PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

MEMORANDO Nº 093/2023 – GAB/SEMUS.

Anajatuba, 13 de fevereiro de 2023.

A Sua Senhoria o Senhor
Francisco Sirnande Mesquita Da Silva
Coordenador do Compras da SEMUS

Assunto: registro de preços para eventual e futura contratação de pessoa(s) jurídica(s) para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Anajatuba-MA.

Senhor Coordenador,

Considerando a necessidade de abertura de processo administrativo visando o registro de preços para eventual e futura contratação de pessoa(s) jurídica(s) para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Anajatuba, encaminhamos solicitação para que seja elaborado o termo de referência e realizada a pesquisa de preços com vistas à realização de tal procedimento.

Nesse caminho, cumpre destacar que em conformidade com o art. 25 da Lei Municipal n° 563, de 23 de dezembro de 2021 a Secretaria Municipal de Saúde é o órgão responsável pela política municipal de saúde, segundo as normas do Sistema Único de Saúde (SUS), mediante ações de promoção, proteção e recuperação da saúde individual e coletiva, ação preventiva em geral, vigilância e controle sanitário, vigilância de saúde, especialmente de medicamentos e alimentos, pela gestão do Fundo Municipal de Saúde, zelando pela aplicação dos seus recursos na efetivação das respectivas políticas públicas do município, além de outras medidas no âmbito da competência municipal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

Ademais, vale destacar que a legalidade dos atos é uma condição para o bom andamento dos procedimentos administrativos e, por esta razão, para que a Secretaria, dentre todas as suas atribuições e competências, desenvolva de forma eficiente e célere a sua missão de melhor prestação de serviço aos usuários, se faz necessária a aquisição o objeto em tela.

Ainda sobre o assunto, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, sendo uma missão educativa e social oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

Ressaltamos ainda que, além dos usuários, também serão atendidos com a referida aquisição os profissionais de saúde que trabalham dentro das unidades do Município, e sua permanência dentro das mesmas é de suma importância para o bom atendimento aos pacientes.

Dessa forma, considerando o essencial e permanente consumo de gêneros alimentícios, como forma de atender o hospital municipal, unidades básicas de saúde e secretaria municipal de saúde, faz-se necessário a destes materiais.

Atenciosamente,

LUIS FERNANDO COSTA ARAGAO:57503028220

Assinado de forma digital por LUIS FERNANDO COSTA ARAGAO:57503028220
Dados: 2023.02.13 11:22:43 -03'00'

Luís Fernando Costa Aragão
Secretário Municipal de Saúde
Decreto nº 042/2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

ANEXO I – PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD.
1	ARROZ TIPO I, Especificação: branco, tipo I, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 5 kg, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamentoe a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	pacote	3.000
2	ARROZ TIPO I, Especificação: branco, tipo I, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 1 kg, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	3.000
3	ACHOCOLATADO, Especificações: produto em pó, sabor chocolate, enriquecido com vitaminas e sais minerais. Embalagem: Pacote com 400g. Não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto e embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	400
4	AÇUCAR REFINADO, Especificações: composição origem vegetal sacarose de cana de açúcar. Embalagem: transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 1 kg, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade,insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	3.500
5	ADOÇANTE, Especificação: Adoçante Dietético Líquido com stévia pura. Contendo: Água, Sorbitol, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, Conservantes Benzoato de Sódio, Sorbato de Potássio e Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: frascos de 100ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Frasco	150
6	AMACIANTE DE CARNE EM PÓ, Especificação: preparado com papaína. Embalagem: Frasco com 120g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima	Frasco	100

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

	de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		
7	AMIDO DE ARROZ, Embalagem: pacote de 500g, rótulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	
8	AMIDO DE MILHO, Embalagem: pacote de 500g, rótulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	
9	AZEITONA, Descrição: Azeitona tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Embalagem: Vidro com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Vidro	
10	BISCOITO ROSQUINHA; apresentação redondo, sabor tradicional, classificação doce, características adicionais sem recheio, tipo rosquinha, ingredientes açúcar, farinha de trigo e glúten; embalagem; pacote 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	
11	BISCOITO DE ÁGUA E SAL CREAM CRACKER, Especificações: farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico e gordura vegetal. Embalagem: Pacote 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	
12	BISCOITO DOCE, Especificação: tipo Maria, de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. Embalagem: Pacote de 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Pacote	
13	CAFÉ TIPO TORRADO, Especificação: apresentação moída, com selo de pureza ABIC. Embalagem: pacote com 500 gramas, alto vácuo, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	Pacote	3.800
14	CARNE DE SOJA, Especificações: É feito de farinha de soja (grãos de soja desengordurados), e tem uma granulometria máxima de 3 mm. Tem potencial nutricional, com cerca de 50% de **proteína**, e é indicado para ser um excelente fornecedor de proteína como **substituto de carnes** ou como fonte de proteína para veganos/vegetarianos. Quando a **proteína texturizada de soja** é aplicada aos alimentos aumenta, enriquece o valor nutricional devido à quantidade de produto, adiciona água, dá textura semelhante à carne, proporciona características desejáveis ao final e reduz os custos. Embalagem: pcote de 1 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	pacote	400

