**TERMO DE REFERÊNCIA (TR)**

|  |  |
| --- | --- |
| Previsão no PCA | Ação nº 38 |
| Nível de prioridade conforme PCA | ALTO |

**1 – OBJETO E CONDIÇÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO:**

* 1. Contratação de empresas para aquisição de Gêneros alimentício para a alimentação escolar e para eventos e reuniões , de natureza comum conforme condições. As quantidades estabelecidas no ANEXO I são anuais.

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Portaria nº 877/2023.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contados da assinatura do contrato na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133/2021. Podendo ser prorrogado até 3 anos.

1.4. Os quantitativos previstos para esta contratação encontram-se devidamente justificados abaixo:

* As quantidades mencionadas estão baseadas no número de alunos do ano letivo.
* Nos cardápios elaborados para atender os Artigos 18 e 21 da Resolução nº 06, de 2020.
* Conforme a Resolução nº 06, de 2020 em seu Art. 29 , onde que no mínimo 30% do recurso repassado pelo FNDE no âmbito de PNAE, deve ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do Empreendedor Familiar rural ou suas organizações. Sendo assim a quantidade de verduras, tomate, legumes, feijão são pequenas para darmos prioridade para o agricultor familiar. Em caso de falta deste produtos por aquisição do agricultor familiar ai realizaremos a compra por meio da licitação.
* A estimativa das quantidades para as reuniões e eventos foi levantada pelos departamentos e secretarias , levando-se em consideração a media adquirida para a realização dos eventos e reuniões realizadas nos últimos 2 anos

