



INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 020/2022

1. PREÂMBULO

1.1. A instituição **PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ**, sociedade civil sem fins lucrativos, com sede à Travessa do Ouvidor, nº 21, sala 503, Centro, Rio de Janeiro/RJ, Cep: 20040-040, inscrita no CNPJ sob nº **40.289.134/0001-99**, em conformidade com o seu Regulamento de Aquisições de Bens e Contratações de Obras, Serviços e Locações, torna público aos interessados que realizará no dia 25/03/2022, às 10:00 horas, no Centro de Distribuição da Associação, situado à Rua Drº Francisco de Souza S/N – Centro – Rio Bonito/RJ – CEP.: 28.800-000, o procedimento de SELEÇÃO DE FORNECEDORES, do tipo Menor Preço por Lote, conforme disposições abaixo.

2. OBJETO

2.1. O objeto do presente Instrumento Convocatorio é a contratação, sob o critério de Menor Preço por Lote, de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao Hospital Municipal Porphírio Nunes de Azeredo, ao Posto de Urgência de Saquarema, ao Posto de Urgência de Sampaio Correia e ao Posto de Urgência de Jacané, no município de Saquarema (LOTE I), e para fornecimento de refeições e gêneros alimentícios, em atendimento ao CAPS, Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema (LOTES II e III), conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I).

3. DO CREDENCIALMENTO

3.1. A empresa proponente poderá ser representada no presente Processo Seletivo através de pessoa física devidamente credenciada, munido de procuração específica, com firma reconhecida e acompanhada do respectivo ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (Anexo II);

3.2. Caso a representação se faça através de sócio da empresa, devidamente comprovado através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, fica dispensada a apresentação da procuração exigida no subitem 3.1;

3.3. O Pedido de Credenciamento, acompanhados dos documentos de habilitação, da Proposta Comercial e demais documentos exigidos ao longo deste Instrumento Convocatório, deverá ser apresentado no dia 25/03/2022, às 10:00 horas, conforme previsto no subitem 1.1 supra.

4. DO VALOR E DO QUANTITATIVO ESTIMADO DE CONTRATAÇÃO

4.1. A Proposta Comercial para execução do objeto deverá ser apresentada observando as especificações técnicas e quantitativos estimados constantes no Termo de Referência em anexo (Anexo I), respeitando o valor máximo de R\$ 4.473.045,30 (quatro milhões, quatrocentos e setenta e três mil, quarenta e cinco reais e trinta centavos), para a execução do serviço por 12 (doze) meses.



5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A Proposta Comercial deverá ser apresentada em envelope único, lacrado e contendo em sua parte externa a seguinte descrição:

PROPOSTA COMERCIAL

PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ

SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 020/2022

PROCESSO Nº 029/2022

PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO)

5.2. A proposta comercial deverá ser elaborada observando as disposições do Anexo I – Termo de Referência, e nos moldes do Anexo III - Modelo de Proposta, deste Instrumento Convocatório, em papel timbrado da empresa, ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnica de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da empresa, contendo:

5.3. Nome, endereço, nº do CNPJ e Inscrição Estadual da empresa proponente;

5.4. Número do Processo Seletivo e do Processo interno, previstos no item 5.1;

5.5. Descrição detalhada do objeto deste Processo Seletivo, o Valor Unitário em algarismo e por extenso, com no máximo 02 (duas) casas decimais, prevalecendo este último em casos de divergência, já incluídos os impostos, taxas, embalagens e outros encargos provenientes da execução do objeto;

5.6. Número do telefone e e-mail ou outro tipo de comunicação rápida, bem como o nome do responsável que poderá ser contatado com objeto de agilizar os procedimentos entre a Prima Qualitá Saúde e a proponente, conforme disponibilidades;

5.7. Indicação da agência, do número da conta e do nome da instituição bancária, conforme disponibilidade;

5.8. Indicação do nome e da qualificação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato decorrente da presente Seleção;

5.9. Não serão admitidas propostas que não cumpram todos os requisitos ora exigidos e/ou não contemplem a totalidade dos quantitativos constantes do ANEXO I do presente Processo Seletivo.

5.10. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contado da data marcada para realização deste Processo Seletivo, independente da data consignada em cada proposta apresentada.

5.11. Ao apresentar proposta para este Processo Seletivo será considerado que o proponente está de pleno acordo com todas as disposições nela contidas

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar da presente Seleção de Fornecedores todos os interessados do ramo de atividade pertinente, que atenderem as condições constantes deste instrumento e seus anexos.



6.2. A participação no credenciamento implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Instrumento Convocatório, seus anexos, regulamentos e instruções;

6.3. Estarão impedidos de participar de qualquer fase deste processo os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam sob falência, dissolução ou liquidação. Caso estejam sob processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverão apresentar o plano de recuperação, devidamente aprovado pela autoridade competente; e

b) Cooperativas, a partir do indicativo definido pela homologação do Meritíssimo Juízo do Trabalho da 20ª Vara do Trabalho de Brasília, no Termo de Compromisso firmado entre a União e o Ministério Público do Trabalho nos autos do Processo nº 01082.2002.020.10.00-0, alínea “c” da Clausula Primeira.

7. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

7.1. Os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados dentro do Envelope de Proposta Comercial previsto no item 5.1, e deverá conter todos os requisitos de Habilitação ora solicitados.

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.2.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.2.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

7.2.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada da prova de composição da Diretoria em exercício;

7.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

7.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuições Estadual ou Municipal, se houver, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

7.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através da apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional em conjunto com a Secretaria da Receita Federal, abrangendo as contribuições sociais previstas nas alíneas ‘a’ a ‘d’ do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, comprovando a inexistência tanto de débitos inscritos quanto de não inscritos na Dívida Ativa da União, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei;

7.3.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda ou Distrito Federal, e da Certidão da Dívida Ativa Estadual, comprovando a inexistência de débitos inscritos, expedida pela PGE, ou outra(s) equivalente(s), tal(tais) como certidão(ões) positiva(s) com efeito de negativa(s), na forma da lei;

7.3.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS) expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, e da Certidão da Dívida Ativa Municipal comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei, devidamente comprovadas documentalmente pela licitante;

7.3.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

7.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou por meio da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, quando verificada a existência de débitos garantidos por penhora suficiente, segundo o disposto no § 2º do art. 642-A, Título VII-A da CLT;

7.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.4.1. Licença de Funcionamento Sanitário vigente, compatível com o objeto contratual, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, na forma da lei.

8. PROCEDIMENTO DA SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. No horário e local indicados no preâmbulo deste instrumento, será aberta a sessão de processamento desta Seleção de Fornecedores, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar da seleção e entrega do Envelope de Proposta de Preços.

8.2. As propostas que observarem as condições previstas nesse Instrumento Convocatório serão classificadas e selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) Seleção da proposta de menor preço e as cinco demais com preços 10% superiores àquela à critério do responsável pelo processo seletivo zelando sempre com vistas a garantir a competitividade e economicidade;

b) Não havendo pelo menos 05 (cinco) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo estipulado pelo Presidente da Comissão do Departamento de Compras, sendo que, no caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de participantes.

8.3. A Comissão do Departamento de Compras convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.4. A disputa de lances será realizada item a item, sendo que o mesmo procedimento se repetirá após a declaração de vencedor de cada item.

8.5. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último lance ofertado.

8.6. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8.7. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado na etapa de lances.



- 8.8. A Comissão do Departamento de Compras poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 8.9. Após a negociação, se houver, a Comissão do Departamento de Compras examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- 8.10. Considerada aceitável a oferta de menor preço, serão analisados os documentos de habilitação de seu autor.
- 8.11. Os documentos de habilitação serão assinados e a sessão será suspensa por 30 (trinta) minutos, para conferência da documentação apresentada.
- 8.12. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste instrumento, a empresa será habilitada e declarada vencedora deste Processo Seletivo.
- 8.13. Se a oferta não for aceitável, ou se a empresa desatender as exigências para a habilitação, a Comissão do Departamento de Compras examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.
- 8.14. Caso a segunda colocada com o preço de menor valor não aceite a redução, a Comissão do Departamento de Compras poderá conceder o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a primeira colocada sanar as pendências em seus documentos de habilitação, designando no mesmo momento da concessão de prazo a data para a nova sessão, onde as demais interessadas deverão comparecer, através do representante credenciado para o processo seletivo, ou mediante a apresentação de novos documentos de credenciamento, em caso de substituição.
- 8.15. Caso as exigências não sejam sanadas, serão analisados os documentos de habilitação da empresa classificada em segundo lugar com a proposta de menor preço anteriormente convocada, seguindo a regra prevista no item 8.12.
- 8.16. A empresa declarada vencedora deverá encaminhar a proposta ajustada (original ou por meio eletrônico) a Comissão do Departamento de Compras até o primeiro dia útil subsequente a abertura do presente Instrumento Convocatório, no horário de 9:00 as 17:00 horas, cumprindo todos os requisitos do presente Processo Seletivo, sob pena de desclassificação.
- 8.17. A documentação de habilitação das empresas que não tenham sido consideradas vencedoras serão devolvidos aos seus representantes ou disponibilizados para retirada em ocasião futura, sendo que, nesse caso, a não retirada no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da comunicação importará na destruição dos mesmos.
- 8.18. Para o julgamento do presente Processo Seletivo será levado em consideração à proposta que apresentar o menor preço Unitário, desde que esta esteja de acordo com as especificações deste instrumento.
- 8.19. A abertura do “ENVELOPE – PROPOSTA COMERCIAL” será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará Ata circunstanciada assinada pela Comissão do Departamento de Compras e empresas presentes;
- 8.20. Não serão aceitos envelopes apresentados após a data e hora, fixados no preâmbulo deste instrumento;
- 8.21. Não será permitido a uma mesma pessoa representar mais de uma empresa ao mesmo tempo;
- 8.22. Não serão admitidas propostas que apresentem preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero;
- 8.23. Serão desclassificadas:



- a) As propostas com preços excessivos, assim entendidos aqueles que se mostrarem superiores ao praticado no mercado respectivo ou manifestamente inexecutável;
- b) As propostas que não atendam às exigências deste Instrumento Convocatório.

9. RECURSOS

9.1. Das decisões caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data da divulgação do resultado, ficando, nesse período, autorizada vista ao processo.

9.2. A decisão será proferida dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

10. HOMOLOGAÇÃO

10.1. O resultado do Processo Seletivo será homologado pelo Diretor Presidente do PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. O Contrato de Prestação de Serviços terá vigência por 12 (doze) meses, podendo ser rescindido com o encerramento do Contrato de Gestão nº 130/2019 e Contrato de Gestão nº 033/2021 firmado entre o PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ e a Prefeitura Municipal de Saquarema, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, ou prorrogado por comum acordo entre as partes.

11.2. A empresa que vier a ser declarada vencedora do Instrumento Convocatório será contratada considerando as condições previstas no Termo de Referência (Anexo I), para execução dos serviços demandados pela Contratante.

11.3. O contrato a ser firmado com a empresa vencedora obrigada essa última a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a contratante possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

12. DA EXECUÇÃO, PAGAMENTO, REAJUSTAMENTO, PENALIDADES E FISCALIZAÇÃO

12.1. O objeto deverá ser executado em total observância das disposições contidas no presente instrumento e seus anexos.

12.2. O não cumprimento das obrigações decorrentes do presente Processo Seletivo acarretará na rescisão do contrato e nas penalidades descritas na Cláusula Décima Segunda da Minuta de Contrato - Anexo IV, deste Instrumento Convocatório.

12.3. Em caso da rescisão contratual prevista no presente item poderão ser convocadas as empresas remanescentes, na ordem de classificação para a devida contratação.



12.4. A fiscalização do objeto será realizada por profissional designado pela Prima Qualidade Saúde, o qual poderá recusar, no todo, ou em parte, qualquer objeto executado em desacordo com presente instrumento convocatório.

12.5. O pagamento será efetuado mensalmente mediante efetiva execução do objeto, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação de nota fiscal devidamente atestada pela Contratante, acompanhada do relatório e/ou medição dos serviços executados no período de referência.

12.6. Os preços propostos poderão ser reajustados de acordo com o previsto na Cláusula Oitava da respectiva Minuta de Contrato de Prestação de Serviços (Anexo IV).

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. O presente processo seletivo se dará em atenção aos princípios constitucionais da publicidade, da economicidade, da impessoalidade, da legalidade, da isonomia e da transparência, e relação ao tratamento que será ofertado a todos os participantes e terceiros interessados;

13.2. Quaisquer esclarecimentos a respeito deste Instrumento Convocatório poderão ser obtidos pelo e-mail: primaqualitasaudeos@gmail.com, com até 03 (três) dias úteis anteriores a data prevista para entrega dos Pedidos de Credenciamento;

13.3. Impugnações e esclarecimentos quanto ao objeto e ao Instrumento Convocatório deverão ser direcionados ao e-mail: primaqualitasaudeos@gmail.com, com até 03 (três) dias úteis anteriores a data prevista para entrega dos Pedidos de Credenciamento;

13.4. As empresas interessadas poderão obter informações gerais referentes ao Processo Seletivo através do site www.primaqualitasaude.org ou por meio do telefone (21) 96673-1334 - Rio de Janeiro, ou pelo e-mail primaqualitasaudeos@gmail.com.

13.5. A empresa interessada deverá observar rigorosamente o Instrumento Convocatório e os comunicados a serem divulgados na forma definida no mesmo.

13.6. Quaisquer alterações nas regras fixadas neste Instrumento Convocatório somente poderão ser feitas por meio de Instrumento Convocatório de Retificação.

13.7. A OS PRIMA QUALITÁ SAÚDE não se responsabiliza por informações de qualquer natureza, divulgados em sites de terceiros.

13.8. As ocorrências não previstas neste Instrumento Convocatório serão resolvidas a critério exclusivo e irrecurável da PRIMA QUALITÁ SAÚDE.

13.9. A OS PRIMA QUALITÁ SAÚDE reservam-se o direito de promover as correções que se fizerem necessárias, em qualquer etapa do presente Processo Seletivo ou posterior ao mesmo, em razão de atos não previstos ou imprevisíveis.

13.10. As despesas relativas à participação em todas as etapas do Processo Seletivo correrão a expensas da própria empresa interessada, não sendo reembolsáveis ou objetos de pleitos indenizatórios.

13.11. Todos os cálculos citados neste Instrumento Convocatório serão considerados até a segunda casa decimal, arredondados e para o número imediatamente superior se o algarismo da terceira casa decimal for igual ou superior a cinco.

14. ANEXOS DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO



- I. Termo de Referência (Anexo I);
- II. Pedido de Credenciamento (Anexo II);
- III. Modelo de Proposta Comercial (Anexo III);
- IV. Minuta do Contrato (Anexo IV);
- V. Planilha com o preço máximo a ser pago pela Instituição (Anexo V).

Rio de Janeiro, 18 de março de 2022.