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

15	CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, Especificação: matéria prima pimenta do reino, aspecto físico pó, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade, Embalagem: pacote com 100 gramas, com número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Pacote	2.500
16	CREME DE LEITE, Especificação: ingredientes gordura láctea - mínimo 35%, sabor suave, consistência firme. Embalagem: caixinha 200 gramas, não amassada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto conservação ambiente seco e arejado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	unidade	800
17	CREMOGEMA, Especificação: Amido de milho, para o preparo de mingau sabores baunilha, chocolate e morango, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro). Embalagem: de papel resistente de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	800
18	FARINHA DE ARROZ, Especificação: tipo farinha de arroz flocada, tipo branca, aspecto físico levemente torrada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacote 500 gramas, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 09 (meses), a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	1.000
19	FARINHA DE MILHO, Especificação: tipo flocão, apresentação flocos de milho, amarelo, pré-cozida. Embalagem: pacote plástico com 500 gramas, transparentes, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade 9 meses. Característica adicionais: determinado/macerado/socado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	1.000
20	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, Especificação: com fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	Pacote	400
21	FARINHA DÁGUA AMARELA Especificação: farinha de mandioca processada, pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	KG	800

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

	Prazo de validade: 150 dias.		
22	FARINHA BRANCA, Especificação: farinha de mandioca processada, pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	KG	900
23	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, Especificação: sem fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter extemamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	Pacote	250
24	FECULA DE MANDIOCA, Especificação : fécula de mandioca é um carboidrato do tipo amiláceo, pó fino, de cor branca, cheiro e sabor inodoros. Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter extemamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	KG	2.000
25	FEIJÃO TIPO 1 PRETO, Especificação: classe preto. Embalagem: pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	2.000
26	FEIJÃO TIPO 1, Especificação: classe carioca. Embalagem: pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	2.000
27	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO, Especificação: classe branco, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, Embalagem: sacos plásticos transparentes com peso liquido de 1kg, não furados, estufados, inviolados, livre de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a	Pacote	2.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

	saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.		
28	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, Especificação: fermento químico contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten, conforme legislação vigente. Embalagem: de 100 gramas. Prazo mínimo de validade de seis (06) meses.	Unidade	250
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Especificação: desidratado, de boa qualidade, enriquecido com vitaminas: A, B, C e D e com no mínimo 27g de proteínas para cada porção de 100g. Embalagem: pacote de 200g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade 30 dias aberto/120 dias fechado. Indicação da marca do fabricante	Pacote	4.000
30	LEITE LIQUIDO, Especificação: Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico "é composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos" .Embalagem: 1 litro, caixa contendo 12 litros. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Caixa	1000
31	LEITE LIQUIDO DESNATADO, Especificações: o teor de gordura não pode ultrapassar 0,5%, sendo assim, o produto apresenta um máximo de 0,5% de gorduras totais, 0% de gorduras saturadas, 3% de proteínas e 4,5% de carboidratos." Embalagem: 1 litro, caixa contendo 12 litros. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Caixa	800
32	LEITE DE COCO, Especificações: Leite de coco pasteurizado e homogeneizado, leite de coco padronizado, acidulante INS 330 ácido cítrico, conservadores INS 202 sorbato de potássio, INS 211 benzoato de sódio e INS 223 metabissulfito de sódio, estabilizante INS 460i celulose microcristalina e espessante INS 415 goma xantana. Embalagem: vidro com 200ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	300
33	LEITE CONDENSADO, Especificações: Leite integral, açúcar e lactose. Alérgicos: Contém leite e derivados. Não contém glúten. Embalagem: caixinha com395g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	400
34	LOURO, Descrição: folhas de Louro, condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação alimentar. Embalagem: Pacote com 5g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	200