**2- DECRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

2.1. O objeto a ser contratado tem as seguintes especificações adicionais, usos e vantagens:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Item | Especifição Adicional | UNIDADE DE COMPRA |
| 1 | Abacaxi – Deverá ser procedente de espécimes vegetais, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas, defeitos na casca, mofos e partes podres. | UN. |
| 2 | Açai polpa com granola - Açaí Pote de 200gr + sobrecopo de granola - polpa de açaí natural, polpa de banana natural, extrato de guaraná, açúcar, água, estabilizante carboximetilcelulose (INS 466), espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), agentes de corpo glicerina e lactitol, aromatizantes e corantes vermelho bordeaux (INS 123), azul brilhante (INS 133), caramelo (INS 150d), urucum (INS 160bi) e amarelo tartrazina (INS 102). | Pote 220 ml |
| 3 | Açaí Polpa – Saquinho 55gr - polpa de açaí natural, polpa de banana natural, extrato de guaraná, açúcar, água, estabilizante carboximetilcelulose (INS 466), espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), agentes de corpo glicerina e lactitol, aromatizantes e corantes vermelho bordeaux (INS 123), azul brilhante (INS 133), caramelo (INS 150d), urucum (INS 160bi) e amarelo tartrazina (INS 102). | Saquinho 55 grs |
| 4 | Achocolatado em pó instantâneo, adoçado - com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct.400g |
| 5 | Água mineral - Água mineral, natural, sem gás, embalagem em copo , com tampa, embalagem primaria pet | Copo 200 ml |
| 6 | Água de coco - Água de coco 100% INTEGRAL    EM    CAIXINHA: unidade com 200 ml. Embalagem primária: caixa e canudo envoltos individualmente em plástico para o consumo da bebida. Produto de acordo com a Lei Federal nº.8918/1994 e o Decreto nº 6.871/2009. | Cx. 200 ml |
| 7 | Água Mineral - Água mineral, natural, sem gás, embalagem em garrafa pet, tampa de rosca, embalagem primaria pet | Garafa 500 ml |
| 8 | Açúcar cristal safra anual, embalagem em saco de polietileno resistente e transparente (embalagem 5 Kg),intactas e invioladas. Validade não inferior a 8 meses contados a partir da data de entrega. | Pct.5 kg |
| 9 | Alface lisa – pés com folhas íntegras, limpas, de cor brilhante e sem marcas de picadas de insetos não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, com pelo menos 20 folhas/pé, livre de impurezas. | Und. |
| 10 | Alho , sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem parasitas e larvas, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | Kg |
| 11 | Amendoim - isento de impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct. 500 g |
| 12 | Amendoim Japonês - isento de impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct 1kg |
| 13 | Amendoim Torrado e Salgado - isento de impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct. 500 g |
| 14 | Amido de milho – isento de impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | CX.500 g |
| 15 | Arroz branco polido, tipo 1, classe longo e fino, ausência de sujidades, parasitas, amassados e sinais de apodrecimentos, embalagem em saco de polietileno resistente e transparente de 5 Kg, Validade não inferior a 8 meses contados a partir da data de entrega | Pct. 5 Kg |
| 16 | Aveia Flocos Glosso - isento de impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Kg |
| 17 | Aveia Flocos Fino - isento de impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | kg |
| 18 | Azeite Composto - isento de ranço e substancias estranhas, embalagem intacta e que contenham rótulo de acordo com legislação vigente para alimentos embalados | Lt. 500 ml |
| 19 | Azeitona Verde em Conserva | Pct. 500 g |
| 20 | Bacon, contendo em 100g de produto quantidade inferior a 500mg de sódio e 5,5 mcg de gordura saturada. Com cheiro e cor característicos apresentando data de validade e registro no órgão competente/Ministério da Agricultura. | Kg |
| 21 | Balas Macia Sortidas | Kg |
| 22 | Banana Nanica - cor amarela com ponta verde, firmes, casca sem cortes, sem machucados ou manchas pretas, sem sinais de podridão e/ou amassados | Kg |
| 23 | BANANA PRATA - Tamanho médio, aproximadamente 12cm, cor amarela com ponta verde, firmes, casca sem cortes, sem machucados ou manchas pretas, sem sinais de podridão e/ou amassados | Kg |
| 24 | Barguete/Barquinhas para canapés | Pct. c/50 unid. |
| 25 | BARRA  DE     CEREAIS: composição com mistura de cereais que deve conter no mínimo os ingredientes: aveia em flocos, flocos de cereais, sal, estabilizante e aromatizante. Sabores: brigadeiro/banana, aveia e mel/morango com chocolate.Embalagem primária em pacote laminado, com peso líquido entre 20g e 25g. | UND |
| 26 | BATATA – Batata inglesa , fresca, tamanho grande, casca lisa, isenta de brotamento, rachadura profunda, podridões no centro e na casca, ausência de sujidades, parasitas e larvas, fornecimento a granel (kg) | Kg |
| 27 | Batata Palha – contendo data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | kg |
| 28 | BATATA DOCE - íntegras, sem partes estragadas, em perfeita condição de apresentação e tamanho uniforme, livre de impurezas. | kg |
| 29 | BETERRABA - Devem ser firmes, sem sintomas de murcha, com cor vermelho intenso, sem rachaduras, sem sinais de brotação, sem sinais de podridão e/ou mofo | kg |
| 30 | BICARBONATO DE SÓDIO - embalagens intactas identificadas com data de fabricação e validade. | Pact 150 g |
| 31 | BISCOITO DE POLVILHO - Biscoito de polvilho  azedo ou doce assado. Peso médio de 80g cada unidade. Fresco, bem assado, macio. Isento de sujidades e mofos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Preparado e embalado no máximo 1 hora antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada.. | kg |
| 32 | Biscoitinho de polvilho - Biscoito de polvilho azedo ou doce assado. Peso médio de 5g cada unidade. Fresco, bem assado, macio. Isento de sujidades e mofos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Preparado e embalado no máximo 1 dia antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | Pacote 500grs |
| 33 | Biscoito tipo rosquinha caseira – Biscoito tipo rosquinha caseiras sabor coco, leite ou chocolate com e sem recheio de goiabada ou doce de leite, podendo ter cobertura de calda de açúcar, coco ou canela e possuir gotas de chocolate. Preparado e embalado no máximo 1 dia antes da entrega Modelos: rosquinhas, casadinhos, beliscões e cookies. Serão rejeitados biscoitos mal assado, queimados e de características organolépticas anormais. Validade: deverá apresentar validade mínima de 04 (seis) meses a partir da data de entrega.. | kg |
| 34 | Biscoito água e sal, com data de fabricação e validade, com ingredientes e informações nutricionais e o produto deve possuir quantidade igual ou inferior à 500mg de sódio por 100g, gordura saturada inferior à 5,5g/100g, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct. 360g |
| 35 | Biscoito Maisena, doce, com data de fabricação e validade, com ingredientes e informações nutricionais e o produto deve possuir quantidade igual ou inferior à 500mg de sódio por 100g, gordura saturada inferior à 5,5g/100g, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct. 360g |
| 36 | Bolo Doce com massa chocolate, com recheio –Bolo pronto para o consumo com sabores variados, com cobertura e recheio recheios variados (tipo: creme, abacaxi, doce de leite, pessegos, coco, brigadeiro, morango), cobertura de chantili ou brigadeiro. Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Preparado e embalado no máximo 04 hora antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | kg |
| 37 | Bolo Doce, com massa de pão de ló branco, com recheio -. Bolo pronto para o consumo com sabores variados, com cobertura e recheio recheios variados (tipo: creme, abacaxi, doce de leite, pessegos, coco, brigadeiro, morango), cobertura de chantili ou brigadeiro. Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Preparado e embalado no máximo 04 hora antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | kg |
| 38 | Bolo Inglês – Bolo pronto para o consumo com sabores variados, Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Preparado e embalado no máximo 04 hora antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | Und |
| 39 | Bolo Salgado – Bolo salgado pronto para o consumo com recheio de frango, cenoura e milho, coberto com maionese e batata palha. Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Preparado e embalado no máximo 04 hora antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | Kg |
| 40 | Bombom de chocolate - ao leite ou branco - tipo sonho de valsa ou superior | kg |
| 41 | Broa de Fubá - Biscoito de polvilho azedo ou doce assado. Peso médio de 80g cada unidade. Fresco, bem assado, macio. Isento de sujidades e mofos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Preparado e embalado no máximo 1 dia antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | Kg |
| 42 | Cacau em pó, solúvel 100% cacau. Não contem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do fabricante, informações nutricionais, numero de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem polietileno atóxico, resistente atóxico, resistente transparente de 500 g | Pct.500g |
| 43 | Caldo de Carne - embalagem de 37,5g com 5 saches de 7,5g | Caixa com 6 tablete |
| 44 | Caldo de Galinha- embalagem de 37,5g com 5 saches de 7,5g | Caixa com 6 tablete |
| 45 | Canela em Pó- isenta de substâncias estranhas, data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas. | Pct 50 g |
| 46 | Canjica, grãos intactos, isentos de substâncias estranhas, data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct.500 g |
| 47 | Canjiquinha de milho amarela., isentos de substâncias estranhas, data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. Validade não inferior a 6 meses contados a partir da data da data de entrega. | Pct.500 g |
