessecados e		
31		KG	moídos. Embalagem íntegra, tipo		
	4.5		pacote de polietileno de 500g de		
	15		peso liquido. A embalagem deve		
			conter etiqueta de identificação e		
			data de fabricação. O prazo de		
			validade deve ser superior há 03		
			meses a partir da data de entrega.		
	4.5		CORANTE DE URUCUM, fino,		
30	15	KC.	homogêneo obtido de frutos		
32		KG	maduros limpos, dessecados e		



			G E S T Á O: 2 0 2 1 - 2 0 2 4		
			moídos. Embalagem íntegra, tipo pacote de polietileno de 500g de peso liquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega		
33	60	UND	homogeneizado Embalagem tetrapak de 1kg. Creme de Leite tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, sem necessidade de refrigeração.		
34	60	FD	íntegra de 500g de peso liquido, sendo um fardo 20 pacotes . A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega .		
35	100	UND	primeira linha preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem lata de folha e flandres com verniz sanitário. EMBALAGEM 850G		
36	80	UND	EXTRATO TOMATE Produto de primeira linha preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem lata de folha e flandres com verniz sanitário. EMBALAGEM 1kg		
	400		FLOCAO , Flocos, de milho, précozido, com 500g, com		



			G E S T Å O: 2 0 2 1 - 2 0 2 4		
37		PCT	identificação do produto, marca do		
			fabricante, prazo de validade e		
			peso líquido, de acordo com a		
			resolução 12/78 da CNNPA. O		
			produto deverá ter registro no		
			Ministério da Agricultura e/ou		
			Ministério da Saúde		
			FARINHA DE MANDIOCA TIPO		
20		DOT	PUBA, Torrada, seca, fina, tipo 1,		
38	1.400	PCT	em embalagem polietileno atóxico,		
			resistente, termossoldado e/ou em		
			filem de poliéster metalizado com		
			polietileno. Embalagem 1kg		
			FARINHA DE MANDIOCA TIPO		
			BRANCA , Torrada, seca, fina, tipo		
39		PCT	1, em embalagem polietileno		
	900		atóxico, resistente, termossoldado		
			e/ou em filem de poliéster		
			metalizado com polietileno.		
			Embalagem 1kg		
			FARINHA DE TRIGO Especial		
			sem fermento, tipo 1, em		
40		PCT	embalagem polietileno atóxico,		
1		101	resistente, termossoldado e/ou em		
	1.100				
			filem de poliéster metalizado com		
			polietileno. Prazo mínimo de		
			validade de 06 meses a partir da		
			data da entrega.		
			FARINHA DE TRIGO Especial		
			com fermento, tipo 1, em		
41		PCT	embalagem polietileno atóxico,		
	800		resistente, termossoldado e/ou em		
	300		filem de poliéster metalizado com		
			polietileno. Prazo mínimo de		
			validade de 06 meses a partir da		
			data da entrega.		
			FEIJÃO JALO, Feijão do tipo Jalo,		
			novo, tipo 1 constituído de grãos		
			da mesma coloração, admitindo-se		
42		PCT	no máximo 5% de mistura de		
74		'	outras classes e até 10% de		
	90				
			mistura de variedades da classe		
			cores, isento de matéria terrosa,		
			parasitas, pedaços de grãos		
			ardidos, brotados, chocos,		
	_		imaturos, mofados.1kg		
	40		FEIJÃO PRETO, Novo, tipo 1		



			G E S T Å O: 2 0 2 1 - 2 0 2 4	
43		KG	constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, mofados. 1kg	
44	180	KG	FEIJÃO CARIOCA, Feijão do tipo carioquinha, novo, tipo 1, constituído de grãos da mesma coloração, admitindo-se no máximo 5% de mistura de outras classes e até 10% de mistura de variedades da classe cores, isento de matéria terrosa, parasitas, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos e mofados.	
45	40	UND	FERMENTO BIOLÓGICO LEVEDURA, TABLETE fermento biológico, seco, instantâneo. Composto por células de leveduras Saccharomyces cerevisae para preparo de produtos fermentados. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	
46	80	UND	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, embalagem plástica com tampa de rosca, composto de amido de milho, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Produto deverá atender às especificações da Resolução CNNPA n°38 de 1977. Deve ferver ao contato com água. EMBALAGEM DE 100 GRAMAS	
47	230	KG	FRANGO INTEIRO Frango semi- processado - congelado, inteiro eviscerado, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico polietileno, transparente atóxico	
48	300	KG	FRANGO (PEITO DE FRANGO) cortes contendo apenas peito congelado. Embalagem plástica	