Soraya Araujo Damasco
Departamento de Compras



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao Hospital Municipal Porphírio Nunes de Azeredo, ao Posto de Urgência de Saquarema, ao Posto de Urgência de Sampaio Correia e ao Posto de Urgência de Jaconé, no município de Saquarema (LOTE I), e para fornecimento de refeições e gêneros alimentícios, em atendimento ao CAPS, Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema (LOTES II e III), conforme especificações e quantitativos abaixo:

LOTE I

(Prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao Hospital Municipal Porphírio Nunes de Azeredo, ao Posto de Urgência de Saquarema, ao Posto de Urgência de Sampaio Correia e ao Posto de Urgência de Jaconé, no município de Saquarema).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD/MÊS
1	Refeições (almoço e jantar)	Refeição	11.100
2	Desjejum, lanche da tarde e ceia	Unidade	11.100
3	Nutrição enteral	Nutrição	300
4	Água mineral 510 ml	Unidade	6.000

LOTE II

(Fornecimento de refeições, em atendimento ao CAPS e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD/MÊS
1	Refeições (almoço)	Refeição	1.900
2	Lanche	Refeição	1.050

LOTE III

(Fornecimento de gêneros alimentícios, em atendimento às Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QTD.
------	---------------	-------	------

1	ABACAXI PÉROLA - Características técnicas: unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8 kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, estarem livres de resíduos de fertilizantes com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100
2	ABÓBORA - Características técnicas: Tipo moranga cabotiá, madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	160
3	ABOBRINHA , in natura, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e corte.	Kg	110
4	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - Características técnicas: obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas. Cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto em pó homogêneo; cor, cheiro e sabor característico. Constituído de maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acesulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiúmectante, dióxido de silício contém fenilalanina não contém glúten. Boa qualidade. Embalagem com 210 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20
5	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL , Características técnicas: de alta qualidade, com registro no MS identificação do tipo de açúcar na embalagem, tabela com informação nutricional e registro no Ministério da Saúde e da agricultura. Embalagem com 1kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Fardo c/ 10 kg	150
6	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO , embalagem com 100 ml.	Frasco	100
7	ADOÇANTE LÍQUIDO DE ESTEVIA - Características técnicas: Steviosídeos (adoçante natural) sorbato e água. Acondicionado em frasco de 100mL. Ingredientes: Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	24
8	ÁGUA MINERAL SEM GÁS , acondicionadas em fardo com 12 garrafas de 510 ml cada.	Fardo c/12	70
9	AIPIM , in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidade, rachaduras e fungos.	Kg	160
10	ALFACE LISA , in natura, de primeira, coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	200

11	ALHO , in natura, de primeira, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	170
12	ALIMENTO ACHOCOLATADO em pó solúvel instantâneo, embalagem com 800g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	80
13	AMEIXA EM CALDA - Características técnicas: livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Lata 320 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	lata	5
14	AMENDOAS	Kg	2
15	AMENDOIM SEM PELE - Características técnicas: inteiro sem pele, tipo 1. Embalagem de 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	5
16	AMIDO DE MILHO , embalagem plástica ou de papel, resistente de 500g, com data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem	60
17	ARROZ BRANCO TIPO 1, AGULHINHA , polido, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	220
18	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 - Características técnicas: classe longo, fino, tipo I, integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	kg	50
19	AVEIA FLOCOS FINOS , 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, embalagem 200g.	Embalagem	50
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , puro, 1ª qualidade, acidez menor ou igual a 0,5%, embalagem com 500 ml.	Embalagem	60
21	AZEITONA VERDE COM CAROÇO , em conserva, embalagem com 500 g.	Embalagem	50
22	BACALHAU , apresentação salgado, com aspecto, cor, cheiro e sabor proprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica e resistente.	Kg	20
23	BANANA PRATA , in natura, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades.	Kg	250
24	BANHA VEGETAL - Características técnicas: Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Pacote com 500 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	pct	10

25	BATATA DOCE , in natura, lavada ou escovada, classe média/grauada, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substância tóxica.	Kg	160
26	BATATA FRITA PROCESSADA TIPO PALHA , sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria filme laminado bopp, atóxico e lacrado, produto sujeito a verificação no ato da entrega, embalagem de 1 kg.	Kg	100
27	BATATA INGLESA , de boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato. Com registro no órgão competente.	Kg	200
28	BETERRABA - Características técnicas: fresca, in natura, integra, de tamanho médio, uniforme, tenra, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas, para consumo na semana e sem folhas, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	160
29	BICARBONATO DE SÓDIO - Características técnicas: livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Embalagem com 40 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	12
30	BISCOITO DOCE SABOR AVEIA E MEL - Características técnicas: farinha de trigo, aveia em flocos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, mel, proteína de soja, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e emulsificante, estabilizante lecitina de soja (contém glúten), peso líquido 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	100
31	BISCOITO DOCE SABOR COCO - Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, açúcar invertido, sal fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante e emulsificante lecitina de soja, peso líquido 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	200
32	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA , aromatizado artificialmente, tipo maisena, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, açúcar invertido e refinado, gordura vegetal. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima 10 de meses a contar da data de entrega.	Pacote	500

33	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, extrato de malte, creme de milho, sal refinado, fermento químico, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos. Embalagem tipo mini atacado de 800g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	500
34	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL , sabor original, composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, pacotes de 156g, contendo 06 embalagens de 26g cada;	Pacote	200
35	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER , Composto, no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, de 400g, reembaladas em caixas de papelão resistente.	Pacote	500
36	BOLO MINI , em embalagem mínima de 40 g, sabores: baunilha e chocolate.	Unidades	500
37	BRÓCOLIS , de primeira ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Unidade	100
38	CAFÉ TORRADO E MOÍDO , 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem metalizada com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem 500g	900
39	CANELA EM PÓ , embalagem de 40g, fornecido em embalagem selada, contendo data de fabricação e validade.	Pct	25
40	CANJICA BRANCA , em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.	Embalagem	50
41	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA , tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Embalagem	50
42	CARNE BOVINA - ACÊM , resfriada, moída, sem osso, com no máximo 10% de gordura.	Kg	130
43	CARNE BOVINA - HAMBÚRGUER , congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Com data de validade e lote.	Unidade	1500
44	CARNE BOVINA - LAGARTO PLANO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura sendo cada peça embalada individualmente	Kg	130

45	CARNE BOVINA - MÚSCULO MOÍDO - Características técnicas: Resfriada, e sem gordura. aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem adequada de 1Kg.	Kg	130
46	CARNE BOVINA - PALETA EM ISCA - Características técnicas: Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. . Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon polivirgem, transparente, com capacidade máxima de 5quilo cada. O produto deve estar de acordo com a NTA -3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8oC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem de 1Kg.	Kg	130
47	CARNE BOVINA - PATINHO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	130
48	CARNE BOVINA - PEITO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	130
49	CARNE BOVINA - SECA DIANTEIRO , curado com no máximo 10% de gordura, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	100
50	CARNE SUÍNA - BISTECA - Características técnicas: Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. . Certificado de Inspeção Sanitária, resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon polivirgem, transparente. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem de 1Kg.	Kg	260
51	CASTANHA DE CAJU	Kg	2
52	CEBOLA , de primeira, sem ramo, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	Kg	300

53	CENOURA , de primeira, in natura, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	160
54	CHÁ DE CAMOMILA - Características técnicas: erva de camomila para Caixa com 10 sachês de 20 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50
55	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA - Características técnicas: capim cidreira preparada, sabor natural, embalagem de 20g, com 10 sachês. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50
56	CHÁ DE ERVA DOCE - Características técnicas: erva doce preparada, sabor, natural. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50
57	CHÁ MATE - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Unid 250grs Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	unidade	50
58	CHEIRO VERDE , salsinha e cebolinha, in natura, especie comum, de coloração verde, sem defeitos, molho com 120 gr.	Molho	150
59	CHOCOLATE GRANULADO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unid 150 grs. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Pacote	50
60	CHUCHU , in natura, grupo retangular subgrupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo, categoria extra.	Kg	160
61	COCO RALADO úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto.	Pacote	100
62	COLORÍFICO/COLORAU DE URUCUM , baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedencia, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a contar da entrega), pacote com 500 g.	Pacote	80
63	CONDIMENTO - AÇAFRÃO - Características técnicas: moído, de boa qualidade, embalagem de 30 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	30

64	CONDIMENTO - COMINHO EM PÓ - Características técnicas: apresentação industrial, aspecto físico em pó. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada, totalizando 01 kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20
65	CONDIMENTO - ERVA DOCE - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pacote 20g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	10
66	CONDIMENTO - LOURO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 10g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	50
67	CONDIMENTO - PIMENTA DO REINO - Características técnicas: pimenta do reino moída. Embalagem de 40 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20
68	COUVE FLOR , in natura de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	100
69	COUVE MANTEIGA - Características técnicas: tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Unidade	300
70	CREME DE LEITE , elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unidade	230
71	CREMOGEMA , mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional, cx com 500g.	Caixa	80
72	ERVILHA EM CONSERVA , com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	120
73	ESSENCIA DE BAUNILHA - Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20
74	EXTRATO DE TOMATE , concentrado embalagem mínima com 340g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	300
75	FARINHA DE MANDIOCA . tipo 1 crua e fina, acondicionada em embalagem de 1 kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	100
76	FARINHA DE QUIBE , 500g, embalagem plástica saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, produto de boa qualidade.	Pacote	100

77	FARINHA DE ROSCA , embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	50
78	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO , acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90
79	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO , acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90
80	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade pacote de 500g.	Pacote	60
81	FEIJÃO PRADINHO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote 500g.	Pacote	60
82	FEIJÃO PRETO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote de 1Kg.	Kg	450
83	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade, fresco, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. PCt 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	10
84	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 10g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	10
85	FERMENTO EM PÓ , pote com 100g.	Pote	50
86	FRANGO - COXA E SOBRECOXA , com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	520
87	FRANGO - DRUMET , com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	260
88	FRANGO - FILÉ DE PEITO SEM OSSO , congelado, acondicionado em embalagem plástica.	Kg	520
89	FRANGO CHESTER INTEIRO , congelado com validade mínima de (12) meses .Embalagem primaria constando : marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministerio da Agricultura, peciaria e abastecimento, e demais dizeres obrigatórios conforme legislação em vigor.	Kg	20
90	FRUTAS CRISTALIZADAS formado com mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi, sem a presença de sujidades e contaminantes. Acondicionada em embalagem de 500 g, contendo todas as informações do produto. Validade não inferior a 6 meses a contar da data da entrega.	Unidade	10

91	FUBÁ DE MILHO , extra, 1ª qualidade, embalagem de 1Kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	50
92	GELATINA SEM SABOR EM PÓ - Características técnicas: Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, que com simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Unid 12 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	20
93	GOIABADA CREMOSA - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 400g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	30
94	INHAME IN NATURA , tipo extra, raiz na cor marrom, e formato cilíndrico, sem defeitos como rachaduras, firmes e sem podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos.	Kg	160
95	IOGURTE NATURAL - Características técnicas: Fresco, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unidade 180g	Unidade	300
96	IOGURTE SABOR MORANGO - Características técnicas: Iogurte com polpa de frutas Sabor morango. Embalagem tipo garrafinha, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unidade 170g.	Unidade	300
97	JILÓ IN NATURA , sem lesões ou sinais de apodrecimento de ótima qualidade apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	110
98	KETCHUP pronto, embalagem 400g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Embalagem	50
99	LARANJA PÊRA , in natura de ótima qualidade, o produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	240
100	LEITE CONDENSADO em caixinha tetra Pack, valor nutricional completo, data de validade, 395g.	Unidade	150
101	LEITE DE COCO , tradicional, composto de coco, água, Conservadores, Acidulante, espessante e outras substâncias permitidas, embalagem de 200 ml, primária vasilhame de vidro hermeticamente fechado.	Unidade	80

102	LEITE DE SOJA - Características técnicas: Embalagem de 1 litro. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	50
103	LEITE EM PÓ DESNATADO - Características técnicas: instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, peso líquido 280gr. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	50
104	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características técnicas: instantâneo, embalagem tipo lata ou saco de 400g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	150
105	LEITE NATURAL , esterilizado, integral, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pack c/01 litro.	Litro	1000
106	LIMÃO TAHITI , in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característica do espécime, casca com coloração verde, textura lisa a ligeiramente rugosa e espessura média, produto deve ser sem defeito.	Kg	120
107	LINGÜIÇA PARA CHURRASCO , tipo toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente a vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	Kg	110
108	LINGÜIÇA SUÍNA DEFUMADA TIPO CALABRESA , grossa, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	110
109	MAÇÃ , tipo Fuji ou nacional, grau médio de amadurecimento, sem defeitos graves sem manchas ou deformação.	Kg	250
110	MACARRÃO PARA LASANHA , massa com ovos, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	100
111	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA - Características técnicas: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Pacote 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50

112	MACARRÃO TIPO AVE MARIA - Características técnicas: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Pacote 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50
113	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , massa com ovos n° 8, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	100
114	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , massa com ovos, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	150
115	MAIONESE , embalagem 500 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	100
116	MAMÃO FORMOSA , sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	150
117	MANGA - Características técnicas: unidades pesando 0,3 kg cada, madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100
118	MANTEIGA COM SAL - Características técnicas: em embalagem de 500g ingredientes: Creme de leite pasteurizado, sal e fermento lácteo, peso líquido 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	100
119	MARACUJÁ - Características técnicas: redondo, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100
120	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL , contendo 60 a 95% de teor de lipídios, acondicionada em embalagem com 500g.	Embalagem	180
121	MELANCIA , tamanho regular de 1ª qualidade -redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel.	Kg	250

122	MELÃO REDONDO , casca lisa, grão, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta.	Kg	150
123	MILHO PARA PIPOCA - Características técnicas: milho para pipoca, de boa qualidade, tipo 1, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50
124	MILHO VERDE - Características técnicas: acondicionados em pacotes com 05 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento	Pacote	30
125	MILHO VERDE EM CONSERVA , com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	150
126	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYO - Características técnicas: com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem pet com 1 Litro. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20
127	MOLHO DE TOMATE REFOGADO - Características técnicas: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Pct 2kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	200
128	MORANGO - Características técnicas: in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Caixa	50
129	MORTARDA PRONTA , embalagem 350g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Unidade	25
130	ÓLEO DE SOJA REFINADO , embalagem com 900 ml.	Unidade	200
131	ORÉGANO , acondicionado em embalagem de 100g.	Embalagem	30
132	OVO DE GALINHA BRANCO , sem podridão, danos ou brocados, cartela com 30 unidades.	Cartela	60

133	PÃO DE FORMA COMUM , acondicionado em embalagem plástica de 500 g, contendo a descrição das características do produto.	Pacote	240
134	PÃO DE HAMBURGUER peso de 50 g cada unidade, preparada a partir de matéria prima sãs, de primeira isentas de matéria terrosa e parasitas em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 06 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, validade mníma de 05 dias a contar no ato da entrega.	Pacote	100
135	PÃO FRANCÊS , peso aproximado de 50g cada, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	Unidade	2500
136	PÃO HOT DOG , peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade miima de 05(cinco) dias a contar no ato da entrega.	Pct	100
137	PÃO TIPO DOCE - Características técnicas: devem conter no mínimo farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.	Unidade	200
138	PEIXE MERLUZA , cortado em filé sem pele, sem espinha, congelado, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	260
139	PEPINO - Características técnicas: comum ou caipira, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. cor verde escura ou verde escura brilhante, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	110
140	PÊRA , in natura, aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	Kg	100
141	PERNIL TRASEIRO , sem osso com peso médio de 05 quilos, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagem plástica, com as descrições e data da validade do produto.	Kg	20