| 48, 49 E 50 | Carne – Peito de Frango , Filé de Frango e Sobrecoxa de frango: resfriado, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organopiléticas), sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento embalado em sacos de polietileno atóxico intactas com aproximadamente 1 kg e rotulado conforme legislação sanitária vigente, com registro no Ministério da Agricultura. | kg |
| 51 E 52 | Carne bovina - fresca, resfriada, de coloração vermelha e brilhante, elástica, firme, isenta de gordura aparente, sebo e similares, SEM ADIÇÃO DE SAL E SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS . Odor agradável. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem para eliminação dos excessos de gordura, sebo, cartilagem e aponevroses. Cortado ou moído e porcionado em pacotes de 1 kg na hora da entrega, conforme pedido. Oriundo de estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura Contendo etiqueta informando sua com data de validade, e sua origem. | kg |
| 53 | Carne suína – pernil, fresca, isenta de camadas de gordura, cor, sabor e odor característicos. Oriunda da estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura. Porcionado em pacotes de 1 kg na hora da entrega. Contendo etiqueta informando sua com data de validade, e sua origem. | kg |
| 54 E 55 | Catchup- contendo data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | 54 (Embalagem 3,2 kg ) - 55 (Embalagem 400 g ) |
| 56 | Cebola - sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas | kg |
| 57 | Cebolinha - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. | maço |
| 58 | Cenoura - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas. | kg |
| 59 | Coco Ralado - isentos de substâncias estranhas, data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct 100 g |
| 60 | Creme de Leite - Embalagem de tetra pack. Embalagem de 200g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. | Cx.200g |
| 61 | Doce de Leite - isentos de substâncias estranhas, data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pote 400 g |
| 62 | Extrato de Tomate Lata 4,08 - Extrato de tomate concentrado, onde os ingredientes sejam apenas tomate, açúcar e sal. Em latas integras, sem vazamento. Validade não inferior a 12 meses contados a partir da data da data de entrega. | Lt.4,08 kg |
| 63 | Extrato de Tomate pote 300 g- Extrato de tomate concentrado, onde os ingredientes sejam apenas tomate, açúcar e sal. Em potes plásticos íntegros, sem vazamento, com tampa abre e fecha (ótima qualidade, tipo Elefante ). Validade não inferior a 12 meses contados a partir da data da data de entrega. | Pote de 310 g |
| 64 | Farinha de Milho, isenta de mofo ou impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct. 1 Kg |
| 65 | Farinha de trigo. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Isenta de sujidades e mofos. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem de 1 kg , não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. | Pct. 1kg |
| 66 | Farinha de Trigo para Quibe - Trigo para quibe. Flocos pequenos, cor e odor característicos. Isento de umidade, mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500 gramas. | Pct 500 g |
| 67 | Feijão Carioca - tipo I, isento de impurezas, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | Pct.1 kg |
| 68 | Feijão Preto- isento de impurezas, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas. | Pct.1 kg |
| 69 | Fermento biológico fresco - com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes e data validade | Kg |
| 70 | Fermento biológico seco - Instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração); não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem com identificação do produto contendo 500 g. Validade mínima de 06 meses da entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pct. 10g |
| 71 | Fermento em pó químico - Composição Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e carbonato de cálcio. ISENTO: glúten. Embalagem: 250g. VALIDADE: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.. | Lt.250g |
| 72 | Fubá - de cor amarela, enriquecido com ferro e ácido fólico com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 Kg. Validade não inferior a 5 meses contados a partir da data de entrega. contendo rótulo de acordo com legislação vigente. | Pct.1 kg |
| 73 | Granola - com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes e data de validade | Kg |
| 74 | Groselha Xarope- com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes e data de validade | Litro |
| 75 | Gelatina - com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes e data de validade | Cx 30 g |
| 76 | Goiaba – Goiaba vermelha Ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | kg |
| 77 | Iorgute - contendo data de fabricação e validade, ingredientes, com embalagens intactas e invioladas, e com registro no Ministério da Agricultura . | Frasco 1 Litro |
| 78 | Inhame - Tamanho e Coloração: Uniformes, Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas | kg |
| 79 | Laranja – Laranja pêra de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em caixas ou sacos | kg |
| 80 | Leite - de vaca UHT integral, do tipo “longa vida”, homogeneizado submetido ao processo de ultra pasteurização e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas de 1 litro, resistentes e íntegras com identificação de ingredientes, data de fabricação e validade e com registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA), com embalagens intactas e invioladas. O produto deverá estar de acordo com as especificações da portaria n° 370 de 04/09/1997 do MAA. O prazo de validade deverá ser superior a 1 mês. | Litro |
| 81 | Leite em pó - Instantâneo, sem adição de açúcar, contendo data de fabricação e validade, ingredientes, com embalagens intactas e invioladas, e com registro no Ministério da Agricultura | Kg |
| 82 | Leite de Coco - contendo data de fabricação e validade, ingredientes, com embalagens intactas e invioladas. | Garrafa 200 ml |
| 83 | Leite Condensado - contendo data de fabricação e validade, ingredientes, com embalagens intactas e invioladas, e com registro no Ministério da Agricultura | Embalagem 395 g |
| 84 | Lingüiça Calabresa - contendo em 100g de produto quantidade inferior a 500mg de sódio e 5,5 mcg de gordura saturada. Com cheiro e cor característicos, apresentando ingredientes , data de validade e registro no órgão competente/Ministério da Agricultura. | Kg |
| 85 | Linguiça de Porco – Refrigerada, Com cheiro e cor característicos, apresentando ingredientes , data de validade e registro no órgão competente/Ministério da Agricultura | kg |
| 86 | Maçã Nacional – Fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão. | kg |
| 87,88 E 89 | Macarrão Espaguete, Padre Nosso e Parafuso - pacote de 500g . Macarrão com ovos. Enriquecido com ferro e ácido fólico. Após cozimento manter-se solto com o sabor e odor característico. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Onde os ingredientes sejam apenas farinha ou Sêmola de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Ovos e sal e se vier a ter Corante que este seja natural . | Pct. 500g |
| 90 | Maionese - Contendo data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. | 3 kg |
| 91 | Mamão- Formoso Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | Kg |
| 92 | Mandioca descascada, íntegras, sem partes estragadas, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas, embaladas contendo data de validade. | Kg |
| 93 | Mandioquinha salsa - sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho uniforme devendo ser bem desenvolvida | Kg |
| 94 | Manga Tommy, com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, manipulação e conservação adequada para o consumo apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucados ou bolores, sujidades e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. | kg |
| 95 | Manteiga - contendo data de fabricação e validade, ingredientes, com embalagens intactas e invioladas, e com registro no Ministério da Agricultura | Kg |
| 96 | Margarina, com óleo interesterificado, com sal (65%de lipídeos), contendo data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes. Acondicionado em pote plástico, atóxico, | Pote 500g |
| 97 | Maracujá- Fresco, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas. | kg |
| 98 | Melancia - Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e , serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | kg |
| 99 | Melão - Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. | kg |
| 100 | Milho de Pipoca – isento de impurezas ou substancia estranhas , com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo rótulo de acordo com legislação vigente. | Pct 500g |
| 101 | Milho Verde em Conserva - Sem conservantes, embalagem sem amassado, sem vazamento com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre conservação doméstica e ter registro de inspeção. Embalagem com 280g. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Lata 280g |
| 102, 103, 105, 107 E 108 | Mini Bolinha de queijo / Mini Coxinha de Frango/ mini Quibe de carne / Mini Risoles de Frango / Mini Risoles Presunto e Queijo cada Frita de 25 g - Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas Salgado frito com recheio, estilo festa, pronto para consumo, preparado, frito e embalado 1 hora antes entrega, os produtos deverão estar acondicionados em prato com tampa, para conservação dos salgados. E entregues na hora e local do evento, obs.: os salgados deverão serem fritos na data de entrega. E entregues na hora e local do evento. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | Bandeija com 100 unidade (cento |