Integra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FRANGO (COXAS-SOBRECOXAS) Frango de granja, cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor de frango rendicos de Jorduto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1º qualidade, fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com came suina, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura 400 LARANJA, Grau médio de			ı	G E S T Â O : 2 0 2 1 - 2 0 2 4		
fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FRANGO (COXAS-SOBRECOXAS) Frango de granja, cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moldo; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de suijdades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico, Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com came suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente, atóxico, Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com came suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				íntegra, a embalagem deve conter		
deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FRANGO (COXAS- SOBRECOXAS) Frango de granja, cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica integra, a embalagem plástica integra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moldo; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com came suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
FRANGO FRANGO SOBRECOXAS) Frango de granja, cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica integra, a embalagem plástica integra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moldo; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente, a vácuo o u porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				fabricação. O prazo de validade		
FRANGO (COXAS- SOBRECOXAS) Frango de granja, cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica íntegra, a embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carme suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				deve ser superior a 03 meses a		
SOBRECOXAS) Frango de granja, cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILE DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moldo; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				partir da data de entrega		
cortes contendo apenas coxa e sobre coxa congelada. Embalagem plástica integra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1º qualidade, fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				FRANGO (COXAS-		
FUBA DE MILHO de 1º qualidade, fina, do grão de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plásticos transparente à vácuo. 50 FD FD FD FD FD FD FD FD FD F				SOBRECOXAS) Frango de granja,		
Embalagem plástica íntegra, a embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango restriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g INGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				cortes contendo apenas coxa e		
embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1º qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura	49		KG	sobre coxa congelada.		
embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1º qualidade, fina, do grão de milho moído, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura		700		Embalagem plástica íntegra, a		
de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura		700				
fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1º qualidade, fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moido; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade minima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				1		
FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparente, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
FILÉ DE FRANGO, Filé de peito de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				•		
de frango resfriado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
Esabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				·		
de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura	50		KG			
transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura		200				
fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Ministério da Agricultura FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
FUBA DE MILHO de 1ª qualidade, fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
fina, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
51 FD cheiro e sabor próprio; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura	51		FD			
fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura		50		·		
validade mínima 4 meses a contar da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
da entrega, em saco plástico transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
transparente, atóxico. Fardo com 20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
20 unidades de 500g LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
LINGUIÇA TOSCANA Tipo toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
toscano com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				•		
52 KG congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				'		
KG característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				•		
qualidade, embalagem transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura	52		KG			
transparente à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				•		
porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura		000				
transparentes, resistentes e bem lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura		200				
lacrados, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura				1 -		
nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura						
endereço, registro no Ministério da Agricultura						
Agricultura						
		400				