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, Especificação: formato espaguete, tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote plástico de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante	Pacote	2.000
36	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, Especificação: formato parafuso, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacotes plásticos de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante	Pacote	1.500
37	MARGARINA, Especificações: produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Embalagem: compota 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	1.000
38	MILHO EM CONSERVA, Especificação: ingredientes grãos de milho Verde cozido em conserva de salmoura (água e sal) grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros). Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. Embalagem: lata com 200 gramas, fechada e esterilizada, com registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. prazo de validade 2 anos.	Lata	1.500
39	MILHO PARA MINGAU, Especificações: milho branco para mingau. Embalagem: pacote com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PACOTE	400
40	ÓLEO DE SOJA REFINADO, Especificação: livre de gorduras trans e de colesterol, rico em vitamina. Embalagem: lata ou garrafa contendo 900ml, não amassadas, estufadas ou enferrujadas e invioladas, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	1.500
41	ORÉGANO, Descrição: Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado. Embalagem: Pacote com 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Pacote	300
42	SAL REFINADO, Especificação: iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Embalagem: plástica de 1 quilo, inviolada não furada, livre de insetos umidade, microrganismos ou outras impurezas	Unidade	400

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

	que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, cloreto de sódio 98,5%. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		
43	SARDINHA ENLATADA, Especificação: Elaborado com pescado íntegro, fresco limpo, eviscerado, previamente submetido à inspeção sanitária, sem escamas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Embalagem: latas de 125g, de folha flanders, com verniz sanitário, fechada e esterilizada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, n° de registro no órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação.	Unidade	2.500
44	SELETA DE ERVILHA, Especificações Técnicas ; Ingredientes. Ervilha reidratada, água e sal. Embalagem: lata 170g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	1.200
45	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRICIONAL, Especificação: Farinha Láctea em flocos de cereais. Embalagem: lata com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Lata	400
46	SUPLEMENTO NUTRICIONAL Especificação: Cereal Mucilon. Embalagem: lata com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	lata	800
47	TEMPERO APRESENTAÇÃO EM PÓ, Especificação: Tempero em pó, aplicação carnes, feijão, legumes e aves, (tipo sazon). Embalagem: pacote com 12 saches de 5 g cada. Prazo de validade mínimo de 180 dias a contar da data de entrega.	Pacote	1.000
48	EXTRATO DE TOMATE; Especificação; Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionados ingredientes naturais que conferem sabor especial ao Produto. Após homogenização passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Embalagem; Sache 340g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	4.000
49	VINAGRE; O vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1° G.L. (um grau Gay Lussac). A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	caixa	350

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

ALIMENTOS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI			
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD.
1	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Quilo	2.800
2	OVOS BRANCOS, Especificação: ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Embalagem: Cartela com 30 unidades, atóxica, em embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Cartela	1000
3	PÃO FRANCÊS, Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.	Unidade	22.000
4	PRESUNTO COZIDO FATIADO, Descrição: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. O presunto fatiado deve apresentarse livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Embalagem: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas, em média de 1kg. Validade mínima de 120 dias.	Quilo	250
5	POLPA DE CUPUACU, Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante	Quilo	400

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

6	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, Descrição: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6º C a 10° C ou congelada. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	Quilo	250
7	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	Quilo	3.000
8	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PALETA, Especificação: moída, sem ossos e músculos, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	Quilo	1.500
9	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PAULISTA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Quilo	3.000
10	CARNE MOÍDA EM PACOTE: pacotes com 500g.	QUILO	1500
11	FRANGO GONGELADO, frango inteiro, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18ºc, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	KG	3.000
12	FRANGO FILÉ DE PEITO, Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	Pacote	2.500

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

	Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: pacotes com peso de 1kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.		
13	PEIXE IN NATURA, Especificações: de água salgada, refrigerado, limpos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.	Quilo	2.500
14	PEIXE IN NATURA, Especificações: de água doce, refrigerado, limpas, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.	Quilo	3.000
15	ALFACE CRESPA GRANDE, Especificações: O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g o maço.	Maço	500
16	ALHO IN NATURA, Especificações: isento de sujidades ou danos físicos. Deve apresentar Dentes firmes e não murchos. Embalagem: de 100g a 500 kg.	Quilo	250
17	BATATA DOCE IN NATURA, Especificaões: : média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
18	BATATA INGLESA IN NATURA, Especificação: média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	400
19	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NATURA, Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
20	CHEIRO VERDE CRU IN NATURA, Especificação: O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição: coentro e cebolinha. Em maço com no mínimo 300g.	Maço	800
21	COUVE-FLOR, Especificação: produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço de 250g	Maço	400