| 104 | Mini Esfirra assada, de 25g cada - - Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas .Salgado Assado com recheio, estilo festa, pronto para consumo, preparado, assado e embalado 1 hora antes entrega, os produtos deverão estar acondicionados em prato com tampa, para conservação dos salgados. obs.: os salgados deverão serem assado na data de entrega. E entregues na hora e local do evento. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | Bandeija com 100 unidade (cento |
| 106 | Mini pizza assada- Salgado Assado com recheio, estilo festa, pronto para consumo, preparado e assado no 1 hora antes entrega, os produtos deverão estar acondicionados em prato com tampa, para conservação dos salgados. os salgados deverão serem assado na data de entrega E entregues na hora e local do evento | Bandeija com 100 unidade (cento |
| 109 | Morango - Fruto de coloração avermelhada com sabor levemente ácido, de ótima qualidade, compacta, fresca e firme, tamanho médio, com características organoléticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Acondicionado em embalagem resistente e transparente, em bandejas de material atóxico com peso médio de 250g. | Bandeija 250g |
| 110 | Mortadela Fatiada - Produto de boa qualidade peça/pedaço, refrigerado em embalagem bandeja de isopor com plástico, devidamente identificado com marca do produto, peso e data de validade e registro no SIF ou IMA. | kg |
| 111 | Óleo de Soja - refinado, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900mL. Validade não inferior a 10 meses contados a partir da data de entrega | Frasco 900 ml |
| 112 | Orégano- Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 100g. | Pact 100 g |
| 113 | Ovos de galinha, selecionados, com cascas limpas, sem trincas ou rachaduras, (contendo data de validade, registro no Ministério da Agricultura, nome e endereço do fornecedor). | Dz. |
| 114 | Ovo de Pascoa Caseiro - Formato: Ovo Tipo: Tradicional Peso líquido: 100g Tipo De Casca: Crocante Tipo De Recheio: Bombom De Chocolate 10g. Sabor: Chocolate ao leite Ingrediente Básico: Mistura De Derivados De Cacau ➢ Os ovos devem ser primeiramente revestidos Os ovos devem ser primeiramente revestidos em papel chumbo sobre um copinho plástico de suporte, específico para ovos de páscoa; A embalagem externa deve ser feita com papel específico para ovos de páscoa: celofane com uma face estampada e a outra metalizada. O fechamento da embalagem externa deve ser feito com laço de fitilho que tenha no mínimo 1 cm de largura. Confeccionados no máximo 5 dias antes da entrega. | Unidade de 100 g cada |
| 115 | Paçoca de Amendoim - Obrigatório conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote e indicação da marca do fabricante. Pote com 50 unidades. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pote c/50 und |
| 116 | Pão de Cachorro Quente -  Com aproximadamente 50g que deverá ser fabricado com matéria prima de Qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitos, conservantes de qualquer espécie e em perfeito estado de conservação, será rejeitado o pão queimado ou mal assado, dormido, o que apresentar bolores, fermentação estranha, manipulação defeituosa do produto, será permitido a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais, os pães deverão ser embalados em sacos. obs.: os pães deverão ser produzidos 01 dia antes da data de entrega. | Kg |
| 117 | Pão francês - Peso mínimo de 50g, formato e sabor característico, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, fabricado com matéria-prima de primeira qualidade, isentos de substâncias terrosas, parasitas e perfeito estado de conservação. obs.: os pães deverão serem assado na data de entrega. | kg |
| 118 | Pão de Forma - Massa leve, farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelo e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larva e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 10 (quinze) dias a contar no ato da entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pct. 400 g |
| 119 | Pão de queijo – und 25 g-. Sabor queijo sem recheio apresentação assado, tamanho médio (25 gramas). Preparado e embalado no máximo 01 hora antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. Entregues no local do evento | Kg |
| 120 | Pepino - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas. | kg |
| 121 | Pera - firmes e íntegras, com cor característica e tamanho uniforme, em perfeita condição de apresentação, livre de impurezas. | kg |
| 122 | Pipoca Doce - Ingredientes: canjica de milho e açúcar. Embalagem plástica transparente. Deve apresentar ainda informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor e ser livre de gorduras trans. Embalagem contendo 50 unidades em cada pacote, de no mínimo 10g cada pacotinho. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pct. 50g |
| 123 | Pirulitos Sortidos – íntegros, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas. | kg |
| 124 | Pó de Café- Em embalagem de 500 g do tipo almofada com validade de três meses à partir da entrega pelo fornecedor, ou tipo vácuo com validade de 12 meses á partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem - Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído - Categoria: Tradicional - Qualidade: A marca deverá apresentar o Certificado no PQC (Programa de Qualidade do Café), da ABIC, em plena validade. | Pct. 500 g |
| 125 | Polvilho - azedo isento de mofo impureza, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas. | Pct. 1 kg |
| 126 | Presunto Fatiado - Produto de qualidade; refrigerado, proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão ser fatiados no dia da entrega, a entrega deve ocorrer no local do evento, as fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em Embalagens Oriundo de estabelecimento registrado no 5zMinistério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. | Kg |
| 127 | Queijo Muçarela Fatiado - Proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; em fatias de aproximadamente 20 g cada Fresco, refrigerado e apropriado para consumo rápido; isento de sujidades, insetos, mofos e odor desagradável. Deverão ser fatiados no dia da entrega, a entrega deve ocorrer no local do evento em embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 7 dias da data de entrega do produto. com registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA). | kg |
| 128 | Refrigerante Diet - Refrigerante sabor GUARANÁ, COCA, FANTA : envasado em garrafas PET reciclável de 2 Litros, classificação normal | Garrafa 2 litros |
| 129 | Refrigerante - Refrigerante sabor GUARANÁ, COCA, FANTA: envasado em garrafas PET reciclável de 2 Litros, classificação normal | Garrafa 2 litros |
| 130 | Requeijão - copo, ingredientes: Creme de leite, soro de leite, caseinato de cálcio, água, sal, cloreto de cálcio, fermentos lácteos, enzima protease, estabilizantes polifosfato de sódio e difosfato de sódio, conservante sorbato de potássio. Não Contém Glúten. Deve ser conservado em temperatura abaixo de 10°C, com validade mínima de 75 dias a contar da data de entrega. | Pote 400 g |
| 131 | Repolho - Tamanho médio, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme, livres de terra nas folhas externas. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. | kg |
| 132 | Rosca - Bem assado, macio, podendo ter cobertura de cremes e/ou açúcar, apropriado para consumo no dia do recebimento. Isento de sujidades e mofos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Preparado e embalado no máximo 1 dia antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. | Kg |
| 133 | Sal- refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, teor máximo de sódio: 390 mg/g acondicionado em saco de polietileno com 1kg, intactas e invioladas | Kg |
| 134 | Salsicha - Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de –18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, atóxica, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Com registrado no Ministério da Agricultura | kg |
| 135, 136 E 137 | Sanduiche X Salada/ Salgado Joelho presunto e queijo/ Sanduiche pronto muçarela e presunto: Salgado, prontos para o consumo. Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. Preparado e embalado no máximo 02 hora antes da entrega. Reposição ou devolução do produto: no caso de alteração do mesmo, presença de insetos, sujidades, bolores, fungos, materiais biológicos ou temperatura inadequada. A entrega deve ser feita no local do evento | 135 (und)/ 136 (und 100g) / 137 (und) |
| 138 | Sequilhos - Embalagens intactas e invioladas, contendo rotulo de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade superior a 3 meses. Isentos de bolores (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinzas), de odores estranhos e de substancias nocivas. | Pct. 500 g |
| 139 | Sorvete massa sabores variados – Sorvete em pasta, com embalagem própria para sorvete, com tampa, contendo informações nutricionais, validade e lote de fabricação. Peso aproximado de 1,5litros/1 kg . Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.. Produtos sem sinal de descongelamento. | Pote 1 kg |
| 140 | Suco de fruta - Embalagens caixa de 1 litro, intactas e invioladas, contendo rotulo de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade superior a 3 meses | Caixa 1 litro |
| 141 | Suco de fruta- Embalagens caixa de 200 ml intactas e invioladas, contendo rotulo de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade superior a 3 meses | Caixa 200 ml |
| 142 | Tempero pronto - Embalagens intactas e invioladas, contendo rotulo de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade superior a 3 meses | Pote 300 g |
| 143 | Tomate – Tomate tipo salada tamanho, médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. | kg |
| 144 | Urucum - Colorau, colorífico com farinha de milho e urucum, com data de fabricação e validade, com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes, isento de glutamato monossódico. | kg |
| 145 | Vinagre - com embalagens intactas e invioladas, contendo especificações de ingredientes, matéria-prima:fermentado acético de álcool e vinho tinto. | Fr. 750 ml |