		1	T	ı	1
			maturação. De colheita recente,		
53		KG	boa qualidade, inteira, sem cortes		
			na casca, machucaduras, bolores		
			ou outros defeitos que possam		
			alterar sua aparência e qualidade.		
			Entrega em kg, com identificação		
			de peso		
			LEITE DESNATADO PÓ Leite em		
			pó integral, instantâneo, de origem		
			1.		
			animal, enriquecido com no		
54		PCT	mínimo 8 vitaminas e minerais.		
			Isento de gorduras trans.		
	000		Embalado em embalagem		
	230		aluminizada com 400g. No seu		
			rótulo deverá ter informação sobre		
			glúten, tabela nutricional com		
			identificação da porção, modo de		
			preparo, rendimento, prazo de		
			validade e número de lote.		
			LEITE INTEGRAL, Leite longa		
			vida integral , Leite UHT integral.		
		1.7			
55		LT	Embalagem longa vida contendo 1		
	7.500		litro, recipiente tipo tetra pack,		
	7.500		impermeável a germes e ao ar,		
			com identificação do produto,		
			marca do fabricante e prazo de		
			·		
			validade de no mínimo 120 dias.		
			LEITE LONGA VIDA – sem		
			lactose, Leite UHT livre de lactose.		
56		LT	Embalagem longa vida contendo 1		
			litro, recipiente tipo tetra pack,		
	100				
			impermeável a germes e ao ar,		
			com identificação do produto,		
			marca do fabricante e prazo de		
			validade de no mínimo 120 dias		
	40		LEITE DE COCO, frasco com 200		
57	40	UND	ml		
01		CIND	MACARRÃO, Semolado Tipo		
50		DOT			
58		PCT	Variado - produto não fermentado		
			obtido pelo amassamento		
			mecânico de farinha de trigo		
			comum e/ou sêmola. Fabricado a		
	300		partir de matérias primas sãs e		
			limpas, isentas de matérias		
			terrosas, parasitas e larvas. As		
			massas a serem postas na água		
			não deverão turvá-las antes da		
L		l .	The second terror and arrived da	l	



			G E S T Á O : 2 O 2 1 - 2 O 2 4		
			cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Tipo parafuso. EMBALAGEM 500 GRAMAS		
59	300	PCT	MACARRÃO, Semolado Tipo Variado - produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas. As massas a serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Tipo padre nosso. EMBALAGEM 500 GRAMAS		
60	200	KG	MAÇA NACIONAL Maça nacional produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, Consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.		
61	150	KG	MANDIOCA, com casca, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade sem rachaduras ou cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, com identificação de peso.		
62	50	UND	MARGARINA, COM ÓLEO HIDROGENADO, COM SAL (65% DE LIPÍDEOS) composta por óleos vegetais líquidos e		



G E S T Ã O: 2 O 2 1 - 2 O 2 4							
			interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas, estabilizantes conservadores, antioxidantes, corantes natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten. EMBALAGEM 1KG				
63	30	UND	MARGARINA VEGETAL com sal: cremosa, 0% gorduras trans, mínimo 80% lipídios, contendo óleos vegetais, água, leite em pó desnatado reconstituído e/ou soro de leite em pó, vitaminas, estabilizantes, EDTA, BHT, sorbato de Potássio e/ou benzoato de sódio. EMBALAGEM 1KG				
64	110	KG	MAMÃO, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.				
65	1.400	KG	MELANCIA, Grau Máximo de maturação. De colheita recente, boa qualidade, inteira, sem cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, , com identificação de peso				
66	80	KG	MELÃO AMARELO KG, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.				



	MILLIO VEDDE FAILATADO							
			MILHO VERDE ENLATADO					
			DRENADO milho verde em					
			conserva, sem líquido de					
67		UND	cobertura, cozido a vapor, tendo					
			como ingredientes milho verde,					
			água e sal. Deve apresentar grãos					
	110		inteiros, com tamanho e forma					
			regulares, sem aditivos químicos.					
			Livre de fermentação, isento de					
			matéria terrosas, de parasitos e					
			detritos animais e vegetais					
			EMBALAGEM 2KG					
			MILHO CANJICA AMARELO.					
			Embalagem íntegra, tipo 1 , pacote					
			de polietileno de 500g de peso					
68		FD	liquido sendo o fardo com 20 UND					
	50		. A embalagem deve conter					
			etiqueta de identificação e data de					
			fabricação. O prazo de validade					
			deve ser superior a 03 meses a					
			partir da data de entrega					
			MILHO DE PIPOCA, grupo duro,					
69		PCT	classe amarelo, tipo 1. Embalagem					
	60		500 g. Validade mínima 6 meses,					
			data de fabricação não superior a					
			30 dias.					
			ÓLEO DE SOJA, refinado tipo I.					
			Embalagem íntegra, tipo garrafa					
			plástica de 900 ml de peso liquido.					
70		LINID	·					
70		UND	Não apresentando amassamento,					
	600		vazamento e abaulamento. A					
			embalagem deve conter etiqueta					
			de identificação e data de					
			fabricação. O prazo de validade					
			deve ser superior a 03 meses a					
			partir da data de entrega.					
			OVO DE GALINHA, Ovo de					
			galinha tamanho médio de					
71		DZ	1 9					
'		DZ	variação de peso entre 50 e 55 g					
	800		de cor branca, classe A sem					
			defeitos, cada dúzia deverá estar					
			acondicionada separada, com					
			registro do ministério da					
			agricultura.					
			ORÉGANO SECO PCT Orégano					
72	15	PCT	seco, Embalagem de 200 g,					
'-			validade de no mínimo 12 meses e					
		1	vanuade de 110 minimo 12 meses e					