142	PESSEGO , in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semiamadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	100
143	PIMENTÃO , in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa, sem pontos escuros e danos aparentes, isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	110
144	PÓ PARA GELATINA , sabor morango, embalagem com 35 g contendo a descrição das características do produto.	Unidade	150
145	POLVILHO AZEDO - Características técnicas: Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pct 500g	Pacote	30
146	POLVILHO DOCE - Características técnicas: Polvilho de mandioca doce, grupo fécula, tipo 1. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pct 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	30
147	PRESUNTO TIPO COZIDO , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, sem capa de gordura, com validade não inferior a 45 dias da data da entrega. Peça com aproximadamente 03 a 04 Kg.	Kg	100
148	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO , embalagem de 50g, com data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	200
149	QUEIJO TIPO MUSSARELA , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, produto sujeito a verificação no ato das entregas. Peças com aproximadamente de 03 a 04 Kg.	Kg	100
150	QUIABO , de tamanho médio, no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	110
151	REFRIGERANTE SABORES - Características técnicas: de primeira qualidade. Composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, aromatizantes, corantes. Sabores guaraná, limão, laranja e uva (exceto cola), sem glúten. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega. Embalagem PET de 2 litros	PET	20
152	REFRIGERANTE SABORES DIET - Características técnicas: de primeira qualidade. Composição: água gaseificada, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, aromatizantes, corantes. Sabores guaraná, limão, laranja e uva (exceto cola), sem glúten. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega. Embalagem PET de 2 litros	PET	20

153	REFRIGERANTE TIPO COLA - Características técnicas: Composição: água gaseificada, açúcar, extrato de Noz de cola, cafeína, corantes, acidulantes, aroma idêntico ao natural. Qualidade igual ou superior a coca-cola ou Pepsi. Embalagem pet de 2 litros. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20
154	REFRIGERANTE TIPO COLA DIET - Características técnicas: Composição: água gaseificada, extrato de Noz de cola, cafeína, corantes, acidulantes, aroma idêntico ao natural. Qualidade igual ou superior a coca-cola ou Pepsi. Embalagem pet de 2 litros. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20
155	REPOLHO , sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	160
156	REQUEIJÃO CREMOSO - Características técnicas: 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. Unidade 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	unidade	200
157	SAL REFINADO , tipo extra, iodado, acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	60
158	SALSICHA , tipo Hot dog, acondicionada em embalagem plástica.	Kg	100
159	SARDINHA EM CONSERVA , no molho de tomate, produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados, lata com 250 g.	Unidade	100
160	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA . Pct 200g	Kg	10
161	SUCO DE CAIXINHA , pronto para beber, embalagem longa vida de 200ml cada, com canudo acoplado, sabores diversos: uva, laranja, caju e goiaba.	Unidade	500
162	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE ACEROLA - Características técnicas: água, polpa de acerola concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	150
163	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE CAJU , em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litro	150

164	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE GOIABA - Características técnicas: água, polpa de goiaba concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	150
165	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ , em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litro	150
166	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE UVA - Características técnicas: água, polpa de uva concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Litro	150
167	TANGERINA , 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sem rupturas.	Kg	250
168	TAPIOCA FARINHA GRANULADA, CUSCUZ , embalagem de 500g, natural. Embalagem com 500g. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.	Embalagem	20
169	TOMATE , in natura, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e íntacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	Kg	300
170	UVA FRESCA ROSADA , in natura, sem manchas sem ataque de pragas e doenças aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida e sadia, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte, conservação em condições de uso imediato.	Kg	150
171	VINAGRE BRANCO - Características técnicas: vinho branco, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em frasco plástico de 750 ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	40
172	VINAGRE TINTO , embalagem com 750 ml, contendo a descrição das características do produto, embalagem com 750 ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	30

1.2. Os serviços de nutrição e alimentação hospitalar (LOTE I), devem ser prestados de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinentes, sob íntegra responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo de Referência e padronização dos serviços de nutrição de cada unidade - com dietas normais e modificadas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários. Os serviços contratados devem ser executados com eficiência e



qualidade, tendo como premissa a binômica economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1.2.1. A prestação de serviços de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

- I. Pacientes: dietas gerais e especiais, incluindo enteral quando indicado, destinadas à pacientes internados no Hospital Nossa Senhora de Nazareth, no Posto de Urgência de Saquarema, no Posto de Urgência de Sampaio Correia e no Posto de Urgência de Jacaré..
- II. Acompanhantes: refeição para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, conforme Leis Federais nº 8.069 de 13/07/90, nº 10.741 de 01/10/03 e nº 11.108 de 07/04/2005.
- III. Funcionários: refeições para funcionários e/ou funcionários e colaboradores eventuais autorizados pelos serviços de saúde.

2. PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

2.1. Para a elaboração da Proposta de Preços deverá ser apresentada a planilha de composição de custo e formação de preço, conforme modelo a seguir:

Planilha de Custos e Formação de Preços – Lote I

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: SERVIÇOS NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
	Total de Benefícios mensais e diários	

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)

A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
Total de Insumos diversos		

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente. Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13 º Salário	
B	Adicional de Férias	
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
Total			

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)

A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C+ D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

Quadro - Resumo

Função		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
A	XXX			R\$ -
B	XXX			R\$ -
C	XXX			R\$ -
D	XXX			R\$ -
Valor da Mão de Obra				R\$ -
Insumos				
Valor Mensal			R\$	-
Valor Anual			R\$	-

Planilha de Custos e Formação de Preços - Lote II

A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

OBS: DEVERÁ SER FEITA UMA COMPOSIÇÃO PARA CADA CATEGORIA

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	

C	Assistência médica e familiar	
D	Auxíliocreche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
Total de Benefícios mensais e diários		

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
Total de Insumos diversos		

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela legislação vigente. Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	
B	Adicional de Férias	

Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional Ausente	Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	

Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - resumo - módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
Total			

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor)	(R\$)

por empregado)		
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C+ D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

Quadro - Resumo

Função		Valor Unitário	Quantidade	Valor Total
A	XXX			R\$ -
B	XXX			R\$ -
C	XXX			R\$ -
D	XXX			R\$ -
Valor da Mão de Obra				R\$ -
Insumos				
Valor Mensal			R\$	-
Valor Anual			R\$	-

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação dos serviços referente ao LOTE I se faz necessária objetivando o fornecimento de alimentação para pacientes internados no Hospital Municipal Porphírio Nunes de Azeredo, no Posto de Urgência de Saquarema, no Posto de Urgência de Sampaio Correia e no Posto de Urgência de Jaconé, acompanhantes e funcionários das unidades, cumprindo o disposto nas legislações existentes, pelo período de 12 (doze) meses, visando o atendimento ao Contrato de Gestão nº 033/2021, firmado com a Prefeitura Municipal de Saquarema, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde.



3.2. A contratação dos serviços referente aos LOTES II e III se faz necessária para atender as necessidades do CAPS e Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema, pelo período de 12 (doze) meses, visando o cumprimento do Contrato de Gestão nº 130/2019, firmado com a Prefeitura Municipal de Saquarema.

4. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão iniciados em até 05 (cinco) dias após a assinatura do Contrato, mediante recebimento da ORDEM DE SERVIÇOS;

5. CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

5.1. Lote I (PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA A PACIENTES POR VIA ENTERAL E ORAL, ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES DE PACIENTES INTERNADOS E FUNCIONÁRIOS, em atendimento ao Hospital Municipal Porphírio Nunes de Azeredo, ao Posto de Urgência de Saquarema, ao Posto de Urgência de Sampaio Correia e ao Posto de Urgência de Jaconé, no município de Saquarema).

5.1.1. Especificação das Refeições (Lote I):

- a. Desjejum - Refeição destinada a pacientes internados, acompanhantes e funcionários. O desjejum das dietas especiais deverá ser composto de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- b. Refeição destinada a pacientes internados, acompanhantes e funcionários. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- c. Lanches- (Produtos e/ou Preparações). São refeições destinados aos pacientes internados, acompanhantes e funcionários, bem como aqueles que necessitem de dietas especiais, devendo serem compostos de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia a que se destinam, sempre considerando as características da dieta livre.
- d. Jantar- São refeições destinadas a paciente internados, acompanhantes e funcionários. O Jantar das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e a patologia que se destina, sempre considerando as características da dieta livre.
- e. Ceia- Pequena refeição servida ao paciente internado servida aproximadamente duas horas após o jantar e antes do paciente dormir.

5.1.2. Descrição dos Serviços de Dietas gerais e especiais, destinadas aos pacientes, acompanhantes e funcionários (Lote I):

- a. A prestação de serviços de alimentação hospitalar envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes internados, bem como

funcionários das unidades em horário de trabalho, especificação das refeições, os tipos de dietas e os respectivos horários definidos.

- b. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- c. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e. Pré-preparos, preparos e cocção dos alimentos;
- f. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- g. Coleta de amostras da alimentação preparada;
- h. Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
- i. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes internados, conforme prazo pré-determinado;
- j. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos funcionários e acompanhantes no refeitório quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- k. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

5.1.3. Distribuição das Refeições (Lote I):

- a. A distribuição das refeições no hospital deverá ficar a cargo da empresa CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, da Unidade de Saúde. A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internos diretamente no leito em bandejas térmicas, com divisórias, de material PVC (com módulos, talheres e copos descartáveis, fornecidos pela CONTRATADA).
- b. A empresa CONTRATADA deverá servir o desjejum, almoço e jantar para os funcionários do hospital e acompanhantes no refeitório do Hospital.
- c. Quanto ao desjejum, almoço e ao jantar oferecidos no refeitório, a empresa CONTRATADA deverá servi-los em pratos grandes, acondicionados em bandejas lisas, com uso de talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis.
- d. Controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte maneira:

	CONTROLE
Paciente	Através de mapa diário de prescrição de dietas
Acompanhantes	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND
Funcionários	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND

5.1.4. Horário das refeições a serem servidas (Lote I):

- a. A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários do hospital, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá manter o horário pré-estabelecido pelo SND.

- b. O horário das refeições somente poderá ser alterado pelo SND, contendo justificativa circunstanciada.

5.1.5. Local de Execução dos Serviços (Lote I):

- a. A prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários será executado nas unidades.
- b. A CONTRATADA utilizará para execução dos serviços as instalações da Contratante, no Hospital Municipal Porfírio Nunes de Azeredo, destinadas ao preparo, armazenagem, porcionamento e distribuição das refeições, conforme sua especificidade.
- c. A CONTRATADA ficará responsável pelo devido transporte das refeições para o Posto de Urgência de Saquarema, o Posto de Urgência de Sampaio Correia e Posto de Urgência de Jacaré.
- d. A CONTRATADA deverá transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- e. A distribuição das refeições prontas, para os pacientes internados são de responsabilidade da CONTRATADA. Deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

Unidades	Endereço
Posto de Urgência de Saquarema	Rua Coronel Madureira, 26, Saquarema/RJ
Posto de Urgência de Sampaio Correia	Rua Rodovia Amaral Peixoto S/N/, KM55, Sampaio Correia, Saquarema/RJ
Posto de Urgência de Jacaré	Rua Noventa e Sete, S/N, Jacaré, Saquarema/RJ
Hospital Municipal Porfírio Nunes de Azeredo	Rua Adolpho Bravo, S/N, Bacaxá, Saquarema/RJ

5.1.6. Quanto ao Fornecimento de Mão de Obra (Lote I):

- a) Manter quadro de pessoal técnico e operacional, incluindo o serviço de copeiragem, em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.
- b) Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

5.2. Lote II (Fornecimento de refeições, em atendimento ao CAPS e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

5.2.1. Especificação das Refeições (Lote II):

- a. Almoço- Refeição destinada a pacientes e funcionários do CAPS. O almoço das dietas especiais deverá ser composto de acordo às normas nutricionais para cada tipo de dieta e, sempre considerando as características da dieta livre.
- b. Lanches- (Produtos e/ou Preparações). São refeições destinadas aos pacientes e funcionários do CAPS, devendo serem compostos de acordo as normas nutricionais para cada tipo de dieta e, sempre considerando as características da dieta livre.

5.2.2. Distribuição das Refeições (Lote II):

- a. As refeições destinadas aos pacientes e funcionários do CAPS, serão acondicionadas em recipiente descartável de alumínio com tampa, talheres, guardanapos e copos descartáveis. O transporte das refeições até o CAPS é de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

5.2.3. Horário das refeições a serem servidas (Lote II):

- b. A CONTRATADA deverá manter o horário pré-estabelecido pela Coordenação das Unidades, das refeições a serem servidas para pacientes e funcionários do CAPS.
- c. O horário das refeições somente poderá ser alterado pela Coordenação das Unidades, contendo justificativa circunstanciada.

5.2.4. Local de Execução dos Serviços e Fornecimento (Lote II):

- a. A CONTRATADA utilizará para execução dos serviços as instalações da Contratante destinadas ao preparo, armazenagem, porcionamento e distribuição das refeições, conforme sua especificidade.
- b. O fornecimento das refeições deverá ocorrer diariamente, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, nos endereços abaixo listados, conforme a necessidade e de acordo com a solicitação:

Equipe	Endereço
CAPS II	Rua Adolfo Bravo, 28 – Bacaxá
CAPS AD	Rua Adolfo Bravo, 77 – Bacaxá

5.3. Lote III (Fornecimento de gêneros alimentícios, em atendimento às Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema).

5.3.1. Local de Fornecimento (Lote III):

- a. O fornecimento do Lote III, deverá ocorrer semanalmente ou quinzenalmente, após o recebimento da Ordem de Fornecimento, nos endereços abaixo listados, conforme a necessidade e de acordo com a solicitação:

Equipe	Endereço
---------------	-----------------



Residências Terapêuticas II	Travessa Balbino Bernardino de Matos, 51 – Bacaxá
Escritório Regional (Sede Administrativa)	Rua Heitor Bravo, nº 15 (antigo nº 04), sala 21 – Bacaxá

- b. Os produtos a serem entregues deverão estar embalados adequadamente, e o prazo de validade não poderá ser inferior a 80% (oitenta por cento), do período expresso na embalagem original, a contar da data de entrega.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 6.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 6.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, pelo responsável pela execução do Contrato, que será posteriormente informado e especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 6.3. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 6.4. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto da contratação, que porventura venham a ser solicitado.
- 6.5. A CONTRATANTE deverá disponibilizar todos os equipamentos necessários para a execução do objeto contratual;

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Em cumprimento às suas obrigações cabem à empresa contratada, além das obrigações constantes das Especificações Técnicas e daquelas estabelecidas em lei:

- 7.1.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 7.1.2. Designar por escrito no ato da assinatura do Contrato, funcionário que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências, durante a execução deste contrato;
- 7.1.3. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).
- 7.1.4. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.
- 7.1.5. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.
- 7.1.6. Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme



determina a Lei Federal N ° 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

7.1.7. Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE.

7.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da contratação.

7.1.9. Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.

7.1.10. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

7.1.11. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

7.1.12. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

7.1.13. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de materiais para higiene de alimentos e funcionários na manipulação dos mesmos, utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

7.1.14. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

7.1.15. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

7.1.16. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

7.1.17. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo de Referência, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a SND da CONTRATANTE e do ART da CONTRATADA.