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

22	FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI, Especificação: tipo pérola ou graúdo, aplicação alimentar (maduro), características adicionais: Originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 1.300 gramas por unidade. Não serão aceitos produtos estragados, murchos com odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. Sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	Unidade	500
23	FRUTA IN NATURA TIPO BANANA, Especificação: espécie prata, aplicação alimentar, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presa a penca, sem manchas, características adicionais aspecto firme e sem partes moles ou machucadas, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Dúzia	700
24	FRUTA IN NATURA TIPO CHUCHU, Especificação: espécie nacional, os chuchus devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	700
25	FRUTA IN NATURA TIPO LARANJA, Especificação: tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes.	Quilo	800
26	FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ, Especificação: espécie nacional, as maçãs devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	400
27	FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, o produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
28	FRUTA IN NATURA TIPO MELANCIA, Especificação: espécie redonda, tamanho grande ou medio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	1.000

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

29	FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
30	LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	1.000
31	LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
32	LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
33	LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência	Quilo	500
34	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTA DE CHEIRO, Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimenta de cheiro estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	500
35	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO, Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	400
36	LIMÃO, 1ª qualidade, tamanho médio, suculentos e sem ferimentos.	Quilo	400

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

37	QUIABO, 1ª qualidade, tamanho médio, suculentos e sem ferimentos	Quilo	400
38	MAXIXE, 1ª qualidade, tamanho médio, suculentos e sem ferimentos.	Quilo	400
39	MACAXEIRA, Especificações: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	Quilo	800
40	MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr.	Quilo	600
41	MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes.	Quilo	800
42	UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação.	Quilo	600
43	VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e odor característicos aplicação culinária em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos.	Quilo	1.000
44	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, Especificação: espécie comum. De primeira qualidade, fresco, aparado, lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	1.000
45	VINAGREIRA, Especificações: o produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g, o maço.	Maço	600

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste termo de referência é o registro de preços para eventual e futura contratação de pessoa(s) jurídica(s) para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Anajatuba, conforme especificações e quantitativos contidos neste termo.

1.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando–se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Primeiramente, compete destacar que a legalidade dos atos é uma condição para o bom andamento dos procedimentos administrativos e, por esta razão, para que a Secretaria, dentre todas as suas atribuições e competências, desenvolva de forma eficiente e célere a sua missão de melhor prestação de serviço aos usuários, motivo pelo qual se faz necessária a aquisição o objeto em tela.

2.2 Ademais, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos, estamos nos referindo a uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos.

2.3 Ressaltamos ainda que, além dos usuários, também serão atendidos com a referida aquisição os profissionais de saúde que trabalham dentro das unidades do Município, e sua permanência dentro das mesmas é de suma importância para o bom atendimento aos pacientes.

2.4 Dessa forma a aquisição dos gêneros alimentícios se tornam indispensáveis para atendimento do Hospital Municipal e Unidades Básicas de Saúde, visando cumprir com as obrigações inerentes aos usuários do sistema, bem como, humanizar o atendimento.

3. DOS QUANTITATIVOS E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

3.1. Os produtos deverão atender as especificações, quantidades e unidades constantes no **Anexo I – Planilha de Especificações e Quantitativos.**

3.2. As **quantidades** apresentadas constituem uma **estimativa**, em função de eventuais demandas das unidades e dos usuários.

4. DA VALIDADE DO OBJETO

4.1. O prazo de validade dos produtos a serem entregues, deverá ser igual ou superior aos prazos decritos no ANEXO I, a contar da entrega definitiva do objeto, excetuando-se os casos em quem o fabricante estipule prazo inferior, devidamente comprovado pelas anotações de data de fabricação e validade, constantes da embalagem.

4.2. Independentemente da aceitação, a Contratada garantirá a qualidade do produto fornecido, pelo prazo de garantia.

4.3. Caso o(s) produto(s) perca(m) suas características ou deteriorem-se, e, estando este(s) dentro do prazo de validade, assim como em condições normais de estocagem, uso e manuseio, deverão ser substituídos no prazo máximo de **05 (cinco) dias**, contados a partir da comunicação formal, ficando por conta e ônus da CONTRATADA todas as despesas decorrentes para a efetivação da substituição.