G E S T A O: 2 0 2 1 - 2 0 2 4							
			data de embalamento não superior a 30 dias.				
73	700	PCT	PÃO HOT DOG Pão para Cachorro Quente. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, e aparência agradável, não devem estar amassado e de coloração não característica.				
74	940	KG	PÃO FRANCÊS produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme.				
75	15	KG	PIMENTÃO VERDE, produtos frescos e com grau de maturação intermediária. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.				
76	300	PCT	POLVILHO DOCE produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses. EMBALAGEM 1KG				
77	200	KG	POLPA ABACAXI Natural, sabor Abacaxi, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.				



		•	G E S T Å O: 2 0 2 1-2 0 2 4	
78	200	KG	POLPA CAJU Natural, sabor Caju, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais	
			e o prazo de validade.	
79	200	KG	POLPA CAJA Natural, sabor Caja, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	
80	200	KG	POLPA GOIABA Natural, sabor Goiaba, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	
81	100	KG	POLPA MANGA Natural, sabor Manga, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	
82	200	KG	POLPA MARACUJÁ Natural, sabor Maracujá, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	
83	200	KG	POLPA ACEROLA Natural, sabor Acerola, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, sem conservantes, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	
	200]	POLPA TAMARINDO Natural,	



		G E S T A O: 2 O 2 1 - 2 O 2 4						
			sabor Tamarindo, acondicionado					
84		KG	em embalagem de polipropileno					
			transparente, sem conservantes,					
			devendo apresentar na					
			•					
			embalagem a composição básica,					
			as informações nutricionais e o					
			prazo de validade.					
			QUEIJO MUSSARELA produto					
			elaborado com leite de vaca, com					
			aspecto de massa semidura, cor					
85		KG	branco homogênea, cheiro próprio,					
00		NO						
			sabor suave, levemente salgado.					
	90		Com identificação do produto,					
			especificação dos ingredientes,					
			informação nutricional, marca do					
			fabricante e informações do					
			mesmo, prazo de validade, peso					
			liquido e rotulagem de acordo com					
			a legislação					
			REPOLHO BRANCO cabeças					
86		KG	fechadas sem ferimentos ou					
	50		defeitos, tenros, sem manchas e					
			com coloração uniforme, livre de					
			terra na folha externa					
07		V.C	3					
87	4.0	KG	fechadas sem ferimentos ou					
	40		defeitos, tenros, sem manchas e					
			com coloração uniforme, livre de					
			terra na folha externa					
			ROSCA /PÃO Deverá apresentar					
88		KG	odor agradável, consistência firme,					
	500	'\\	e aparência agradável, não devem					
	300							
			estar amassado e de coloração					
		ļ	não característica.					
			SAL DIETÉTICO Sal fino seco,					
		KG	hipossódico com 50% menos					
89			sódio para cozinha. No seu rótulo					
	30		conter prazo de validade/lote.					
			Validade mínima de 6 meses a					
			partir da data da entrega.					
			SALSICHA Produto com sabor,					
			odor e cor característicos do					
			produto de boa qualidade,					
90	200	KG	congelado ou resfriado*, em					
			embalagem transparente					
			resistente, com fechamento à					
			vácuo ou outro fechamento bem					