7.1.18. Fornecer todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo das refeições, e para o refeitório, como geladeira, fogão, forno, freezer, balcão térmico e afins.

7.1.19. Fornecer água mineral sem gás acondicionada em galões de 20 litros sempre que solicitado pela Unidade, com entrega no mínimo 1 (uma) vez por semana.

7.1.20. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

- 7.1.21. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.
- 7.1.22. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.
- 7.1.23. Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.
- 7.1.24. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.
- 7.1.25. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.
- 7.1.26. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do CONTRATANTE, greve e etc), de forma a não haver interrupção na distribuição das refeições e dietas contratadas.
- 7.1.27. Comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.
- 7.1.28. Deverá fornecer copos e guardanapos descartáveis para acompanhantes e funcionários, no momento do fornecimento das refeições.
- 7.1.29. Deverá fornecer módulos para acondicionamento da alimentação servida nas bandejas, talheres, copos e guardanapos descartáveis para a utilização de dos pacientes internados.
- 7.1.30. Deverá fornecer recipiente descartável de alumínio com tampa, talheres, guardanapos e copos descartáveis para pacientes e funcionários do CAPS.
- 7.1.31. Elaborar e apresentar Ficha Técnica de todas as preparações.
- 7.1.32. Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.
- 7.1.33. Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receituários.
- 7.1.34. Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- 7.1.35. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- 7.1.36. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- 7.1.37. Higienizar os bebedouros conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

8. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.1. A fiscalização do Contrato caberá ao gestor do Setor de Contratos da Contratante, que poderá designar prepostos de outras áreas com conhecimento técnico para lhe auxiliar durante a execução dos serviços.

8.2. O representante da contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

8.3. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios, definidos na



legislação pertinente, no Instrumento Convocatório e seus Anexos, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Contrato e na legislação em vigor, observado o contraditório e a ampla defesa.

8.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.1. Licença de Funcionamento Sanitário vigente, compatível com o objeto contratual, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, na forma da lei.

10. PRAZOS DO CONTRATO

10.1. A vigência do Instrumento Contratual será de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura;

10.2. O Contrato de Prestação de Serviços oriundo da presente cotação poderá ser rescindido de forma antecipada, sem que seja devido qualquer valor à título de indenização para a Contratada, além dos valores referentes aos serviços efetivamente prestados, ocorrendo a rescisão do Contrato de Gestão nº 130/2019 e Contrato de Gestão nº 033/2021, firmado com o Município de Saquarema, que da causa ao objeto do presente Contrato

11. DOS PREÇOS

11.1 A CONTRATADA se obriga a executar os serviços/fornecer os materiais objetos deste termo, pelos preços à vista, constante da sua proposta de preços, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefício e despesas indiretas e demais despesas de qualquer natureza;

12. DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

12.1. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

- a. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores;
- b. O CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;
- c. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.

13. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO



13.1. O pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 (trinta) dias, após o fornecimento, acompanhado da Nota fiscal, devidamente atestada pela Contratante, acompanhada do relatório e/ou medição dos itens entregues no período de referência.

Em caso de irregularidade(s) do(s) material (ais) entregue(s) e/ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

13.2. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

14. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

14.1. A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao profissional indicado pela contratada, devidamente habilitado no Conselho Regional de Nutrição;

14.2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada, de imediato, à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa e de nova nomeação, juntada a respectiva documentação;

15. DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A Contratada ficará obrigada a executar fielmente o objeto proposto neste Termo de Referência, não se admitindo modificações sem a prévia consulta e concordância da Fiscalização, à qual se compromete, desde já, submeter-se.

15.2. A simples apresentação de proposta indica, e fica assim entendido, que a Empresa dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.



ANEXO I – SUGESTÃO DE CARDÁPIO

LOTE I e II – 1. Refeições

ITEM A SERVIR	ESPECIFICAÇÃO
A) Arroz branco e integral	Grão Longo, tipo I
B) Feijão	Roxo, preto, branco, fradinho ou cariquinha
C) PRATO PRINCIPAL (DUAS PROTEÍNAS POR DIA)	
C.1) CARNE BOVINA	
C.1.1) Bife/Grelhado	Alcatra, Contrafilé e Coxão Mole
C.1.2) Assada	Alcatra, Cupim, peito, Lagarto, e Coxão Mole
C.1.3) Cozida/ensopada	Coxão Mole, Patinho, dobradinha, Costela e Rabada
C.2) CARNE SUÍNA (PELO MENOS DUAS VEZES POR SEMANA)	
C.2.1) Assada/cozida	Pernil, Lombo e Costel
C.2.2) Grelhada	Bisteca
C.3) FRANGO	
C.3.1) Assado/grelhado	Peito desossado
C.3.2) Frito/cozido/ensopado	Coxa, Sobrecoxa e Peito
C.4) PEIXE (PELO MENOS DUAS VEZES POR SEMANA)	
C.4.1) Molho/ensopado	Pintado, Cação, Pescado ou Tilápia
C.4.2) Assado/grelhado/frito	Merluza, Cação, Pescada ou Tilápia
D) GUARNIÇÃO (PELO MENOS UM VEGETAL DE CADA TIPO POR REFEIÇÃO)	
D.1) Vegetais A Agrião, Alface, Acelga, Tomate, Repolho, Espinafre, Rúcula Couve-flor, Brócolis, pimentão ou cebola	
D.2) Vegetais B	Cenoura, Beterraba, Chuchu, abobora e Vagem
D.3) Vegetais C	Batata (inglesa, baroa e doce), Aipim, Inhame e Milho Verde
E) Angu, Canjiquinha, pirão ou farofa	
F) SOBREMESA (DOCE INDIVIDUAL, GELATINA, PUDIM, FRUTA, SORVETE, PICOLÉ OU FLAN)	
G) SUCO (NATURAL, POLPA OU CONCENTRADO) 200mL	

GRANDES REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO
ALMOÇO/JANTAR	ITEM A (ARROZ BRANCO E INTEGRAL), ITEM B (PELO MENOS UM TIPO DE FEIJÃO), ITEM C (PELO MENOS DOIS TIPOS DE PROTEÍNA – média 150g) ITEM D (PELO MENOS TRÊS OPÇÕES – UM TIPO DE

	CADA VEGETAL) ITEM E (PELO MENOS UMA OPÇÃO) ITEM F (PELO MENOS UM TIPO) ITEM G (PELO MENOS UM TIPO)
--	--

LOTE I – 2. Desjejum e Ceia

ITEM	DESJEJUM E CEIA
1	Pão de 50g (francês, massa fina, integral ou doce) com manteiga ou geléia, OU bolo (100g) OU tapioca OU cuscuz amarelo
2	Queijo 20g (minas, mozzarella ou prato), ovo (50g), presunto (15g) ou Requeijão (15g)
3	Fruta (unidade) ou suco (natural, concentrado ou polpa) 200mL
4	Café
5	Achocolatado em pó
6	Leite integral (200mL) ou Iogurte

DESJEJUM E CEIA	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM / CEIA	ITEM 1 (pelo menos uma opção), ITEM 2 (pelo menos uma opção) ITEM 3 (pelo menos uma opção) ITEM 4 (diariamente) ITEM 5 (diariamente) ITEM 6 (diariamente)

LOTE I E II – 3. Lanche

ITEM	LANCHE
1	Pão de 50g (francês, massa fina, integral ou doce) com manteiga ou geléia, OU bolo (100g) OU tapioca OU cuscuz amarelo
2	Queijo 20g (minas, mozzarella ou prato), ovo (50g), presunto (15g), Requeijão (15g), salsicha (50g), pastinha de frango OU de atum (50g)
3	Fruta (unidade) ou suco (natural, concentrado ou polpa) 200mL
4	Café
5	Achocolatado em pó
6	Leite integral (200mL)

LANCHE	COMPOSIÇÃO
LANCHE	ITEM 1 (pelo menos uma opção), ITEM 2 (pelo menos uma opção) ITEM 3 (pelo menos uma opção) ITEM 4 (diariamente) ITEM 5 (diariamente) ITEM 6 (diariamente)



ANEXO II

MODELO DO PEDIDO DE CREDENCIAMENTO

Prezado Senhor,

Pela presente carta de credenciamento, eu _____, (nacionalidade), (estado civil), (cargo que ocupa na empresa), portador da carteira de identidade n.º _____, expedida em __/__/__, pelo _____, inscrito no CNPF/MF sob o n.º _____, residente e domiciliado em (cidade), (estado) levo ao conhecimento de V.S^a que o Senhor _____, (nacionalidade, (estado civil), (cargo que ocupa na empresa), portador da carteira de identidade n.º _____, expedida em __/__/__, pelo _____, e inscrito no CNPF/MF sob o n.º _____, domiciliado e residente em (cidade), (estado), está credenciado para representar a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, com sede na rua _____, n.º _____, (cidade), (estado), no procedimento a se realizar em __/__/__ às __h__min, através da SELEÇÃO DE FORNECEDORES N.º 020/2022, podendo, para tanto, prestar esclarecimentos, receber avisos e notificações, interpor recursos, deles desistir, assinar a ata, formular lances, e todos os demais atos necessários para o bom e fiel cumprimento da presente.

Atenciosamente,

Local e data

(nome completo do emitente e da empresa)

OBS: - O presente Pedido de Credenciamento só será válido quando assinado pelo representante legal da empresa, com poderes estatutários e/ou contratuais para constituir mandatários, acompanhada de cópia dos mesmos.



ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À Comissão do Departamento de Compras da Prima Qualitá Saúde.

SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 020/2022.

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:
ENDEREÇO E TELEFONE:
BANCO:
AGÊNCIA:
Nº DA CONTA CORRENTE:
E-MAIL:

Apresentamos, para atendimento a Seleção de Fornecedores em referência, proposta de preços para os itens abaixo relacionados, conforme discriminado no respectivo Termo de Referência:

LOTE I
Hospital Municipal Porphírio Nunes de Azeredo, ao Posto de Urgência de Saquarema, ao Posto de Urgência de Sampaio Correia e ao Posto de Urgência de Jaconé.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (almoço e jantar)	Refeição	11.100	-----		R\$ -
2	Desjejum, lanche da tarde e ceia	Unidade	11.100	-----		R\$ -
3	Nutrição enteral	Nutrição	300	-----		R\$ -
4	Água mineral 510 ml	Unidade	6.000	-----		R\$ -
VALOR TOTAL MENSAL R\$						R\$ -
MESES						12
TOTAL LOTE I						R\$ -

LOTE II
CAPS e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (Almoço)	Refeições	1.900	-----		R\$ -
2	Lanche	Refeições	1.050	-----		R\$ -
VALOR TOTAL MENSAL R\$						R\$ -

MESES	12
TOTAL LOTE II	R\$ -

LOTE III
Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA - Características técnicas: unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8 kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, estarem livres de resíduos de fertilizantes com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100			R\$ -
2	ABÓBORA - Características técnicas: Tipo moranga cabotiá, madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	160			R\$ -
3	ABOBRINHA , in natura, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e corte.	Kg	110			R\$ -
4	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - Características técnicas: obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas. Cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto em pó homogêneo; cor, cheiro e sabor característico. Constituído de maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acesulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiuementante, dióxido de silício contém fenilalanina não contém glúten. Boa qualidade. Embalagem com 210 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	unidade	20			R\$ -
5	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL , Características técnicas: de alta qualidade, com registro no MS identificação do tipo de açúcar na embalagem, tabela com informação nutricional e registro no Ministério da Saúde e da agricultura. Embalagem com 1kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Fardo c/10 kg	150			R\$ -
6	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO , embalagem com 100 ml.	Frasco	100			R\$ -
7	ADOÇANTE LÍQUIDO DE ESTEVIA - Características técnicas: Steviosídeos (adoçante natural) sorbato e água. Acondicionado em frasco de 100mL. Ingredientes: Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	24			R\$ -
8	ÁGUA MINERAL SEM GÁS , acondicionadas em fardo com 12 garrafas de 510 ml cada.	Fardo c/12	70			R\$ -

9	AIPIM , in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidade, rachaduras e fungos.	Kg	160		R\$ -
10	ALFACE LISA , in natura, de primeira, coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	200		R\$ -
11	ALHO , in natura, de primeira, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	170		R\$ -
12	ALIMENTO ACHOCOLATADO em pó solúvel instantâneo, embalagem com 800g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	80		R\$ -
13	AMEIXA EM CALDA - Características técnicas: livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Lata 320 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	lata	5		R\$ -
14	AMENDOAS	Kg	2		R\$ -
15	AMENDOIM SEM PELE - Características técnicas: inteiro sem pele, tipo 1. Embalagem de 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	5		R\$ -
16	AMIDO DE MILHO , embalagem plástica ou de papel, resistente de 500g, com data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem	60		R\$ -
17	ARROZ BRANCO TIPO 1, AGULHINHA , polido, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	220		R\$ -
18	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 - Características técnicas: classe longo, fino, tipo 1, integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	kg	50		R\$ -
19	AVEIA FLOCOS FINOS , 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, embalagem 200g.	Embalagem	50		R\$ -
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , puro, 1ª qualidade, acidez menor ou igual a 0,5%, embalagem com 500 ml.	Embalagem	60		R\$ -
21	AZEITONA VERDE COM CAROÇO , em conserva, embalagem com 500 g.	Embalagem	50		R\$ -
22	BACALHAU , apresentação salgado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica e resistente.	Kg	20		R\$ -
23	BANANA PRATA , in natura, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades.	Kg	250		R\$ -

24	BANHA VEGETAL - Características técnicas: Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Pacote com 500 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	pct	10		R\$ -
25	BATATA DOCE , in natura, lavada ou escovada, classe média/gráuda, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substância tóxica.	Kg	160		R\$ -
26	BATATA FRITA PROCESSADA TIPO PALHA , sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primaria filme laminado bopp, atóxico e lacrado, produto sujeito a verificação no ato da entrega, embalagem de 1 kg.	Kg	100		R\$ -
27	BATATA INGLESA , de boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato. Com registro no órgão competente.	Kg	200		R\$ -
28	BETERRABA - Características técnicas: fresca, in natura, integra, de tamanho médio, uniforme, tenra, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas, para consumo na semana e sem folhas, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	160		R\$ -
29	BICARBONATO DE SÓDIO - Características técnicas: livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Embalagem com 40 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	12		R\$ -
30	BISCOITO DOCE SABOR AVEIA E MEL - Características técnicas: farinha de trigo, aveia em flocos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, mel, proteína de soja, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e emulsificante, estabilizante lecitina de soja (contém glúten), peso líquido 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	100		R\$ -
31	BISCOITO DOCE SABOR COCO - Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, açúcar invertido, sal fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante e emulsificante lecitina de soja, peso líquido 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	200		R\$ -
32	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA , aromatizado artificialmente, tipo maisena, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, açúcar invertido e refinado, gordura vegetal. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima 10 de meses a contar da data de entrega.	Pacote	500		R\$ -