**2.2 DAS QUANTIDADES E SEPARAÇÃO POR LOTES**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 1 - HORTIFRUT** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 1 | Abacaxi | FRUTA, TIPO:ABACAXI PÉROLA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 970 |  |  |  |
| 9 | Alface | VERDURA IN NATURA, TIPO:ALFACE LISA | 340 |  |  |  |
| 10 | Alho | CONDIMENTO, TIPO:ALHO, APRESENTAÇÃO:NATURAL, ADICIONAL:CABEÇA | 255 |  |  |  |
| 22 | Banana Nanica | FRUTA, TIPO:BANANA NANICA / BANANA D'ÁGUA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 125 |  |  |  |
| 23 | Banana Prata | FRUTA, TIPO:BANANA PRATA / BANANA BRANCA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 3200 |  |  |  |
| 26 | Batata | LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA INGLESA | 280 |  |  |  |
| 28 | Batata Doce | LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA DOCE | 70 |  |  |  |
| 29 | Beterraba | LEGUME IN NATURA, TIPO:BETERRABA | 250 |  |  |  |
| 56 | Cebola | LEGUME IN NATURA, TIPO:CEBOLA AMARELA | 600 |  |  |  |
| 57 | Cebolinha | CONDIMENTO, TIPO:CEBOLINHA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 120 |  |  |  |
| 58 | Cenoura | LEGUME IN NATURA, TIPO:CENOURA | 180 |  |  |  |
| 76 | Goiaba | FRUTA, TIPO:GOIABA VERMELHA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 450 |  |  |  |
| 78 | Inhame | LEGUME IN NATURA, TIPO:INHAME | 100 |  |  |  |
| 79 | Laranja | FRUTA, TIPO:LARANJA PERA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 3000 |  |  |  |
| 86 | Maça | FRUTA, TIPO:MAÇÃ FUJI, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 2160 |  |  |  |
| 91 | Mamão | FRUTA, TIPO:MAMÃO FORMOSA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 1330 |  |  |  |
| 92 | Mandioca | LEGUME IN NATURA, TIPO:MANDIOCA / AIPIM | 200 |  |  |  |
| 93 | Mandioquinha Salsa | LEGUME IN NATURA, TIPO:BATATA BAROA / MANDIOQUINHA | 200 |  |  |  |
| 94 | Manga | FRUTA, TIPO:MANGA TOMMY, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 235 |  |  |  |
| 97 | Maracujá | FRUTA, TIPO:MARACUJÁ AZEDO / MARACUJÁ AMARELO, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 195 |  |  |  |
| 98 | Melancia | FRUTA, TIPO:MELANCIA VERMELHA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 3675 |  |  |  |
| 99 | Melão | FRUTA, TIPO:MELÃO AMARELO, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 585 |  |  |  |
| 109 | Morango | FRUTA, TIPO:MORANGO, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 225 |  |  |  |
| 120 | Pepino | LEGUME IN NATURA, TIPO:PEPINO | 50 |  |  |  |
| 121 | Pera | FRUTA, TIPO:PERA D'ÁGUA, APRESENTAÇÃO:NATURAL | 1850 |  |  |  |
| 131 | Repolho | VERDURA IN NATURA, TIPO:REPOLHO ROXO | 140 |  |  |  |
| 143 | Tomate | LEGUME IN NATURA, TIPO:TOMATE SALADA | 460 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 2 - SORVETES** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 2 | Açai polpa com granola | POLPA DE FRUTA, TIPO:AÇAÍ, APRESENTAÇÃO:CONGELADA | 300 |  |  |  |
| 3 | Açai Polpa | POLPA DE FRUTA, TIPO:AÇAÍ, APRESENTAÇÃO:CONGELADA | 500 |  |  |  |
| 139 | Sorvete massa sabores variados | SORVETE, TIPO:SORVETE - BASE LEITE, SABOR:VARIADO, FORMA APRESENTAÇÃO:MASSA / CREMOSO, TEMPERATURA CONSERVAÇÃO:15¿ C, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:18 MESES | 300 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 3 – SUPERMERCADOS EM GERAL** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 4 | Achocolatado | ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO:PÓ, SABOR:TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:18 MESES, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:ENRIQUECIDO COM VITAMINAS | 700 |  |  |  |
| 5 | Água Mineral | ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO:SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM:PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM:DESCARTÁVEL | 4500 |  |  |  |
| 6 | Água de Coco | ÁGUA COCO, MATERIAL:ÁGUA CÔCO VERDE, PRAZO VALIDADE:3 (ABERTO) DIAS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA | 300 |  |  |  |
| 7 | Água Mineral | ÁGUA MINERAL NATURAL, TIPO:SEM GÁS, MATERIAL EMBALAGEM:PLÁSTICO, TIPO EMBALAGEM:DESCARTÁVEL | 2400 |  |  |  |
| 8 | Açúcar Cristal | AÇÚCAR, TIPO:CRISTAL | 500 |  |  |  |
| 11 | Amendoim | OLEAGINOSA, TIPO:AMENDOIM, APRESENTAÇÃO:NATURAL, ADICIONAL:SEM CASCA | 105 |  |  |  |
| 12 | Amendoim Japones | OLEAGINOSA, TIPO:AMENDOIM, APRESENTAÇÃO:JAPONÊS, ADICIONAL:COM SABOR | 60 |  |  |  |
| 13 | Amendoim Torrado e Salgado | OLEAGINOSA, TIPO:AMENDOIM, APRESENTAÇÃO:TORRADA, ADICIONAL:COM SAL | 330 |  |  |  |
| 14 | Amido de Milho | AMIDO, BASE:DE MILHO | 160 |  |  |  |
| 15 | Arroz | ARROZ BENEFICIADO, TIPO:AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO:POLIDO, CLASSE:LONGO FINO, QUALIDADE:TIPO 1 | 920 |  |  |  |
| 18 | Azeite composto | AZEITE, ESPÉCIE VEGETAL:DE OLIVA, TIPO:COMPOSTO, TEOR DA ACIDEZ:MENOR QUE 1%, INGREDIENTES ADICIONAIS:REFINADO E VIRGEM | 200 |  |  |  |
| 19 | Azeitona Verde em conseva | LEGUME EM CONSERVA, TIPO:AZEITONA VERDE, TAMANHO:MÉDIA, APRESENTAÇÃO:SEM CAROÇO | 140 |  |  |  |
| 21 | Balas macia Sortidas | BALA, TIPO:MASTIGÁVEL, SABOR:VARIADO | 170 |  |  |  |
| 24 | Barguete /Barquinhas para canapés | TORRADA, TIPO:DE MINI PÃO TIPO CANAPÉS, BASE DA MASSA:FARINHA DE TRIGO REFINADA, TRADICIONAL | 20 |  |  |  |
| 25 | Barra de Cereais | BARRA NUTRICIONAL, COMPOSIÇÃO BÁSICA:DE FLOCOS DE CEREAIS, INGREDIENTES ADICIONAIS:FRUTAS SECAS E MEL | 1550 |  |  |  |
| 27 | Batata Palha | BATATA PROCESSADA, ESPÉCIE:INGLESA, TIPO FORMATO:PALHA, TIPO:FRITA, APRESENTAÇÃO:PRONTO PARA CONSUMO | 270 |  |  |  |
| 30 | Bicarbonato de Sódio | BICARBONATO DE SÓDIO, APRESENTAÇÃO:PÓ | 110 |  |  |  |
| 32 | Biscoitinho de Polvilho | BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, TIPO:PETA, INGREDIENTES:POLVILHO | 290 |  |  |  |
| 34 | Biscoito Água e Sal | BISCOITO, APRESENTAÇÃO:QUADRADO, SABOR:ÁGUA E SAL, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO | 840 |  |  |  |
| 35 | Biscoito Maisena | BISCOITO, APRESENTAÇÃO:RETANGULAR, SABOR:MAIZENA, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO | 1450 |  |  |  |
| 40 | Bombom de chocolate | BOMBOM, COBERTURA:CHOCOLATE PRETO, RECHEIO:COM RECHEIO, SABOR:DIVERSOS | 325 |  |  |  |
| 42 | Cacau em pó | CACAU, APRESENTAÇÃO:PÓ, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES | 130 |  |  |  |
| 43 | Caldo de Carne | TEMPERO, APRESENTAÇÃO:TABLETE, APLICAÇÃO:USO CULINÁRIO, SABOR:CARNE | 70 |  |  |  |
| 44 | Caldo de galinha | TEMPERO, APRESENTAÇÃO:TABLETE, APLICAÇÃO:USO CULINÁRIO, SABOR:GALINHA | 70 |  |  |  |
| 45 | Canela em pó | CONDIMENTO, TIPO:CANELA, APRESENTAÇÃO:PÓ | 100 |  |  |  |
| 46 | Canjica | "MILHO", TIPO:GRÃO, APLICAÇÃO:MUNGUNZÁ (CANJICA) | 260 |  |  |  |
| 47 | Canjiquinha | FARINHA DE MILHO, GRÃO:AMARELO, TIPO:CANJIQUINHA/XERÉM, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:TRANSGÊNICO | 240 |  |  |  |
| 54 | Catchup | MOLHO DE MESA, TIPO:CATCHUP, COMPOSIÇÃO:TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO:CREME | 75 |  |  |  |
| 55 | Catchup | MOLHO DE MESA, TIPO:CATCHUP, COMPOSIÇÃO:TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO:CREME | 140 |  |  |  |
| 59 | Coco Ralado | CÔCO SECO, APRESENTAÇÃO:RALADO, APLICAÇÃO:CULINÁRIA EM GERAL | 250 |  |  |  |