1			G E S T Å O: 2 0 2 1 - 2 0 2 4	
			lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura	
91	200	UND	SARDINHA Lata em folha de flandres e verniz sanitário, sardinha em conserva elaborado com pescado íntegro, fresco, limpo e viscerado, sem escamas, sem espinhas, conservada em óleo comestível com sal. Rótulo com valor nutricional, data de validade e lote.	
92	60	KG	TEMPERO ALHO/SAL, com sal iodado, isento de pimenta. Embalagem íntegra de 1kg de peso liquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e datade fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da data de entrega.	
93	120	KG	TOMATE longa vida, grau médio de maturação, fresco, com coloração e tamanho uniforme. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade sem rachaduras ou cortes na casca, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, com identificação de peso.	
94	30	KG	TRIGO PARA KIBE, contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	
95	90	KG	Uva Rubi, produtos frescos e com grau de maturação intermediaria tamanho uniforme mediano, lavado. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não devera apresentar perfurações, machucados, coloração não característica.	



96	70	UND	VINAGRE DE ALCOOL, de coloração clara. Embalagem íntegra, com 750 ml de peso liquido. A embalagem deve conter etiqueta de identificação e data de fabricação. O prazo de validade deve ser superior a 03 meses a partir da de entrega.		
			VALOR TOTAL		

6. DO LOCAL E DA ENTREGA

6.1 Os materiais objeto desta licitação, quando solicitados, deverão entregues no seguinte endereço: AV. Bernardo Sayão, Município de OLIVEIRA DE FÁTIMA /TO, previamente combinado com a Secretaria Executiva de Compras, obedecendo a normas de segurança, e atendendo às condições estabelecidas no Edital, sem ônus de qualquer natureza que vier ocorrer por conta do contratado, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7. REQUISITOS DA PROPOSTA

- 7.1 As propostas deverão ser apresentadas em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras e entrelinhas, datadas, identificadas e assinadas na ultima folha.
- 7.2 Não serão aceitas propostas enviadas por telex, fac-símile ou outro meio que descaracterize o sigilo da Licitação;
- 7.3 A proposta entregue fora da data e horário limite de apresentação serão devolvidos aos licitantes nas mesmas condições em que foram recebidas:
- 7.4Fazer menção ao número deste Pregão e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver, e-mail, e o respectivo endereço com CEP, e,com a indicação do banco, a agência e respectivos códigos e o número da conta corrente do Banco.
- 7.5 Preço (s) unitário(s) e total(is) proposto(s) para o(s) objeto(s) ofertado(s), expressos em reais, junto aos quais considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, seguros, fretes, garantias, fornecimento de certidões e documentos, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, gastos com transporte e acondicionamento dos materiais em embalagens adequadas, encargos de qualquer natureza etc.).
- 7.6 Prazo de validade da proposta **não inferior a 60 (sessenta)** dias corridos. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período de 60 (sessenta) dias corridos.



GESTÃO: 2021-2024

5. JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO

- 5.1 O critério de julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MENOR PREÇO POR ITEM**;
- 5.2 Não existindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pelo Prefeito Municipal.
- 5.3. Havendo interposição de recurso, após o julgamento do mesmo, o Prefeito Municipal adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

6. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

- 6.1 Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;
- 6.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a prestar os serviços objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.
- 6.3. Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

7. DA RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
- Conforme o Artigo 54 da Lei 8.666/93.
- 7.1. Homologada a licitação, a Proponente vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias retirar a(s) Nota(s) de Empenho(s) ou assinar o contrato, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, por igual período e por uma vez, desde que ocorra motivo justificado;
- 7.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se recusar a retirar a Nota de Empenho ou negar a fornecer o material objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

7.3 Neste caso, a recusa injustificada do adjudicatário, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades previstas em lei, exceção feita aos licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação;