33	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, extrato de malte, creme de milho, sal refinado, fermento químico, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos. Embalagem tipo mini atacado de 800g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	500		R\$ -
34	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL , sabor original, composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, pacotes de 156g, contendo 06 embalagens de 26g cada;	Pacote	200		R\$ -
35	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER , Composto, no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, de 400g, reembaladas em caixas de papelão resistente.	Pacote	500		R\$ -
36	BOLO MINI , em embalagem mínima de 40 g, sabores: baunilha e chocolate.	Unidades	500		R\$ -
37	BRÓCOLIS , de primeira ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	Unidade	100		R\$ -
38	CAFÉ TORRADO E MOÍDO , 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem metalizada com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem 500g	900		R\$ -
39	CANELA EM PÓ , embalagem de 40g, fornecido em embalagem selada, contendo data de fabricação e validade.	Pct	25		R\$ -
40	CANJICA BRANCA , em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.	Embalagem	50		R\$ -
41	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA , tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Embalagem	50		R\$ -
42	CARNE BOVINA - ACÉM , resfriada, moida, sem osso, com no máximo 10% de gordura.	Kg	130		R\$ -
43	CARNE BOVINA - HAMBÚRGUER , congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Com data de validade e lote.	Unidade	1500		R\$ -
44	CARNE BOVINA - LAGARTO PLANO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura sendo cada peça embalada individualmente	Kg	130		R\$ -

45	CARNE BOVINA - MÚSCULO MOÍDO - Características técnicas: Resfriada, e sem gordura. aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem adequada de 1Kg.	Kg	130		R\$ -
46	CARNE BOVINA - PALETA EM ISCA - Características técnicas: Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. . Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon polivirgem, transparente, com capacidade máxima de 5quilo cada. O produto deve estar de acordo com a NTA -3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8oC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem de 1Kg.	Kg	130		R\$ -
47	CARNE BOVINA - PATINHO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	130		R\$ -
48	CARNE BOVINA - PEITO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	130		R\$ -
49	CARNE BOVINA - SECA DIANTEIRO , curado com no máximo 10% de gordura, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	100		R\$ -
50	CARNE SUÍNA - BISTECA - Características técnicas: Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. . Certificado de Inspeção Sanitária, resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon polivirgem, transparente. Deverá estar congelado e transportado em veiculo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem de 1Kg.	Kg	260		R\$ -
51	CASTANHA DE CAJU	Kg	2		R\$ -
52	CEBOLA , de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	Kg	300		R\$ -
53	CENOURA , de primeira, in natura, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	160		R\$ -

54	CHÁ DE CAMOMILA - Características técnicas: erva de camomila para Caixa com 10 sachês de 20 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50		R\$ -
55	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA - Características técnicas: capim cidreira preparada, sabor natural, embalagem de 20g, com 10 sachês. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50		R\$ -
56	CHÁ DE ERVA DOCE - Características técnicas: erva doce preparada, sabor, natural. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50		R\$ -
57	CHÁ MATE - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Unid 250grs Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	unidade	50		R\$ -
58	CHEIRO VERDE , salsinha e cebolinha, in natura, especie comum, de coloração verde, sem defeitos, molho com 120 gr.	Molho	150		R\$ -
59	CHOCOLATE GRANULADO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unid 150 grs. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Pacote	50		R\$ -
60	CHUCHU , in natura, grupo retangular subgrupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo, categoria extra.	Kg	160		R\$ -
61	COCO RALADO úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto.	Pacote	100		R\$ -
62	COLORÍFICO/COLORAU DE URUCUM , baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofos, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedencia, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a contar da entrega), pacote com 500 g.	Pacote	80		R\$ -
63	CONDIMENTO - AÇAFRÃO - Características técnicas: moído, de boa qualidade, embalagem de 30 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	30		R\$ -
64	CONDIMENTO - COMINHO EM PÓ - Características técnicas: apresentação industrial, aspecto físico em pó. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada, totalizando 01 kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20		R\$ -

65	CONDIMENTO - ERVA DOCE - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pacote 20g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	10			R\$ -
66	CONDIMENTO - LOURO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 10g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	50			R\$ -
67	CONDIMENTO - PIMENTA DO REINO - Características técnicas: pimenta do reino moída. Embalagem de 40 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20			R\$ -
68	COUVE FLOR , in natura de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	100			R\$ -
69	COUVE MANTEIGA - Características técnicas: tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Unidade	300			R\$ -
70	CREME DE LEITE , elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unidade	230			R\$ -
71	CREMOGEMA , mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional, cx com 500g.	Caixa	80			R\$ -
72	ERVILHA EM CONSERVA , com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	120			R\$ -
73	ESSENCIA DE BAUNILHA - Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20			R\$ -
74	EXTRATO DE TOMATE , concentrado embalagem mínima com 340g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	300			R\$ -
75	FARINHA DE MANDIOCA , tipo 1 crua e fina, acondicionada em embalagem de 1 kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	100			R\$ -
76	FARINHA DE QUIBE , 500g, embalagem plástica saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, produto de boa qualidade.	Pacote	100			R\$ -
77	FARINHA DE ROSCA , embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	50			R\$ -
78	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO , acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90			R\$ -
79	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO , acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90			R\$ -

80	FEIJÃO BRANCO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade pacote de 500g.	Pacote	60		R\$ -
81	FEIJÃO PRADINHO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote 500g.	Pacote	60		R\$ -
82	FEIJÃO PRETO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote de 1Kg.	Kg	450		R\$ -
83	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade, fresco, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	10		R\$ -
84	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 10g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	10		R\$ -
85	FERMENTO EM PÓ , pote com 100g.	Pote	50		R\$ -
86	FRANGO - COXA E SOBRECOXA , com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	520		R\$ -
87	FRANGO - DRUMET , com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	260		
88	FRANGO - FILÉ DE PEITO SEM OSSO , congelado, acondicionado em embalagem plástica.	Kg	520		
89	FRANGO CHESTER INTEIRO , congelado com validade mínima de (12) meses. Embalagem primária constando : marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da Agricultura, peciaria e abastecimento, e demais dizeres obrigatórios conforme legislação em vigor.	Kg	20		
90	FRUTAS CRISTALIZADAS formado com mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi, sem a presença de sujidades e contaminantes. Acondicionada em embalagem de 500 g, contendo todas as informações do produto. Validade não inferior a 6 meses a contar da data da entrega.	Unidade	10		
91	FUBÁ DE MILHO , extra, 1ª qualidade, embalagem de 1Kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	50		

92	GELATINA SEM SABOR EM PÓ - Características técnicas: Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Unid 12 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	20			
93	GOIABADA CREMOSA - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 400g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	30			
94	INHAME IN NATURA , tipo extra, raiz na cor marrom, e formato cilíndrico, sem defeitos como rachaduras, firmes e sem podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos.	Kg	160			
95	IOGURTE NATURAL - Características técnicas: Fresco, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unidade 180g	Unidade	300			
96	IOGURTE SABOR MORANGO - Características técnicas: Iogurte com polpa de frutas Sabor morango. Embalagem tipo garrafinha, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unidade 170g.	Unidade	300			
97	JILÓ IN NATURA , sem lesões ou sinais de apodrecimento de ótima qualidade apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	110			
98	KETCHUP pronto, embalagem 400g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Embalagem	50			
99	LARANJA PÊRA , in natura de ótima qualidade, o produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	240			
100	LEITE CONDENSADO em caixinha tetra Pack, valor nutricional completo, data de validade, 395g.	Unidade	150			
101	LEITE DE COCO , tradicional, composto de coco, água, Conservadores, Acidulante, espessante e outras substâncias permitidas, embalagem de 200 ml, primária vasilhame de vidro hermeticamente fechado.	Unidade	80			
102	LEITE DE SOJA - Características técnicas: Embalagem de 1 litro. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	50			
103	LEITE EM PÓ DESNATADO - Características técnicas: instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, peso líquido 280gr. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	50			

104	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características técnicas: instantâneo, embalagem tipo lata ou saco de 400g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	150		
105	LEITE NATURAL , esterilizado, integral, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pack c/01 litro.	Litro	1000		
106	LIMÃO TAHITI , in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característica do espécime, casca com coloração verde, textura lisa a ligeiramente rugosa e espessura média, produto deve ser sem defeito.	Kg	120		
107	LINGÜIÇA PARA CHURRASCO , tipo toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente a vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	Kg	110		
108	LINGÜIÇA SUÍNA DEFUMADA TIPO CALABRESA , grossa, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	110		
109	MAÇÃ , tipo Fuji ou nacional, grau médio de amadurecimento, sem defeitos graves sem manchas ou deformação.	Kg	250		
110	MACARRÃO PARA LASANHA , massa com ovos, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	100		
111	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA - Características técnicas: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Pacote 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50		
112	MACARRÃO TIPO AVE MARIA - Características técnicas: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Pacote 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50		

113	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , massa com ovos nº 8, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	100		
114	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , massa com ovos, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	150		
115	MAIONESE , embalagem 500 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	100		
116	MAMÃO FORMOSA , sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	150		
117	MANGA - Características técnicas: unidades pesando 0,3 kg cada, madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100		
118	MANTEIGA COM SAL - Características técnicas: em embalagem de 500g ingredientes: Creme de leite pasteurizado, sal e fermento lácteo, peso líquido 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	100		
119	MARACUJÁ - Características técnicas: redondo, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100		
120	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL , contendo 60 a 95% de teor de lipídios, acondicionada em embalagem com 500g.	Embalagem	180		
121	MELANCIA , tamanho regular de 1ª qualidade - redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel.	Kg	250		
122	MELÃO REDONDO , casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta.	Kg	150		
123	MILHO PARA PIPOCA - Características técnicas: milho para pipoca, de boa qualidade, tipo 1, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50		
124	MILHO VERDE - Características técnicas: acondicionados em pacotes com 05 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento	Pacote	30		

125	MILHO VERDE EM CONSERVA , com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	150		
126	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYO - Características técnicas: com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem pet com 1 Litro. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20		
127	MOLHO DE TOMATE REFOGADO - Características técnicas: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Pct 2kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	200		
128	MORANGO - Características técnicas: in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Caixa	50		
129	MORTARDA PRONTA , embalagem 350g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Unidade	25		
130	ÓLEO DE SOJA REFINADO , embalagem com 900 ml.	Unidade	200		
131	ORÉGANO , acondicionado em embalagem de 100g.	Embalagem	30		
132	OVO DE GALINHA BRANCO , sem podridão, danos ou brocados, cartela com 30 unidades.	Cartela	60		
133	PÃO DE FORMA COMUM , acondicionado em embalagem plástica de 500 g, contendo a descrição das características do produto.	Pacote	240		
134	PÃO DE HAMBURGUER peso de 50 g cada unidade, preparado a partir de matéria prima sãs, de primeira isentas de matéria terrosa e parasitas em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 06 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso liquido, validade mníma de 05 dias a contar no ato da entrega.	Pacote	100		
135	PÃO FRANCÊS , peso aproximado de 50g cada, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	Unidade	2500		
136	PÃO HOT DOG , peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso	Pct	100		

	liquido, validade miima de 05(cinco) dias a contar no ato da entrega.				
137	PÃO TIPO DOCE - Características técnicas: devem conter no mínimo farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.	Unidade	200		
138	PEIXE MERLUZA , cortado em filé sem pele, sem espinha, congelado, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	260		
139	PEPINO - Características técnicas: comum ou caipira, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. cor verde escura ou verde escura brilhante, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	110		
140	PÊRA , in natura, aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	Kg	100		
141	PERNIL TRASEIRO , sem osso com peso médio de 05 quilos, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagem plástica, com as descrições e data da validade do produto.	Kg	20		
142	PESSEGO , in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semiamadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	100		
143	PIMENTÃO , in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa, sem pontos escuros e danos aparentes, isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	110		
144	PÓ PARA GELATINA , sabor morango, embalagem com 35 g contendo a descrição das características do produto.	Unidade	150		
145	POLVILHO AZEDO - Características técnicas: Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pct 500g	Pacote	30		
146	POLVILHO DOCE - Características técnicas: Polvilho de mandioca doce, grupo fécula, tipo 1. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pct 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	30		

147	PRESUNTO TIPO COZIDO , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, sem capa de gordura, com validade não inferior a 45 dias da data da entrega. Peça com aproximadamente 03 a 04 Kg.	Kg	100			
148	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO , embalagem de 50g, com data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	200			
149	QUEIJO TIPO MUSSARELA , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, produto sujeito a verificação no ato das entregas. Peças com aproximadamente de 03 a 04 Kg.	Kg	100			
150	QUIABO , de tamanho médio, no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	110			
151	REFRIGERANTE SABORES - Características técnicas: de primeira qualidade. Composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, aromatizantes, corantes. Sabores guaraná, limão, laranja e uva (exceto cola), sem glúten. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega. Embalagem PET de 2 litros	PET	20			
152	REFRIGERANTE SABORES DIET - Características técnicas: de primeira qualidade. Composição: água gaseificada, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, aromatizantes, corantes. Sabores guaraná, limão, laranja e uva (exceto cola), sem glúten. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega. Embalagem PET de 2 litros	PET	20			
153	REFRIGERANTE TIPO COLA - Características técnicas: Composição: água gaseificada, açúcar, extrato de Noz de cola, cafeína, corantes, acidulantes, aroma idêntico ao natural. Qualidade igual ou superior a coca-cola ou Pepsi. Embalagem pet de 2 litros. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20			
154	REFRIGERANTE TIPO COLA DIET - Características técnicas: Composição: água gaseificada, extrato de Noz de cola, cafeína, corantes, acidulantes, aroma idêntico ao natural. Qualidade igual ou superior a coca-cola ou Pepsi. Embalagem pet de 2 litros. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20			
155	REPOLHO , sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	160			
156	REQUEIJÃO CREMOSO - Características técnicas: 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. Unidade 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	unidade	200			
157	SAL REFINADO , tipo extra, iodado, acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	60			R\$ -
158	SALSICHA , tipo Hot dog, acondicionada em embalagem plástica.	Kg	100			

159	SARDINHA EM CONSERVA , no molho de tomate, produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados, lata com 250 g.	Unidade	100			
160	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA . Pct 200g	Kg	10			
161	SUCO DE CAIXINHA , pronto para beber, embalagem longa vida de 200ml cada, com canudo acoplado, sabores diversos: uva, laranja, caju e goiaba.	Unidade	500			
162	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE ACEROLA - Características técnicas: água, polpa de acerola concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	150			
163	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE CAJU , em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litro	150			
164	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE GOIABA - Características técnicas: água, polpa de goiaba concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	150			
165	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ , em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litro	150			
166	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE UVA - Características técnicas: água, polpa de uva concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Litro	150			
167	TANGERINA , 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sem rupturas.	Kg	250			
168	TAPIOCA FARINHA GRANULADA, CUSCUZ , embalagem de 500g, natural. Embalagem com 500g. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.	Embalagem	20			
169	TOMATE , in natura, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e íntacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	Kg	300			
170	UVA FRESCA ROSADA , in natura, sem manchas sem ataque de pragas e doenças aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida e sadia, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte, conservação em condições de uso imediato.	Kg	150			



171	VINAGRE BRANCO - Características técnicas: vinho branco, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em frasco plástico de 750 ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	40			
172	VINAGRE TINTO , embalagem com 750 ml, contendo a descrição das características do produto, embalagem com 750 ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	30			
TOTAL LOTE III						R\$ -
VALOR TOTAL						R\$ -

Valor Total Por Extenso: _____

Declaramos pleno conhecimento e inteira submissão a todos os termos do Instrumento Convocatório.