| 60 | Creme de Leite | CREME DE LEITE, TEOR GORDURA:ATÉ 20% DE GORDURA, PROCESSAMENTO:UHT, TRATAMENTO:HOMOGENEIZADO | 450 |  |  |  |
| 61 | Doce de Leite | DOCE LEITE, TIPO:TRADICIONAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:06 MESES | 165 |  |  |  |
| 62 | Extrato Tomate | MASSA DE TOMATE, TIPO:EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO:TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO:CREME | 100 |  |  |  |
| 63 | Extrato Tomate | MASSA DE TOMATE, TIPO:EXTRATO CONCENTRADO, COMPOSIÇÃO:TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO:CREME | 1240 |  |  |  |
| 64 | Farinha Milho | FARINHA DE MILHO, GRÃO:AMARELO, TIPO:BIJU, APRESENTAÇÃO:TORRADA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO | 275 |  |  |  |
| 65 | Farinha Trigo | FARINHA DE TRIGO, GRUPO:DOMÉSTICO, TIPO:TIPO 1, ESPECIAL, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO | 750 |  |  |  |
| 66 | Farinha Trigo para quibe | FARINHA QUIBE, COMPOSIÇÃO:GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS E MOÍDOS, TIPO:CRÚ | 100 |  |  |  |
| 67 | Feijão Carioca | LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO CARIOCA, TIPO:TIPO 1 | 200 |  |  |  |
| 68 | Feijão Preto | LEGUMINOSA, VARIEDADE:FEIJÃO PRETO, TIPO:TIPO 1 | 100 |  |  |  |
| 70 | Fermento Biológico Seco | FERMENTO, TIPO:BIOLÓGICO SECO, APRESENTAÇÃO:PÓ GRANULADO | 760 |  |  |  |
| 71 | Fermento pó químico | FERMENTO, TIPO:QUÍMICO, APRESENTAÇÃO:PÓ | 170 |  |  |  |
| 72 | Fubá | FARINHA DE MILHO, GRÃO:AMARELO, TIPO:FUBÁ, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL:FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO | 120 |  |  |  |
| 73 | Granola | CEREAL PREPARADO, ASPECTO FÍSICO:GRÂOS, COMPONENTES:AVEIA, BANANA, MAÇÃ E CANELA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:GRANOLA | 100 |  |  |  |
| 74 | Groselha xarope | SUCO, APRESENTAÇÃO:XAROPE, SABOR:GROSELHA, TIPO:ARTIFICIAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:AROMA ARTIFICIAL | 35 |  |  |  |
| 75 | Gelatina | GELATINA ALIMENTÍCIA, APRESENTAÇÃO:PÓ, SABOR:VARIADO, ORIGEM:ANIMAL | 330 |  |  |  |
| 80 | Leite | LEITE FLUIDO, ORIGEM:DE VACA, TIPO:A, TEOR GORDURA:INTEGRAL, PROCESSAMENTO:UHT | 6000 |  |  |  |
| 81 | Leite em pó | LEITE EM PÓ, ORIGEM:DE VACA, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SOLUBILIDADE:INSTANTÂNEO | 165 |  |  |  |
| 82 | Leite de coco | LEITE CÔCO, TIPO:INTEGRAL, PRAZO VALIDADE MÍNIMO:12 MESES | 120 |  |  |  |
| 83 | Leite Condensado | "LEITE CONDENSADO", INGREDIENTES:LEITE INTEGRAL/AÇÚCAR/LEITE PÓ INTEGRAL E LACTOSE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:HOMOGÊNEO, ISENTO GRANULAÇÕES, COLORAÇÃO BRANCA, A | 265 |  |  |  |
| 87 | Macarrão Espaguete | MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:ESPAGUETE | 520 |  |  |  |
| 88 | Macarrão Padre nosso | MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, INGREDIENTES ADICIONAIS:COM OVOS, APRESENTAÇÃO:AVE MARIA/PAI NOSSO | 300 |  |  |  |
| 89 | Macarrão Parafuso | MACARRÃO, TEOR DE UMIDADE:MASSA SECA, BASE DA MASSA:DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTAÇÃO:PARAFUSO | 300 |  |  |  |
| 90 | Maionese | MAIONESE, TIPO:TRADICIONAL, APLICAÇÃO:USO CULINÁRIO | 70 |  |  |  |
| 95 | Manteiga | MANTEIGA, TIPO:PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSIÇÃO:COM SAL | 80 |  |  |  |
| 96 | Margarina | GORDURA VEGETAL, TIPO:MARGARINA, SUBTIPO:CREMOSA, COMPOSIÇÃO BÁSICA:MÍNIMO DE 80% DE GORDURA, SABOR:COM SAL | 463 |  |  |  |
| 100 | Milho de Pipoca | MILHO DE PIPOCA, GRUPO:DURO, CLASSE:AMARELA, QUALIDADE:TIPO 1, FORMATO ESTOURADO:TIPO IRREGULAR/BUTTERFLY | 790 |  |  |  |
| 101 | Milho Verde em conserva | LEGUME EM CONSERVA, TIPO:MILHO VERDE | 320 |  |  |  |
| 111 | Óleo Soja | ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO:PURO, ESPÉCIE VEGETAL:SOJA, TIPO QUALIDADE:TIPO 1 | 1770 |  |  |  |
| 112 | Orégano | CONDIMENTO, TIPO:ORÉGANO, APRESENTAÇÃO:DESIDRATADO | 93 |  |  |  |
| 113 | Ovo Galinha | OVO, ORIGEM:GALINHA, GRUPO:VERMELHO, CLASSE:A, TIPO:MÉDIO | 740 |  |  |  |
| 115 | Paçoca de Amendoim | DOCE NÃO CONFEITADO, TIPO:MASSA, SABOR:PAÇOCA, FORMA APRESENTAÇÃO:ROLHA | 480 |  |  |  |
| 118 | Pão de Forma | PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:DE FORMA, TIPO ADICIONAL:TRADICIONAL, APRESENTAÇÃO:FATIADO, TIPO EMBALAGEM:EMBALAGEM INDIVIDUAL | 1520 |  |  |  |
| 122 | Pipoca Doce | DOCE CONFEITADO, TIPO:PIPOCA DOCE, PESO:90 G, INGREDIENTES:MILHO, AÇÚCAR | 2300 |  |  |  |
| 123 | Pirulitos Sortidos | BALA, TIPO:PIRULITO, SABOR:VARIADO | 350 |  |  |  |
| 124 | Pó café | CAFÉ, APRESENTAÇÃO:TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE:MÉDIA, TIPO:TRADICIONAL | 2000 |  |  |  |
| 125 | Polvilho | AMIDO, BASE:DE MANDIOCA, GRUPO:FÉCULA, ACIDEZ:POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO:TIPO 1 | 250 |  |  |  |
| 128 | Refrigerante Diet | REFRIGERANTE, MATERIAL:ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR:GUARANÁ, CARACTERíSTICAS ADICIONAIS:DIETÉTICO | 1720 |  |  |  |
| 129 | Refrigerante | REFRIGERANTE, MATERIAL:ÁGUA GASOSA/XAROPE, SABOR:VARIADO | 5200 |  |  |  |
| 133 | Sal | SAL, TIPO:REFINADO, APLICAÇÃO:ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO:390 MG/G, ACIDEZ:7,0 PH | 600 |  |  |  |
| 140 | Suco de fruta | SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:VARIADO, TIPO:NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM CONSERVANTE, EMBALAGEM TETRAPACK | 1700 |  |  |  |
| 141 | Suco de Fruta | SUCO, APRESENTAÇÃO:LÍQUIDO, SABOR:VARIADO, TIPO:NATURAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM CONSERVANTE, EMBALAGEM TETRAPACK | 2340 |  |  |  |
| 142 | Tempero pronto | TEMPERO, TIPO:COMPLETO SEM PIMENTA, APRESENTAÇÃO:PASTA, APLICAÇÃO:USO CULINÁRIO | 65 |  |  |  |
| 144 | Urucum | CONDIMENTO, TIPO:URUCUM, APRESENTAÇÃO:PÓ | 70 |  |  |  |
| 145 | Vinagre | VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA:FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL E VINHO TINTO, TIPO:AGRIN, ASPECTO FÍSICO:LÍQUIDO | 260 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 4 – CARNES E DERIVADOS** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 20 | Bacon | CARNE DEFUMADA, TIPO CORTE:TOUCINHO (BACON), TIPO ANIMAL:SUÍNA, APRESENTAÇÃO:EM MANTAS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 90 |  |  |  |
| 48 | Carne - Peito Frango | CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:PEITO, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, COM OSSO | 3175 |  |  |  |
| 49 | Carne -File´de frango | CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO | 1050 |  |  |  |
| 50 | Carne -Sobrecoxa de frango | CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, SEM OSSO | 380 |  |  |  |
| 51 | Carne Bovina Moída | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:ACÉM, APRESENTAÇÃO:MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 2550 |  |  |  |
| 52 | Carne Bovina Pedaço | CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:ACÉM, APRESENTAÇÃO:CORTADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 2050 |  |  |  |
| 53 | Carne suína - Pernil | CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:PERNIL, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, PROCESSAMENTO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 2350 |  |  |  |