8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

A vigência contratual será de 12 (doze) meses.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1.O preço do objeto contratado é fixo e irreajustável;
- 9.2. Homologada a licitação será(ão) emitida(s) Nota(s) e Empenho(s) e/ou contrato(s) à favor da(s) Adjudicatária(s) que, após entrega do material adjudicado deverá(ão) protocolizar perante a Prefeitura Municipal, Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s), devidamente atestada(s), sendo concedido um prazo de 05 (cinco) dias para conferência e aprovação, contado da(s) sua(s) protocolização(ões), e será(ão) paga(s), diretamente na conta corrente da(s) Adjudicatária(s), no prazo de 30 (trinta) dias, contado da data da entrega do objeto.

Os pagamentos serão efetuados mensalmente, até 30(trinta) dias do mês subseqüente à entrega dos produtos contados da data de entrada da nota fiscal/fatura na Diretoria de Compras.

9.3.As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem 11.2, começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura, sem incorreções. O pagamento será feito mediante crédito, em nome da Contratada.

9.4 é vedada a antecipação de pagamento.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta de recursos do tesouro municipal e eventuais recursos de transferências de convênios, como o de governos Estadual e Federal.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1 Exigir o cumprimento do objeto desta licitação, segundo sua especificações, prazos e demais condições.
- 11.2 Comunicar à(s) empresa(s) vencedora(s) até o 5° dia útil, após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do Servidor Responsável pelo Recebimento, dos produtos adquiridos.
- 11.3. Efetuar o pagamento da(s) empresas vencedora(s) até 05 (cinco) dias corridos após apresentação da Nota Fiscal e o aceite do Servidor Responsável por fiscalizar o recebimento dos materiais.
- 11.4. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que o licitante vencedor realizar fora das especificações do Edital.
- 11.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela contratada através da sua C.P.L. Comissão Permanente de Licitação.
- 11.6. Indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento do recebimento dos materiais.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Efetuar a entrega dos materiais no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, improrrogáveis, contados da data do recebimento da Nota de Empenho.

- 12.2. Efetuar a entrega dos materiais de acordo com a especificação e demais condições estipuladas no edital.
- 12.3. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta licitação.
- 12.4. Responsabilizar-se pela entrega dos materiais e a substituição quando se fizer necessário.
- 12.5. A contratada assume como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes do fornecimento dos materiais, necessários à boa e perfeita entrega, responsabilizando-se, ainda, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos quaisquer prejuízos que sejam causados a contratante.

13 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E MULTAS

- Conforme o Artigo 7º da Lei 10.520/2002.
- 13.1. Se a Adjudicatária, dentro do prazo de validade de sua proposta, não retirar a Nota de Empenho ou não assinar o contrato no prazo fixado pela Administração ou recusar-se a entregar o objeto licitado ou deixar de entregar o objeto ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ou ensejar o retardamento da execução do seu objeto ou não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração e será descredenciada da C.P.L do município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no contrato ou instrumento equivalente e das demais cominações legais;
- 13.2.O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10%(dez por cento) do valor do contrato;
- 13.3. As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade na infração, facultada ampla defesa à CONTRATADA, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato;
- 13.4. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;
- 13.5. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;
- 13.6.O atraso injustificado na entrega do objeto licitado, sujeitará a Adjudicatária à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor da aquisição;
- 13.7. Se o total da multa atingir um valor igual ou superior a 1 % (um por cento) da aquisição, a Adjudicatária poderá ser declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública;

14. MÉTODO DE LEVANTAMENTO DE PREÇOS E ESTIMATIVA DE CUSTOS

- 14.1 O valor estimado da contratação foi apurado em pesquisas de preços no mercado local.
- 14.2 A estimativa de custos se encontra em anexo na fase interna do processo.

Oliveira de Fátima-TO, 19 de Outubro de 2021.

JULIANA RODRIGUES LOPES Depto de Compras

Avenida Pará contorno Av. Poso Alto, S/N, Centro CEP: 77558-000, Oliveira de Fátima/TO. Tel: 63.3335-1169