Declaramos que nos preços acima citados encontram-se incluídos impostos, taxas, fretes, embalagens e demais despesas inerentes ao objeto em questão;

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do Contrato.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados, a partir da data da sessão pública do procedimento de Seleção de Fornecedores.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2022.

ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE



ANEXO IV

CONTRATO N° xxxx/2022

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
QUE ENTRE SI FAZEM A PRIMA QUALITÁ E A
EMPRESA xxxx, NA FORMA ABAIXO:**

O **PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ SAÚDE**, com sede localizada na Travessa do Ouvidor, n° 21, Sala 503, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20040-040, inscrito no CNPJ sob o n° 40.289.134/0001-99, neste ato representada pelo seu Diretor Presidente Sr. Matheus Rodrigues da Costa Neto, brasileiro, casado, empresário, portador do RG sob n° 104086715 IFP/RJ, inscrito no CPF sob n° 032.188.367-51, residente e domiciliado na cidade de Rio Bonito/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **XXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ n° **XXXXXXXXXX**, com sede na Rua **XXXXXXXXXXXXXX**, na pessoa de seu representante legal **XXXXXXXXXXXXXX**, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG sob n° xxxx, inscrito no CPF sob o n° xxxxxxxx, residente e domiciliado na Rua **XXXXXXXXXXXXXX**, na qualidade de **CONTRATADA**.

Considerando que o presente Contrato tem por finalidade o atendimento ao Contrato de Gestão n° **XXX/XXX**, firmado entre a ora **CONTRATANTE** e o Município de Saquarema.

Considerando que após pesquisa de mercado devidamente arquivada no Processo Interno Prima Qualitá n° 029/2022, e atesto da economicidade presente na Proposta de Preço apresentada pela **CONTRATADA**, entendeu-se que a mesma confere atendimento aos princípios da economicidade e da eficiência, decidiram as partes em firmar presente instrumento contratual, pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

Como objeto do presente Contrato, tem-se a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes por via enteral e oral, alimentação para acompanhantes de pacientes internados e funcionários, em atendimento ao **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, no município de Saquarema, conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I).

Parágrafo Único - Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no Termo de Referência - Anexo I, bem como na proposta e informações fornecidas pelo **CONTRATANTE**.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a manter durante a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação assumidas.

Parágrafo Primeiro - Quanto à execução dos serviços e outras obrigações:

I. Executar os serviços ora contratados em busca da máxima eficiência aos recursos utilizados, nas condições estabelecidas pela **CONTRATANTE**, constantes do Termo de Referência - Anexo I responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;

II. Proporcionar a ampla fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;

III. Todos os custos diretos e indiretos, encargos salariais, fiscais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, taxas de administração, lucros e quaisquer despesas incidentes sobre a prestação dos serviços, necessários a sua completa realização, serão de responsabilidade integral da **CONTRATADA**;

IV. Responder exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.

V. Em caso de ação trabalhista movida por seus funcionários, a **CONTRATADA** deverá, em sede de defesa, providenciar a exclusão da **CONTRATANTE** do polo passivo, além de arcar integralmente com os custos de eventual condenação.

Parágrafo Segundo - A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a **CONTRATANTE** possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

São obrigações e responsabilidades da **CONTRATANTE**:

- I. Fiscalizar os serviços através de técnicos especialmente designados, emitindo relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
- II. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
- III. Receber da **CONTRATADA** as comunicações registradas no “Formulário de Ocorrências” devidamente preenchidos e assinados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- IV. Facilitar o exercício das funções da **CONTRATADA**, dando-lhe acesso às instalações pertinentes ao seu escopo contratual;
- V. Cumprir suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- VI. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a serem solicitados pela **CONTRATADA** e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar;
- VII. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados relativos aos serviços contratados;
- VIII. Avaliar a manutenção por parte da **CONTRATADA** da compatibilidade das obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigida no processo de seleção, durante a vigência do contrato.
- IX. Zelar pelo cumprimento rigoroso das normas, cláusulas e condições estabelecidas no contrato, bem como fornecer todas as informações relacionadas ao seu objeto;
- X. Notificar, por escrito, o credenciado a respeito de advertência porventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/CONTROLE:



Não obstante a **CONTRATADA** ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à **CONTRATANTE** é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- I. Solicitar à **CONTRATADA** a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
- II. Executar a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à **CONTRATADA**, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;
- III. A fiscalização e controle exercidos pela **CONTRATANTE** não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela **CONTRATADA** neste Contrato; e
- IV. Solicitar e avaliar, a qualquer tempo, a comprovação de cumprimento das obrigações trabalhistas e fiscais, vinculadas ao cumprimento do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, com data de início em xx/xx/2022 e término em xx/xx/2023, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da **CONTRATANTE**, mediante Termo Aditivo, assim como poderá ser rescindido de forma antecipada, caso o processo seletivo visando a contratação definitiva do objeto contratual seja concluído antes da data prevista para encerramento deste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A descrição dos serviços a serem prestados pela **CONTRATADA** constam no Termo de Referência - Anexo I, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E PAGAMENTO:

O valor total do presente Contrato é de **R\$** _____ (_____ **reais**), cuja parcela mensal será
deverá ser calculada com base nos relatórios das medições mensais e nos preços unitários constantes na proposta de preços apresentada pela **CONTRATADA**, que passa a ser parte integrante do presente Instrumento, conforme Anexo II, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante.

Parágrafo Primeiro - A **CONTRATADA** fica obrigada a comprovar o pagamento dos salários e dos encargos sociais (FGTS e Previdência Social) em benefício dos seus funcionários, sob pena de rescisão contratual e suspensão do pagamento. A **CONTRATADA** informará no início dos serviços, o quadro de funcionários designados, devendo comunicar imediatamente posteriores alterações.

Parágrafo Segundo - Esta comprovação será feita no ato de entrega da Nota Fiscal, através de juntada de cópias da GPS - Guia da Previdência Social, SEFIP - Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social, e Certidão de Regularidade de Débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), referente à competência imediatamente anterior a emissão da Nota Fiscal.

Parágrafo Terceiro - Certidões que comprovem a situação de regularidade fiscal perante a Fazenda Pública Federal, Estadual (onde fica sediada a empresa e a do Estado do Rio de



Janeiro, quando a sede não for deste Estado) e Municipal da sede da licitante, bem como perante o INSS e o FGTS

Parágrafo Quarto - Na obrigatoriedade de retenção, recolhimento ou pagamento de Imposto de Renda que incida sobre a relação trabalhista deverá apresentar a guia devidamente quitada referente ao exercício anterior.

Parágrafo Quinto - A **CONTRATADA** deverá obedecer às disposições legais concernentes ao transporte dos seus funcionários. Em caso de não realizar o pagamento de vale transporte, deverá ser apresentado a Contratante o Termo de Renúncia do funcionário.

Parágrafo Sexto - Na eventualidade de pagamento de vale alimentação ou refeição a **CONTRATADA** deverá comprovar a inscrição no PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador, em conformidade com os dispositivos legais.

Parágrafo Sétimo - Os valores dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso sofrerão a incidência de juros de 1% (um por cento) ao mês, calculado pro *rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança na **CONTRATANTE** e a data do efetivo pagamento.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO e REACTUAÇÃO:

Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados, caso haja prorrogação contratual, após o prazo total de vigência de 12 (doze) meses.

Parágrafo Primeiro - A repactuação será contada a partir da data de apresentação da proposta que gerou a presente contratação;

Parágrafo Segundo - Nas repactuações subseqüentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.

Parágrafo Terceiro - As repactuações serão precedidas de solicitação da **CONTRATADA**, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

Parágrafo Quarto - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

Parágrafo Quinto - A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

Parágrafo Sexto - No caso de repactuação, deve ser lavrado Termo Aditivo ao contrato vigente, mas ficará suspenso enquanto a **CONTRATADA** não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela **CONTRATANTE** para a comprovação da variação dos custos, podendo a **CONTRATANTE** realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Sétimo - Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:



I - a partir da assinatura do termo aditivo; ou

II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras.

CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão nº XXX/XXX celebrado entre o Município de Saquarema, por intermédio da Secretaria Municipal da Saúde e **CONTRATANTE**, devidamente indicado na Cláusula Primeira - Do Objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

A **CONTRATADA** executará o objeto em questão por sua exclusiva conta e responsabilidade, inclusive as referentes a perdas e danos contra terceiros, ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Trabalhista e Tributária e ainda:

Parágrafo Primeiro - O presente Contrato não importa em vínculo de qualquer natureza, inclusive trabalhista, entre o **CONTRATANTE** e os administradores, prepostos ou empregados da **CONTRATADA**, que presta serviços sem qualquer subordinação ao **CONTRATANTE**, uma vez que pactuam ser civil a relação ora ajustada.

Parágrafo Segundo - Fica vedada a subcontratação, bem como, qualquer faturamento por parte de terceiros, sem a autorização expressa e prévia da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Terceiro - As partes se obrigam a manter o mais absoluto sigilo e a não transmitirem, direta ou indiretamente, a quem quer que seja, em qualquer época, mesmo após a extinção do presente contrato, quaisquer informações, conhecimentos técnicos ou estratégicos a que venham a ter acesso, ou que lhes tenham sido confiados em razão do cumprimento do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei ou regulamento. Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

I - O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II - A lentidão do seu cumprimento, levando a **CONTRATANTE** a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

III - O atraso injustificado no início do serviço;

IV - A paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação à **CONTRATANTE**;

V - A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem a expressa e prévia autorização por parte da **CONTRATANTE**;

VI - O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

VII - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

VIII - A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

IX - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

- X – Por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- XI - O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela **CONTRATANTE** decorrentes dos serviços, ou parcelas destes, já recebidos ou executados;
- XII - A não liberação, por parte da **CONTRATANTE**, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;
- XIII - A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
- XIV - A rescisão do Contrato de Gestão nº **XXX/XXX**, firmado com o Município de Saquarema, que da causa ao objeto do presente Contrato.

Parágrafo único. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

O atraso injustificado na execução do serviço objeto deste contrato sujeitará o adjudicado à multa de mora de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor da parcela em atraso, por dia de atraso, multa esta que será descontada da fatura a ser paga.

Parágrafo Primeiro - Pela inexecução parcial ou total da obrigação, garantida a defesa prévia da **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** poderá aplicar multa indenizatória de até 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente pela **CONTRATANTE**, após instauração de regular procedimento administrativo.

Parágrafo Segundo - Sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante poderá ficar impedida de contratar com a **CONTRATANTE** pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de:

- a) Ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b) Apresentação de documentação falsa para participação no processo seletivo;
- c) Retardamento da execução do processo seletivo, por conduta reprovável da **CONTRATADA**;
- d) Não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a declaração de vencedor e a ordem de início da execução do contrato;
- e) Comportamento inidôneo;
- f) Cometimento de fraude fiscal;
- g) Fraudar a execução do Contrato;
- h) Falhar na execução do Contrato.

Parágrafo Terceiro - Na aplicação das penalidades, a **CONTRATANTE** considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da empresa e, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas.

Parágrafo Quatro - A aplicação de qualquer penalidade será, obrigatoriamente, registrada no cadastro da **CONTRATADA** e precedida de regular processo administrativo, onde será assegurada o contraditório e ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES

I. O representante da **CONTRATANTE** que será o Gestor de Contratos é o Sr. XXXX.



CONTRATANTE - PRIMA QUALITÁ SAÚDE

Travessa do Ouvidor, nº 21, Sala 503, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20040-040

Telefone: (21) XXX

Atenção: Sr. XXX

E-mail: XXX

II. A **CONTRATADA** nomeia o Sr. XXX, como seu preposto, que será o interlocutor perante a **CONTRANTE**, para garantir o cumprimento deste contrato.

CONTRATADA - XXX

ENDEREÇO XXX

Telefone: XXX

Atenção: Sr. XXX

E-mail: XXX

III. Todas as comunicações telefônicas ou verbais, que as partes mantiverem entre si, serão firmadas por escrito, exceto aquelas que visem simples providências.

IV. Havendo mudança dos gestores e/ou de qualquer dado aqui estabelecido, deverão as partes enviar imediata comunicação, com a indicação do novo gestor, devendo tal alteração ser incluída como aditivo do presente contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de se reputar válida as comunicações feitas nos dados anteriormente informados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO FORO:

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro/ RJ, xxx de xxxxx de 2022.

PRIMA QUALITÁ SAÚDE

XXX

TESTEMUNHAS:

1ª) _____

Nome:
CPF/MF n.º

2ª) _____

Nome:
CPF/MF n.º



**ANEXO V
PLANILHA COM O PREÇO MÁXIMO A SER PAGO PELA INSTITUIÇÃO**

LOTE I
Hospital Municipal Porfírio Nunes de Azeredo, ao Posto de Urgência de Saquarema, ao Posto de Urgência de Sampaio Correia e ao Posto de Urgência de Jacané.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (almoço e jantar)	Refeição	11.100	-----	R\$ 18,20	R\$ 202.020,00
2	Desjejum, lanche da tarde e ceia	Unidade	11.100	-----	R\$ 6,90	R\$ 76.590,00
3	Nutrição enteral	Nutrição	300	-----	R\$ 68,00	R\$ 20.400,00
4	Água mineral 510 ml	Unidade	6.000	-----	R\$ 1,85	R\$ 11.100,00
VALOR TOTAL MENSAL R\$						R\$ 310.110,00
MESES						12
TOTAL LOTE I						R\$ 3.721.320,00

LOTE II
CAPS e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Refeições (Almoço)	Refeições	1.900	-----	R\$ 18,80	R\$ 35.720,00
2	Lanche	Refeições	1.050	-----	R\$ 7,20	R\$ 7.560,00
VALOR TOTAL MENSAL R\$						R\$ 43.280,00
MESES						12
TOTAL LOTE II						R\$ 519.360,00

LOTE III
Residências Terapêuticas e caso haja necessidade, as demais unidades gerenciadas pela OS Prima Qualitá Saúde, no município de Saquarema.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	ABACAXI PÉROLA - Características técnicas: unidades pesando aproximadamente 1,5 e 1,8 kg cada. Grau de maturação para consumo na semana de entrega. Transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência, frescos, firmes e com brilho, estarem livres de resíduos de fertilizantes com ausência de sujidades, parasitos e larvas, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100		R\$ 7,50	R\$ 750,00

2	ABÓBORA - Características técnicas: Tipo moranga cabotiá, madura, de tamanho grande, uniformes, sem defeito, intacta, firmes e bem desenvolvida, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	160	R\$ 5,10	R\$ 816,00
3	ABOBRINHA , in natura, de boa qualidade, sem defeitos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor, sem rachaduras, perfurações e corte.	Kg	110	R\$ 4,80	R\$ 528,00
4	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - Características técnicas: obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas. Cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto em pó homogêneo; cor, cheiro e sabor característico. Constituído de maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, ciclamato de sódio, aspartame, acesulfame-k e sacarina sódica, aromatizante e antiemético, dióxido de silício contém fenilalanina não contém glúten. Boa qualidade. Embalagem com 210 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	unidade	20	R\$ 17,80	R\$ 356,00
5	AÇÚCAR REFINADO ESPECIAL , Características técnicas: de alta qualidade, com registro no MS identificação do tipo de açúcar na embalagem, tabela com informação nutricional e registro no Ministério da Saúde e da agricultura. Embalagem com 1kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Fardo c/10 kg	150	R\$ 49,00	R\$ 7.350,00
6	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO , embalagem com 100 ml.	Frasco	100	R\$ 12,30	R\$ 1.230,00
7	ADOÇANTE LÍQUIDO DE ESTEVIA - Características técnicas: Steviosídeos (adoçante natural) sorbato e água. Acondicionado em frasco de 100mL. Ingredientes: Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	24	R\$ 12,90	R\$ 309,60
8	ÁGUA MINERAL SEM GÁS , acondicionadas em fardo com 12 garrafas de 510 ml cada.	Fardo c/12	70	R\$ 9,60	R\$ 672,00
9	AIPIM , in natura, de primeira, apresentando grau de evolução completo, de tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidade, rachaduras e fungos.	Kg	160	R\$ 5,10	R\$ 816,00