| 84 | Linguiça Calabresa | EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA CALABRESA, TAMANHO:GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO:DEFUMADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 320 |  |  |  |
| 85 | Linguiça Porco | EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA DE PERNIL, TAMANHO:FINA, TIPO PREPARAÇÃO:FRESCA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 210 |  |  |  |
| 134 | Salsicha | EMBUTIDO, TIPO:SALSICHA HOT DOG, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 900 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 5 - FRIOS** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 110 | Mortadela fatiada | FRIOS, VARIEDADE:MORTADELA, TIPO:BOLOGNA, TIPO PREPARAÇÃO:DEFUMADO, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 180 |  |  |  |
| 126 | Presunto Fatiado | FRIOS, VARIEDADE:PRESUNTO DE PERNIL, TIPO PREPARAÇÃO:COZIDO, COMPOSIÇÃO:COM CAPA DE GORDURA, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:RESFRIADO(A) | 665 |  |  |  |
| 127 | Queijo Muçarela- fatiado | QUEIJO, ORIGEM:DE VACA, VARIEDADE:MUÇARELA, APRESENTAÇÃO:PEÇA | 930 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 6 - PADARIA** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 31 | Biscoito de Polvilho | BISCOITO, CLASSIFICAÇÃO:SALGADO, TIPO:PETA, INGREDIENTES:POLVILHO | 170 |  |  |  |
| 38 | Bolo Inglês | BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR:CUCA, TIPO:SEM RECHEIO, PESO:500 G | 560 |  |  |  |
| 41 | Broa de Fubá | BROA DE FUBÁ, INGREDIENTES:AÇUCAR, FARINHA DE TRIGO, FARINHA DE MILHO E OVO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO DE PESSOAL | 200 |  |  |  |
| 116 | Pão de Cachorro quente | PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:SEMI-DOCE, TIPO ADICIONAL:BISNAGA, CACHORRO QUENTE | 810 |  |  |  |
| 117 | Pão Frances | PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:TIPO FRANÇÊS/BRANCO/DE SAL | 1700 |  |  |  |
| 119 | Pão de queijo – und 25 g | PÃO DE QUEIJO, BASA DA MASSA:POLVILHO DOCE OU AZEDO E QUEIJO, INGREDIENTES ADICIONAIS:ORIGINAL, FORMATO:TRADICIONAL/MÉDIO, APRESENTAÇÃO:ASSADO | 900 |  |  |  |
| 132 | Rosca | PÃO, BASE:DE FARINHA DE TRIGO REFINADA, TIPO:DOCE, TIPO ADICIONAL:ROSCA, APRESENTAÇÃO:FRESCO E CROCANTE, CARACTERÍSTICA ADICIONAL:SEM RECHEIO, PESANDO 300G | 230 |  |  |  |
| 135 | Sanduiche X Salada | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, TAMANHO:PADRÃO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, SABOR:X-SALADA, INGREDIENTES:01 PÃO, 01 HAMBURGUER; 02 FATIAS DE QUEIJO E 02, PESO:90 G, INGREDIENTES ADICIONAIS:FOHAS DE ALFACE E 02 RODELAS DE TOMATE | 1100 |  |  |  |
| 137 | Sanduiche pronto mussarela e presunto | SANDUÍCHE, TIPO:PÃO FRANCÊS, TIPO RECHEIO:PRESUNTO E QUEIJO MUSSARELA EM FATIAS | 4700 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 7 – BISCOITOS CASEIROS** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 33 | Biscoiuto Tipo Rosquinha caseira | BISCOITO, SABOR:LEITE, TIPO:ROSQUINHA | 190 |  |  |  |
| 138 | Sequilhos | BISCOITO, APRESENTAÇÃO:SORTIDO, SABOR:SORTIDO, CLASSIFICAÇÃO:DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:SEM RECHEIO | 260 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 8 – OVOS DE PASCOA** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 114 | Ovo de pascoa caseiro | CHOCOLATE, TIPO:PRETO, APRESENTAÇÃO:OVO, SABOR:AO LEITE | 2700 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 9 – COFFE BREACK** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 36 | Bolo Doce com massa Chocolate, com recheio. | BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR:VARIADO, TIPO:RECHEIO/ CORBETURA, PRAZO VALIDADE:MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES:FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO QUÍMICO E, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:EMBALAGEM INDIVIDUAL | 570 |  |  |  |
| 37 | Bolo Doce, com massa de pão de ló branco, com recheio | BOLO ALIMENTÍCIO, SABOR:VARIADO, TIPO:RECHEIO/ CORBETURA, PRAZO VALIDADE:MÍNIMO 7 DIAS, INGREDIENTES:FARINHA DE TRIGO, LEITE, OVOS, FERMENTO QUÍMICO E, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:EMBALAGEM INDIVIDUAL | 570 |  |  |  |
| 39 | Bolo Salgado | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:BOLO SALGADO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO | 800 |  |  |  |
| 102 | Mini bolinha de queijo de 25 g cada frita | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:BOMBA SALGADA, APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM C/ 15 GRAMAS, TAMANHO:MINI, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, INGREDIENTES:MANTEIGA/MARGARINA, FARINHA DE TRIGO, OVO E SAL | 700 |  |  |  |
| 103 | Mini coxinha de frango de 25 g cada Frita | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:COXINHA, APRESENTAÇÃO:FRITO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, SABOR:FRANGO, PESO:20 G, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:PRONTO PARA CONSUMO | 700 |  |  |  |
| 104 | Mini Esfirra assada, de 25 g cada Frita | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:ESFIRRA, APRESENTAÇÃO:EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, SABOR:FRANGO | 700 |  |  |  |
| 105 | Mini Quibe de carne, de 25 g cada Frita | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:QUIBE, TAMANHO:PEQUENO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, SABOR:CARNE MOÍDA | 700 |  |  |  |
| 106 | Mini pizza assada | PIZZA, SABOR:VARIADOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS:MINI PIZZA | 700 |  |  |  |
| 107 | Mini Risoles, de 25 g cada FRito | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:RISSOLE, TAMANHO:PEQUENO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, SABOR:FRANGO | 700 |  |  |  |
| 108 | Mini Risoles, de 25 g cada Frito | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:RISSOLE, TAMANHO:PEQUENO, APLICAÇÃO:ALIMENTAÇÃO, SABOR:PRESUNTO E QUEIJO | 700 |  |  |  |
| 136 | Salgado Joelho presunto e queijo | SALGADOS DIVERSOS, TIPO:JOELHO, APRESENTAÇÃO:100 GRAMAS, SABOR:PRESUNTO E QUEIJO | 1800 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 10 - FERMENTO** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 69 | Fermento Biológico fresco | FERMENTO | 30 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 11 - AVEIAS** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 16 | Aveia Floco Glosso | AVEIA BENEFICIADA, CLASSE:BRANCA, APRESENTAÇÃO:EM FLOCOS GROSSOS, PRESENÇA DE GLÚTEN:CONTÉM GLÚTEN | 30 |  |  |  |
| 17 | Aveia Flocos Fino | AVEIA BENEFICIADA, CLASSE:BRANCA, APRESENTAÇÃO:EM FLOCOS FINOS, PRESENÇA DE GLÚTEN:CONTÉM GLÚTEN | 30 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 12 – LATICÍNIOS RESFRIADOS** | | | | **MARCA** | **$ UNIT.** | **$ TOTAL** |
| 77 | Iorgute | IOGURTE NATURAL, TEOR GORDURA:INTEGRAL, SABOR:SORTIDOS, COMPONENTES:COM POLPA OU PEDAÇOS DE FRUTA | 630 |  |  |  |
| 130 | Requeijão | REQUEIJÃO, INGREDIENTES:LEITE DESNATADO, CREME DE LEITE, ACIDULANTE, ÁCIDO, TIPO:CREMOSO, CONSERVAÇÃO:1 A 10 ¿C, PESO:420 G, TIPO EMBALAGEM:POTE PLÁSTICO, PRAZO VALIDADE:60 (FECHADO) DIAS | 195 |  |  |  |