10	ALFACE LISA , in natura, de primeira, coloração verde, ser tenros e estar com a cabeça fechada, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos.	Unidade	200		R\$ 3,33	R\$ 666,00
11	ALHO , in natura, de primeira, cabeça inteira, dentes grandes e uniformes. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	170		R\$ 19,99	R\$ 3.398,30
12	ALIMENTO ACHOCOLATADO em pó solúvel instantâneo, embalagem com 800g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	80		R\$ 10,20	R\$ 816,00
13	AMEIXA EM CALDA - Características técnicas: livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Lata 320 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	lata	5		R\$ 22,90	R\$ 114,50
14	AMENDOAS	Kg	2		R\$ 17,20	R\$ 34,40
15	AMENDOIM SEM PELE - Características técnicas: inteiro sem pele, tipo 1. Embalagem de 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	5		R\$ 9,80	R\$ 49,00
16	AMIDO DE MILHO , embalagem plástica ou de papel, resistente de 500g, com data de fabricação e prazo de validade.	Embalagem	60		R\$ 7,10	R\$ 426,00
17	ARROZ BRANCO TIPO 1, AGULHINHA , polido, acondicionado em embalagem plástica de 5 kg, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	220		R\$ 23,30	R\$ 5.126,00
18	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 - Características técnicas: classe longo, fino, tipo I, integral. O produto no deve apresentar mofo, substâncias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	kg	50		R\$ 8,20	R\$ 410,00
19	AVEIA FLOCOS FINOS , 100% natural, sem aditivos ou conservantes, lacre de segurança, dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, embalagem 200g.	Embalagem	50		R\$ 7,20	R\$ 360,00
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM , puro, 1ª qualidade, acidez menor ou igual a 0,5%, embalagem com 500 ml.	Embalagem	60		R\$ 18,70	R\$ 1.122,00
21	AZEITONA VERDE COM CAROÇO , em conserva, embalagem com 500 g.	Embalagem	50		R\$ 18,90	R\$ 945,00

22	BACALHAU , apresentação salgado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica e resistente.	Kg	20		R\$ 63,40	R\$ 1.268,00
23	BANANA PRATA , in natura, com 60 a 70% de maturação climatizada. Com ausência de sujidades.	Kg	250		R\$ 4,70	R\$ 1.175,00
24	BANHA VEGETAL - Características técnicas: Deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Pacote com 500 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	pct	10		R\$ 13,80	R\$ 138,00
25	BATATA DOCE , in natura, lavada ou escovada, classe média/graúda, sem defeitos graves (podridão, úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substância tóxica.	Kg	160		R\$ 4,20	R\$ 672,00
26	BATATA FRITA PROCESSADA TIPO PALHA , sabor natural, composta de batata, gordura vegetal, sal e outros ingredientes permitidos, isenta de sujidades e outros materiais estranhos, embalagem primária filme laminado bopp, atóxico e lacrado, produto sujeito a verificação no ato da entrega, embalagem de 1 kg.	Kg	100		R\$ 18,19	R\$ 1.819,00
27	BATATA INGLESA , de boa qualidade, sem manchas, machucaduras, brotos, bolores etc. Com grau de maturação para o consumo imediato. Com registro no órgão competente.	Kg	200		R\$ 5,20	R\$ 1.040,00
28	BETERRABA - Características técnicas: fresca, in natura, íntegra, de tamanho médio, uniforme, tenra, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa, coloração característica uniforme e sem manchas, sujidades, parasitos e larvas, para consumo na semana e sem folhas, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	160		R\$ 4,70	R\$ 752,00
29	BICARBONATO DE SÓDIO - Características técnicas: livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto e prazo de validade. Embalagem com 40 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	12		R\$ 3,50	R\$ 42,00

30	BISCOITO DOCE SABOR AVEIA E MEL - Características técnicas: farinha de trigo, aveia em flocos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, mel, proteína de soja, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e emulsificante, estabilizante lecitina de soja (contém glúten), peso líquido 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	100		R\$ 3,50	R\$ 350,00
31	BISCOITO DOCE SABOR COCO - Características técnicas: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, coco ralado, açúcar invertido, sal fermentos químicos bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizante e emulsificante lecitina de soja, peso líquido 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	200		R\$ 5,72	R\$ 1.144,00
32	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA , aromatizado artificialmente, tipo maisena, contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, creme de milho, açúcar invertido e refinado, gordura vegetal. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima 10 de meses a contar da data de entrega.	Pacote	500		R\$ 6,80	R\$ 3.400,00
33	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido Fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, extrato de malte, creme de milho, sal refinado, fermento químico, aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e estabilizante diacetil tartarato de mono e diglicerídeos. Embalagem tipo mini atacado de 800g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Embalagem	500		R\$ 9,20	R\$ 4.600,00
34	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL , sabor original, composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, pacotes de 156g, contendo 06 embalagens de 26g cada;	Pacote	200		R\$ 4,80	R\$ 960,00
35	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER , Composto, no mínimo de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, gordura vegetal hidrogenada, estabilizante de lecitina de soja e aromatizantes. Com dupla embalagem para preservação do formato do produto, de 400g, reembaladas em caixas de papelão resistente.	Pacote	500		R\$ 5,85	R\$ 2.925,00

36	BOLO MINI , em embalagem mínima de 40 g, sabores: baunilha e chocolate.	Unidades	500		R\$ 1,51	R\$ 755,00
37	BRÓCOLIS , de primeira ter coloração verde, ser tenros, fresco, estar sem ataques de pragas e doenças e não apresentar-se com folhas amareladas e danos mecânicos deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato.	Unidade	100		R\$ 5,00	R\$ 500,00
38	CAFÉ TORRADO E MOÍDO , 1ª qualidade, com selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem metalizada com 500g, contendo a descrição das características do produto.	Embalagem 500g	900		R\$ 19,90	R\$ 17.910,00
39	CANELA EM PÓ , embalagem de 40g, fornecido em embalagem selada, contendo data de fabricação e validade.	Pct	25		R\$ 9,00	R\$ 225,00
40	CANJICA BRANCA , em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente de 500g. Rótulo com informação nutricional data de validade e lote.	Embalagem	50		R\$ 5,45	R\$ 272,50
41	CANJIQUINHA DE MILHO AMARELA , tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	Embalagem	50		R\$ 5,45	R\$ 272,50
42	CARNE BOVINA - ACÊM , resfriada, moída, sem osso, com no máximo 10% de gordura.	Kg	130		R\$ 32,80	R\$ 4.264,00
43	CARNE BOVINA - HAMBÚRGUER , congelada. Produto de boa qualidade embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Com data de validade e lote.	Unidade	1500		R\$ 1,90	R\$ 2.850,00
44	CARNE BOVINA - LAGARTO PLANO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura sendo cada peça embalada individualmente	Kg	130		R\$ 38,00	R\$ 4.940,00
45	CARNE BOVINA - MÚSCULO MOÍDO - Características técnicas: Resfriada, e sem gordura. aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. Embalagem adequada de 1Kg.	Kg	130		R\$ 28,00	R\$ 3.640,00

46	CARNE BOVINA - PALETA EM ISCA - Características técnicas: Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. . Certificado de Inspeção Sanitária., resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon polivirgem, transparente, com capacidade máxima de 5quilo cada. O produto deve estar de acordo com a NTA -3 do Decreto estadual no12486 de 20/10/78, Portaria no 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução no23 de 15/03/2000. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8oC ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem de 1Kg.	Kg	130		R\$ 32,00	R\$ 4.160,00
47	CARNE BOVINA - PATINHO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	130		R\$ 35,50	R\$ 4.615,00
48	CARNE BOVINA - PEITO , resfriada, sem osso, com no máximo 10% de gordura, cortada em bife e acondicionada em embalagem plástica.	Kg	130		R\$ 35,50	R\$ 4.615,00
49	CARNE BOVINA - SECA DIANTEIRO , curado com no máximo 10% de gordura, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	100		R\$ 37,00	R\$ 3.700,00
50	CARNE SUÍNA - BISTECA - Características técnicas: Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 15% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses, com registro no SIF ou SISP. . Certificado de Inspeção Sanitária, resfriada, embalada a vácuo, em sacos de nylon polivirgem, transparente. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem de 1Kg.	Kg	260		R\$ 19,90	R\$ 5.174,00
51	CASTANHA DE CAJU	Kg	2		R\$ 39,90	R\$ 79,80

52	CEBOLA , de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas.	Kg	300		R\$ 6,88	R\$ 2.064,00
53	CENOURA , de primeira, in natura, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	160		R\$ 7,80	R\$ 1.248,00
54	CHÁ DE CAMOMILA - Características técnicas: erva de camomila para Caixa com 10 sachês de 20 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50		R\$ 4,50	R\$ 225,00
55	CHÁ DE CAPIM CIDREIRA - Características técnicas: capim cidreira preparada, sabor natural, embalagem de 20g, com 10 sachês. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50		R\$ 4,50	R\$ 225,00
56	CHÁ DE ERVA DOCE - Características técnicas: erva doce preparada, sabor, natural. Caixa com 10 sachês. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	caixa	50		R\$ 4,50	R\$ 225,00
57	CHÁ MATE - Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Unid 250grs Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	unidade	50		R\$ 11,15	R\$ 557,50
58	CHEIRO VERDE , salsinha e cebolinha, in natura, especie comum, de coloração verde, sem defeitos, molho com 120 gr.	Molho	150		R\$ 3,50	R\$ 525,00
59	CHOCOLATE GRANULADO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unid 150 grs. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Pacote	50		R\$ 4,19	R\$ 209,50
60	CHUCHU , in natura, grupo retangular subgrupo verde escuro intenso, sem defeitos graves (podridão, murchos, queimados, danos não cicatrizados, deformados e com ausência de pedúnculo, categoria extra.	Kg	160		R\$ 3,80	R\$ 608,00

61	COCO RALADO úmido adoçado, embalagem de 100g. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto.	Pacote	100		R\$ 4,10	R\$ 410,00
62	COLORÍFICO/COLORAU DE URUCUM , baixo teor de fubá, isento de sujidades e mofo, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a contar da entrega), pacote com 500 g.	Pacote	80		R\$ 6,20	R\$ 496,00
63	CONDIMENTO - AÇAFRÃO - Características técnicas: moído, de boa qualidade, embalagem de 30 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	30		R\$ 2,00	R\$ 60,00
64	CONDIMENTO - COMINHO EM PÓ - Características técnicas: apresentação industrial, aspecto físico em pó. Embalagem com 10 pacotes de 100 g cada, totalizando 01 kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20		R\$ 2,99	R\$ 59,80
65	CONDIMENTO - ERVA DOCE - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pacote 20g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	10		R\$ 2,99	R\$ 29,90
66	CONDIMENTO - LOURO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 10g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	50		R\$ 3,90	R\$ 195,00
67	CONDIMENTO - PIMENTA DO REINO - Características técnicas: pimenta do reino moída. Embalagem de 40 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20		R\$ 6,20	R\$ 124,00
68	COUVE FLOR , in natura de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isento de sujidades, parasitas e larvas.	Unidade	100		R\$ 4,90	R\$ 490,00

69	COUVE MANTEIGA - Características técnicas: tamanho e colorações uniformes, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Unidade	300		R\$ 4,00	R\$ 1.200,00
70	CREME DE LEITE , elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de 200g.	Unidade	230		R\$ 2,80	R\$ 644,00
71	CREMOGEMA , mistura à base de amido de milho para o preparo de mingau, sabor tradicional, cx com 500g.	Caixa	80		R\$ 11,80	R\$ 944,00
72	ERVILHA EM CONSERVA , com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	120		R\$ 2,90	R\$ 348,00
73	ESSENCIA DE BAUNILHA - Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Unidade	20		R\$ 3,60	R\$ 72,00
74	EXTRATO DE TOMATE , concentrado embalagem mínima com 340g, contendo a descrição das características do produto.	Unidade	300		R\$ 1,70	R\$ 510,00
75	FARINHA DE MANDIOCA . tipo 1 crua e fina, acondicionada em embalagem de 1 kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	100		R\$ 4,90	R\$ 490,00
76	FARINHA DE QUIBE , 500g, embalagem plástica saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, produto de boa qualidade.	Pacote	100		R\$ 6,20	R\$ 620,00
77	FARINHA DE ROSCA , embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto.	Pacote	50		R\$ 6,85	R\$ 342,50
78	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO , acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90		R\$ 5,70	R\$ 513,00
79	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO , acondicionada em embalagem com 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	90		R\$ 5,70	R\$ 513,00
80	FELJÃO BRANCO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade pacote de 500g.	Pacote	60		R\$ 7,42	R\$ 445,20

81	FELJÃO PRADINHO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote 500g.	Pacote	60		R\$ 4,00	R\$ 240,00
82	FELJÃO PRETO TIPO 1 , safra nova, acondicionado em embalagem plástica original, contendo data da fabricação e validade, pacote de 1Kg.	Kg	450		R\$ 8,90	R\$ 4.005,00
83	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade, fresco, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. PCt 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	10		R\$ 13,60	R\$ 136,00
84	FERMENTO BIOLÓGICO SECO - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 10g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	10		R\$ 2,90	R\$ 29,00
85	FERMENTO EM PÓ , pote com 100g.	Pote	50		R\$ 3,19	R\$ 159,50
86	FRANGO - COXA E SOBRECOPA , com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	520		R\$ 10,80	R\$ 5.616,00
87	FRANGO - DRUMET , com osso, congelada acondicionada em embalagem plástica.	Kg	260		R\$ 11,00	R\$ 2.860,00
88	FRANGO - FILÉ DE PEITO SEM OSSO , congelado, acondicionado em embalagem plástica.	Kg	520		R\$ 19,85	R\$ 10.322,00
89	FRANGO CHESTER INTEIRO , congelado com validade mínima de (12) meses .Embalagem primária constando : marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da Agricultura, peciaria e abastecimento, e demais dizeres obrigatórios conforme legislação em vigor.	Kg	20		R\$ 13,30	R\$ 266,00

90	FRUTAS CRISTALIZADAS formado com mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi, sem a presença de sujidades e contaminantes. Acondicionada em embalagem de 500 g, contendo todas as informações do produto. Validade não inferior a 6 meses a contar da data da entrega.	Unidade	10		R\$ 8,90	R\$ 89,00
91	FUBÁ DE MILHO , extra, 1ª qualidade, embalagem de 1Kg contendo a descrição das características do produto.	Kg	50		R\$ 7,30	R\$ 365,00
92	GELATINA SEM SABOR EM PÓ - Características técnicas: Produto constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, que com simples adicionamento de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Unid 12 gramas. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	20		R\$ 4,00	R\$ 80,00
93	GOIABADA CREMOSA - Características técnicas: Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Pct 400g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	30		R\$ 8,90	R\$ 267,00
94	INHAME IN NATURA , tipo extra, raiz na cor marrom, e formato cilíndrico, sem defeitos como rachaduras, firmes e sem podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos.	Kg	160		R\$ 5,70	R\$ 912,00
95	IOGURTE NATURAL - Características técnicas: Fresco, produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Embalagem plástica atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unidade 180g	Unidade	300		R\$ 2,80	R\$ 840,00
96	IOGURTE SABOR MORANGO - Características técnicas: Iogurte com polpa de frutas Sabor morango. Embalagem tipo garrafinha, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Unidade 170g.	Unidade	300		R\$ 3,00	R\$ 900,00

97	JILÓ IN NATURA , sem lesões ou sinais de apodrecimento de ótima qualidade apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	110		R\$ 9,90	R\$ 1.089,00
98	KETCHUP pronto, embalagem 400g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Embalagem	50		R\$ 6,59	R\$ 329,50
99	LARANJA PÊRA , in natura de ótima qualidade, o produto deve ser sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme.	Kg	240		R\$ 4,70	R\$ 1.128,00
100	LEITE CONDENSADO em caixinha tetra Pack, valor nutricional completo, data de validade, 395g.	Unidade	150		R\$ 7,00	R\$ 1.050,00
101	LEITE DE COCO , tradicional, composto de coco, água, Conservadores, Acidulante, espessante e outras substâncias permitidas, embalagem de 200 ml, primária vasilhame de vidro hermeticamente fechado.	Unidade	80		R\$ 3,80	R\$ 304,00
102	LEITE DE SOJA - Características técnicas: Embalagem de 1 litro. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	50		R\$ 7,80	R\$ 390,00
103	LEITE EM PÓ DESNATADO - Características técnicas: instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, peso líquido 280gr. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	50		R\$ 14,80	R\$ 740,00
104	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Características técnicas: instantâneo, embalagem tipo lata ou saco de 400g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	150		R\$ 17,70	R\$ 2.655,00
105	LEITE NATURAL , esterilizado, integral, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo Tetra Pack c/01 litro.	Litro	1000		R\$ 4,90	R\$ 4.900,00
106	LIMÃO TAHITI , in natura de ótima qualidade, com sabor, aroma e cor característica do espécime, casca com coloração verde, textura lisa a ligeiramente rugosa e espessura média, produto deve ser sem defeito.	Kg	120		R\$ 6,00	R\$ 720,00
107	LINGÜIÇA PARA CHURRASCO , tipo toscana com carne suína, congelada, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, embalagem transparente a vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e bem lacrados, data de fabricação e validade. Embalados de 500g a 05 kg.	Kg	110		R\$ 18,80	R\$ 2.068,00

108	LINGÜIÇA SUÍNA DEFUMADA TIPO CALABRESA , grossa, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	110		R\$ 17,00	R\$ 1.870,00
109	MAÇÃ , tipo Fuji ou nacional, grau médio de amadurecimento, sem defeitos graves sem manchas ou deformação.	Kg	250		R\$ 6,90	R\$ 1.725,00
110	MACARRÃO PARA LASANHA , massa com ovos, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	100		R\$ 8,99	R\$ 899,00
111	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA - Características técnicas: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Pacote 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50		R\$ 4,00	R\$ 200,00
112	MACARRÃO TIPO AVE MARIA - Características técnicas: de primeira qualidade, macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas; admitindo umidade máxima de 13%; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o (RES.RDC12/01 ANVISA/MS), (RES.385/99 ANVS), (RES.12/78 CNNPA/MS), (PORT.74/94 VS/MS), (PORT.540/97 SVS). Pacote 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50		R\$ 5,00	R\$ 250,00

113	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , massa com ovos nº 8, pacote com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	100		R\$ 3,90	R\$ 390,00
114	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , massa com ovos, embalagem com 500 g contendo a descrição das características do produto. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	150		R\$ 4,00	R\$ 600,00
115	MAIONESE , embalagem 500 g contendo a descrição das características do produto.	Embalagem	100		R\$ 6,80	R\$ 680,00
116	MAMÃO FORMOSA , sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	150		R\$ 5,89	R\$ 883,50
117	MANGA - Características técnicas: unidades pesando 0,3 kg cada, madura, coloração amarelo - avermelhado, tamanho médio, sem pontos escuros, sem amassado, propriedades organolépticas características. para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100		R\$ 5,80	R\$ 580,00
118	MANTEIGA COM SAL - Características técnicas: em embalagem de 500g ingredientes: Creme de leite pasteurizado, sal e fermento lácteo, peso líquido 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Unidade	100		R\$ 26,00	R\$ 2.600,00
119	MARACUJÁ - Características técnicas: redondo, casca lisa graúdo, de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	100		R\$ 7,99	R\$ 799,00
120	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL , contendo 60 a 95% de teor de lipídios, acondicionada em embalagem com 500g.	Embalagem	180		R\$ 8,70	R\$ 1.566,00
121	MELANCIA , tamanho regular de 1ª qualidade -redonda, casca lisa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel.	Kg	250		R\$ 4,00	R\$ 1.000,00

122	MELÃO REDONDO , casca lisa, grão, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes devendo ser bem firme e intacta.	Kg	150		R\$ 6,80	R\$ 1.020,00
123	MILHO PARA PIPOCA - Características técnicas: milho para pipoca, de boa qualidade, tipo 1, acondicionado em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, isento de sujidades, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	50		R\$ 5,85	R\$ 292,50
124	MILHO VERDE - Características técnicas: acondicionados em pacotes com 05 espigas de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, sem sinais de fungos ou apodrecimento	Pacote	30		R\$ 8,70	R\$ 261,00
125	MILHO VERDE EM CONSERVA , com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade, SIF.	Lata	150		R\$ 3,75	R\$ 562,50
126	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYO - Características técnicas: com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem pet com 1 Litro. Íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20		R\$ 18,00	R\$ 360,00
127	MOLHO DE TOMATE REFOGADO - Características técnicas: Molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Pct 2kg. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	200		R\$ 18,00	R\$ 3.600,00

128	MORANGO - Características técnicas: in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde. em embalagem plástica transparente pesando 200g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Caixa	50		R\$ 8,20	R\$ 410,00
129	MORTARDA PRONTA , embalagem 350g, com rótulo com impressão clara de identificação, classificação marca, data de fabricação, prazo de validade.	Unidade	25		R\$ 6,80	R\$ 170,00
130	ÓLEO DE SOJA REFINADO , embalagem com 900 ml.	Unidade	200		R\$ 9,70	R\$ 1.940,00
131	ORÉGANO , acondicionado em embalagem de 100g.	Embalagem	30		R\$ 4,85	R\$ 145,50
132	OVO DE GALINHA BRANCO , sem podridão, danos ou brocados, cartela com 30 unidades.	Cartela	60		R\$ 18,00	R\$ 1.080,00
133	PÃO DE FORMA COMUM , acondicionado em embalagem plástica de 500 g, contendo a descrição das características do produto.	Pacote	240		R\$ 8,80	R\$ 2.112,00
134	PÃO DE HAMBURGUER peso de 50 g cada unidade, preparada a partir de matéria prima sã, de primeira isentas de matéria terrosa e parasitas em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 06 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, validade mínima de 05 dias a contar no ato da entrega.	Pacote	100		R\$ 8,20	R\$ 820,00
135	PÃO FRANCÊS , peso aproximado de 50g cada, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.	Unidade	2500		R\$ 1,00	R\$ 2.500,00
136	PÃO HOT DOG , peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 unidades cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido, validade mínima de 05(cinco) dias a contar no ato da entrega.	Pct	100		R\$ 9,70	R\$ 970,00
137	PÃO TIPO DOCE - Características técnicas: devem conter no mínimo farinha de trigo, fermento, açúcar, margarina e água. Peso de 50 g cada unidade.	Unidade	200		R\$ 1,00	R\$ 200,00

138	PEIXE MERLUZA , cortado em filé sem pele, sem espinha, congelado, acondicionado em embalagem plástica contendo a descrição das características do produto.	Kg	260		R\$ 31,00	R\$ 8.060,00
139	PEPINO - Características técnicas: comum ou caipira, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. cor verde escura ou verde escura brilhante, para consumo na semana da entrega, sem sinais de fungos ou apodrecimento.	Kg	110		R\$ 5,20	R\$ 572,00
140	PÊRA , in natura, aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	Kg	100		R\$ 7,00	R\$ 700,00
141	PERNIL TRASEIRO , sem osso com peso médio de 05 quilos, resfriado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), acondicionada em embalagem plástica, com as descrições e data da validade do produto.	Kg	20		R\$ 23,00	R\$ 460,00
142	PESSEGO , in natura, variedade nacional, de 1ª qualidade, semiamadurecido, casca íntegra, firme e limpa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, amassados pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	100		R\$ 18,70	R\$ 1.870,00
143	PIMENTÃO , in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa, sem pontos escuros e danos aparentes, isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Kg	110		R\$ 8,99	R\$ 988,90
144	PÓ PARA GELATINA , sabor morango, embalagem com 35 g contendo a descrição das características do produto.	Unidade	150		R\$ 2,00	R\$ 300,00
145	POLVILHO AZEDO - Características técnicas: Polvilho de mandioca azedo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pct 500g	Pacote	30		R\$ 4,00	R\$ 120,00
146	POLVILHO DOCE - Características técnicas: Polvilho de mandioca doce, grupo fécula, tipo 1. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pct 500g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Pacote	30		R\$ 9,90	R\$ 297,00

147	PRESUNTO TIPO COZIDO , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, sem capa de gordura, com validade não inferior a 45 dias da data da entrega. Peça com aproximadamente 03 a 04 Kg.	Kg	100		R\$ 22,00	R\$ 2.200,00
148	QUEIJO RALADO TIPO PARMESÃO , embalagem de 50g, com data de fabricação e prazo de validade.	Pacote	200		R\$ 6,85	R\$ 1.370,00
149	QUEIJO TIPO MUSSARELA , embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, produto sujeito a verificação no ato das entregas. Peças com aproximadamente de 03 a 04 Kg.	Kg	100		R\$ 37,00	R\$ 3.700,00
150	QUIABO , de tamanho médio, no ponto de maturação, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.	Kg	110		R\$ 12,40	R\$ 1.364,00
151	REFRIGERANTE SABORES - Características técnicas: de primeira qualidade. Composição: água gaseificada, açúcar, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, aromatizantes, corantes. Sabores guaraná, limão, laranja e uva (exceto cola), sem glúten. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega. Embalagem PET de 2 litros	PET	20		R\$ 5,90	R\$ 118,00
152	REFRIGERANTE SABORES DIET - Características técnicas: de primeira qualidade. Composição: água gaseificada, extrato com aroma idêntico ao natural, acidulantes, conservantes, aromatizantes, corantes. Sabores guaraná, limão, laranja e uva (exceto cola), sem glúten. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega. Embalagem PET de 2 litros	PET	20		R\$ 8,12	R\$ 162,40
153	REFRIGERANTE TIPO COLA - Características técnicas: Composição: água gaseificada, açúcar, extrato de Noz de cola, cafeína, corantes, acidulantes, aroma idêntico ao natural. Qualidade igual ou superior a coca-cola ou Pepsi. Embalagem pet de 2 litros. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20		R\$ 9,20	R\$ 184,00
154	REFRIGERANTE TIPO COLA DIET - Características técnicas: Composição: água gaseificada, extrato de Noz de cola, cafeína, corantes, acidulantes, aroma idêntico ao natural. Qualidade igual ou superior a coca-cola ou Pepsi. Embalagem pet de 2 litros. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	PET	20		R\$ 7,00	R\$ 140,00

155	REPOLHO , sem defeitos tipo: podridão, danos profundos, impurezas, passadas ou com manchas, ser bem definidas, sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa excessiva.	Kg	160		R\$ 6,80	R\$ 1.088,00
156	REQUEIJÃO CREMOSO - Características técnicas: 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. Unidade 200g. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	unidade	200		R\$ 7,10	R\$ 1.420,00
157	SAL REFINADO , tipo extra, iodado, acondicionado em embalagem de 1 kg, contendo a descrição das características do produto.	Kg	60		R\$ 1,30	R\$ 78,00
158	SALSICHA , tipo Hot dog, acondicionada em embalagem plástica.	Kg	100		R\$ 9,20	R\$ 920,00
159	SARDINHA EM CONSERVA , no molho de tomate, produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados, lata com 250 g.	Unidade	100		R\$ 5,20	R\$ 520,00
160	SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA . Pct 200g	Kg	10		R\$ 7,50	R\$ 75,00
161	SUCO DE CAIXINHA , pronto para beber, embalagem longa vida de 200ml cada, com canudo acoplado, sabores diversos: uva, laranja, caju e goiaba.	Unidade	500		R\$ 1,89	R\$ 945,00
162	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE ACEROLA - Características técnicas: água, polpa de acerola concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	150		R\$ 7,49	R\$ 1.123,50
163	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE CAJU , em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litro	150		R\$ 6,50	R\$ 975,00

164	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE GOIABA - Características técnicas: água, polpa de goiaba concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses na data da entrega.	Litro	150		R\$ 7,49	R\$ 1.123,50
165	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE MARACUJÁ , em vasilhame pet, registrado no ministério da agricultura, embalagem de 01 litro.	Litro	150		R\$ 12,30	R\$ 1.845,00
166	SUCO NATURAL CONCENTRADO DE UVA - Características técnicas: água, polpa de uva concentrado, açúcar, acidulantes, aroma idêntico ao sabor da fruta, embalados em caixa de papelão, possuindo na parte superior tampa abre e fecha com lacre de abertura, contendo 1000ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Litro	150		R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
167	TANGERINA , 1ª qualidade, tamanho médio, íntegra, casca sem rupturas.	Kg	250		R\$ 4,90	R\$ 1.225,00
168	TAPIOCA FARINHA GRANULADA, CUSCUZ , embalagem de 500g, natural. Embalagem com 500g. No rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com sua designação ou classificação.	Embalagem	20		R\$ 5,85	R\$ 117,00
169	TOMATE , in natura, aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e íntacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos por quilo.	Kg	300		R\$ 8,70	R\$ 2.610,00
170	UVA FRESCA ROSADA , in natura, sem manchas sem ataque de pragas e doenças aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida e sadia, deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação e o transporte, conservação em condições de uso imediato.	Kg	150		R\$ 14,00	R\$ 2.100,00
171	VINAGRE BRANCO - Características técnicas: vinho branco, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais, acondicionado em frasco plástico de 750 ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	40		R\$ 7,30	R\$ 292,00



172	VINAGRE TINTO , embalagem com 750 ml, contendo a descrição das características do produto, embalagem com 750 ml. Prazo de validade igual ou superior a 6 meses da data da entrega.	Frasco	30		R\$ 7,00	R\$ 210,00
TOTAL LOTE III						R\$ 232.365,30
VALOR TOTAL						R\$ 4.473.045,30