**3 - FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

3.1. Conforme a Lei [**LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009.**](http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%2011.947-2009?OpenDocument)A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado.

3.2 RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3.3 **Trata-se da necessidade da aquisição de gêneros alimentícios, para as reuniões/eventos realizados pelas secretarias do município, sendo que aquisição será parcelada, conforme a realização de reuniões e eventos no município**

**4- REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:

O possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta municipal. Sendo assim não havendo necessidade de nenhuma embalagem específica.

4.2. INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS:

Na presente contratação não será admitida a indicação da(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s).

4.3. AMOSTRA:

Não haverá necessidade de apresentação de amostras;

**5 – MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL:**

5.1. O prazo de entrega dos itens com prazo de validade estendida é de 15 dias uteis, desde de que sua integridade não seja alterada, contados da data de envio da AF (Autorização de Fornecimento), exceto os produtos como salgados assados ou fritos, bolos, pães, biscoitos, sequilhos, pão de queijo, rosca, presunto, muçarela, refrigerante, suco de fruta, esse entregues no prazo de 4 horas, pelo fato de surgimento de alguma reunião imprevista.

5.1.1- Sendo que os gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar será gerado uma AF (Autorização de Fornecimento) mensalmente, onde juntamente a esta estará planilha de entrega, onde estará mencionado as quantidades a data e os locais de entrega, estes gêneros deverão serem entregues da seguinte forma:

|  |  |
| --- | --- |
| Tipo de gênero alimentício | Entrega/Parcela |
| Pão Frances | Diária |
| Perecíveis (Carnes, Hortifrutis, Frutas) | Semanal |
| Estocáveis | Única |

5.1.2 – Os Gêneros alimentícios destinados aos eventos e reuniões, será gerada a AF (Autorização de Fornecimento), conforme a demanda, onde a entrega deverá ocorrer conforme solicitado na AF.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos (3) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2.1 Os bens deverão ser entregues na secretaria do município de Santa Rita de Caldas que realizar a solicitação, ou no local em que a secretaria solicitar:

* Escola Municipal Dona Rita Esmeralda de Carvalho localizada na Rua Carlos Chagas, 121 - Vila Nova
* Escola Municipal Prof. Maria Conceição de Carvalho localizada na Rua Praça Dr. Issa Miguel Salomão, 20 – Centro
* CEMEI Professora Ana Luiza localizado na Rua Calos Chagas, 151- Vila Nova
* CEI Monsenhor Alderige localizado na Rua Martimiano Barbosa, 215 – Nossa Senhora Aparecida
* Projeto Acolher – Rua Prefeito Sebastião Januzzi, s/n – Nossa Senhora Aparecida
* Na secretaria municipal de Educação – Rua Israel Silva, nº 31 – Centro
* Secretaria Municipal de Saúde – Praça 22 de maio, s/n – Centro
* Prefeitura Municipal - Pr. Padre Alderigi, 216 - Centro
* No Cras – Praça 22 de maio, 100 – Centro
* Ou em algum outro endereço que a secretaria solicitar no cronograma e na AF

5.1.3. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 30 (dias), do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.2. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no prazo de 2 dias pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.2.1. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 2 dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.3. Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 4 dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

5.3.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.4. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

**5.5 -** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

* + - Identificação do produto;
    - embalagem original e intacta,
    - data de fabricação,
    - data de validade,
    - peso líquido,
    - Número do Lote,
    - Nome do fabricante.
    - Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.
* O prazo de validade dos produtos, será de, no mínimo 3 meses, contados a partir da entrega.
* Todas as embalagens intactas e sem sinal de violação, As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, vindo com etiqueta de validade e de peso, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene; com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.
* Produtos sem presença de bolores, fungos.
* As frutas verduras e legumes firmes e íntegros sem sinal de podridrão.
* Os produtos deverão entregues no prazo máximo de 03 (tres ) dias úteis, após emissão do aviso de fornecimento (AF).
* A entrega ocorrerá na secretaria que realizar a solicitação, ou no local em que a secretaria solicitar.
* Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Instrumento e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da notificação, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
* O entregador estar limpo e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes;
* O transporte de alimentos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para garantir a integridade e a qualidade dos mesmos.
* Para gêneros alimentícios perecíveis: os veículos devem ser fechados em perfeitas condições de higiene.

**6- GARANTIA DOS PRODUTOS E ASSISTÊNCIA TÉCNICA:**

NÃO SE APLICA .

**7 - MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:**

7.1. O contrato ou instrumento equivalente oriundo desta contratação terão como responsáveis:

7.1.1. GESTOR DO CONTRATO:

*Nome: Ivanil de Cassia Lopes Menossi*

*Cargo: Secretaria Municipal de Educação*

*Matricula:: CPF 482.887.996-04*

*Email: ivanilmenossi7@gmail.com*

*Tel:(35)3734-1814*

7.1. 2. FISCAL DO CONTRATO:

*Nome: Idaiane Aparecida Silveira Vicente*

*Cargo: Nutricionista*

*Matrícula: 076.138.136-81*

*Email: Idaiane.nutri@hotmail.com*

*Tel:(35)3734-1814*

7.2. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.3. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

7.4.1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

7.4.2. O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência.

7.5. O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante.

7.6. Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

7.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato.

7.7. As comunicações entre a Administração e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.8. A Administração poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.9. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente~~,~~ o Gestor do Contrato convocará o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.10. Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), a Certidão Negativa de Débito Municipal e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no CFM.

**8 – FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO LICITANTE/CONTRATADO E ACEITABILIDADE DOS PREÇOS:**

8.1. A proposta vencedora será selecionada pelo critério de MENOR PREÇO POR LOTE.

8.2. As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme definido pelo Setor de Licitações.

8.3. O estabelecimento deverá ter alvará sanitário.

**9 - Realização de vistoria/VISITA TÉCNICA:**

Não se aplica

**10 - OBRIGAÇÃO DAS PARTES:**

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

10.1.1. Efetuar a entrega e o descarregamento dos bens/produtos/materiais em perfeitas condições, no prazo e local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Edital e da proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando detalhadamente as indicações da marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e prazo de garantia ou validade.;

10.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei Nº 8.078, de 1990);

10.1.3. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 2) (dias), o produto com avarias ou defeitos;

10.1.5. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da licitação;

10.1.6. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 2 dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.1.7. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.1.8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

10.1.9. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

10.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

10.2.1. Receber provisoriamente o material, disponibilizando local, data e horário;

10.2.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

10.2.3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido

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

10.2.5. Efetuar o pagamento no valor correspondente ao fornecimento do objeto, prazo e forma previstos neste Termo de Referência.

**11 - AFERIÇÃO E PAGAMENTO:**

11.1. O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária emitida por processamento eletrônico, a crédito do beneficiário em conta bancária a ser indicada pela contratada em sua proposta, no prazo de 15 dias uteis, contados da data do recebimento definitivo, com base na(s) Nota(s) Fiscal(is), devidamente conferidos e aprovados pelo CONTRATANTE.

11.1.1.O pagamento da Nota Fiscal fica vinculado à sua prévia conferência pelo fiscal do contrato.

11.1.2. As Notas Fiscais ou documentos que a acompanharem para fins de pagamento que apresentarem incorreções serão devolvidos à CONTRATADA e o prazo para o pagamento passará a correr a partir da data da reapresentação dos documentos, considerados válidos pelo CONTRATANTE.

11.1.3. Nas Notas Fiscais deverão vir os dados bancários completos da CONTRATADA, sob pena de não realização do pagamento até a informação dos mesmos, de obrigação da CONTRATADA.

11.2. Para que os pagamentos possam ser efetuados, a contratada deverá apresentar, junto à nota fiscal, a seguinte documentação:

I - Documentos comprobatórios da regularidade fiscal e regularidade trabalhista;

11.3. Sobre o valor devido ao contratado, a Administração efetuará as retenções tributárias cabíveis.

11.4. Quanto ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar Nº 116, de 2003, e legislação municipal aplicável.

11.5. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do contrato.

**12. DO REAJUSTE**

12.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

12.2. Após o interregno de um ano, a pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do INPC ou do IPCA, o que for mais vantajoso para a Administração, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

12.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

**13 - ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Municipal.

13.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Departamento/ Unidade*** | | ***Tipo Recurso*** | ***Ficha*** | ***Fonte do Recurso*** |
| Administração Geral | | Próprio | 33 | 1.500.99 |
| Esporte | | Próprio | 250 | 1.500.99 |
| Cultura, Turismo e Comunicação Social | Cultura | Próprio | 279 | 1.501.99 |
| Turismo Festivo | Próprio | 284 | 1.500.99 |
| Turismo | Próprio | 291 | 1.500.99 |
| CRAS | | Próprio | 66 | 1.500.99 |
| União | 87 | 1.660.99 |
| Estado | 87 | 1.661.99 |
| Secretaria Municipal Saúde | | Próprio | 96 | 1.500.95 |
| União | 124 | 1.600.99 |
| Estado | 132 | 1.621.99 |
| Secretaria Municipal Educação | | Próprio | 153 | 1.500.94 |
| Próprio | 166 | 1.500.94 |
| Alimentação Escolar | | Próprio | 161 | 1.500.99 |
| FNDE | 156 | 1.552.99 |

Santa Rita de Caldas, 28 de Fevereiro de 202520XX.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*Idaiane Aparecida Silveira Vicente, Nutricionista, CRN9-6456*

APROVO ESTE TERMO DE REFERENCIA (TR), DECLARO QUE TENHO CONHECIMENTO DE TODAS AS SUAS CARACTERÍSTICAS, RATIFICANDO, NESTE ATO, O SEU INTEGRAL CONTEÚDO.

Santa Rita de Caldas, 28 de Fevereiro de 2025.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ivanil de Cassia Lopes Menossi**

**Chefe Departamento de Educação**