5. DAS AMOSTRAS

5.1. A SEMUS se reserva no direito de solicitar amostras dos produtos ofertados para avaliação técnica.

5.2. Quando solicitadas as amostras deverão ser apresentadas na quantidade solicitada, no **prazo máximo de 72 (setenta e duas horas)**, contadas do recebimento da solicitação, sob pena de desclassificação,

5.3. As amostras, quando solicitadas, serão em caráter de doação.

5.4. Os pareceres técnicos elaborados a partir dos resultados das análises das amostras serão arquivados na SEMUS e poderão subsidiar avaliações dos produtos em processos licitatórios futuros.

5.5. Os pareceres técnicos desfavoráveis à aceitação da amostra poderão ser utilizados como instrumento para desclassificação do item proposto.

5.6. Deverão ser considerados como critérios de aceitação na análise das amostras: a apresentação as especificações do Termo de Referência, em quantidade e forma.

6. DO ENQUADRAMENTO LEGAL

6.1. O objeto deste Termo de Referência é **considerado comum** porque é definido mediante especificações usuais no mercado, tendo como critério de escolha do menor preço "por item" ofertado somente, cabendo a adoção da modalidade **PREGÃO,** nos termos do **parágrafo único, do art. 1°, da Lei 10.520/2002.**

6.2. A modalidade de licitação ora escolhida confere maior celeridade ao processo, como também amplia o universo dos potenciais licitantes. Desse modo, entende-se que o interesse público será mais satisfatoriamente atendido mediante a adoção dessa modalidade.

6.3. São aplicáveis ainda à licitação, a **Lei Complementar nº 123/2006** com alterações da **Lei Complementar nº 147/2014** e, subsidiariamente, a **Lei Federal nº 8.666/1993** e demais normas regulamentares pertinentes à espécie.

6.4. Em atendimento à LC nº 123/2006, que instituiu o Estatuto Nacional de Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, alterada pela LC nº 147/2014, e de acordo a regulamentação de decreto 8.538/2015, **fica estabelecida a margem de preferência para os itens cujo valor estimado seja de até R$ 80.000 (oitenta mil reais) a realização de licitação exclusiva às microempresas e empresas de pequeno porte**, nos termos do disposto no art. 7º do decreto acima mencionado.

6.5. Fica estabelecida a **cota reservada de até 25% (vinte e cinco por cento), para os itens divisíveis cujo valor seja superior a R$ 80.000,00 (oitenta mil reais),** para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do disposto no art. 48, II da LC nº 123/2006.

6.6. Será utilizado o Sistema de Registro de Preços, nos moldes do **Decreto Municipal nº 22, de 06 de janeiro de 2021**, de acordo com a conveniência/demanda da SEMUS.

7. DO VALOR ESTIMADO

7.1 O valor total estimado orçado para o atendimento das despesas, estará disponível após pesquisa de preço que será realizada pelo Setor de Compras da Secretaria Municipal de Saúde de Anajatuba/MA, em conformidade com a legislação pertinente.

7.2 Os preços propostos serão considerados completos e deverão abranger todas as despesas relativas à futura contratação, tais como: tributos e quaisquer despesas acessórias e/ou necessárias ao cumprimento do objeto, salvo disposição legal em contrário.

8. DA DOCUMENTAÇÃO DE REGULARIDADE E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1. Poderão participar a pessoa jurídica de direito público ou privado que seja do ramo de atividade compatível com o objeto especificado neste Termo de Referência e que atenda a todas as exigências contidas neste instrumento, além daquelas previstas em legislação pertinente para produtos sujeitos a regime da Vigilância Sanitária.

a) **Atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, COMPROVANDO que a licitante forneceu ou fornece materiais compatíveis com o objeto deste Termo de Referência. O atestado deverá ser impresso em papel timbrado do emitente, constando seu CNPJ e endereço completo, devendo ser assinado por seus sócios, diretores, administradores, procuradores, gerentes ou servidor responsável, com expressa indicação de seu nome completo e cargo/função;**

9. CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. A entrega dos produtos será feita de forma **PARCELADA,** bem como, o prazo de entrega dos produtos será de **05 (cinco) dias úteis**, após recebimento da Ordem de Fornecimento.

9.2. A simples entrega do produto objeto da ordem de fornecimento não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação da conformidade pela SEMUS, em seguida serão recebidos:

a) Provisoriamente, a partir da entrega, para efeito da verificação da conformidade com as especificações constantes no anexo deste Termo de Referência;

b) Definitivamente, após a verificação da conformidade com as especificações constantes do anexo deste Termo de Referência, e sua conseqüente aceitação, que se dará até 03 (três) dias do recebimento provisório.

9.3. O armazenamento e o transporte dos produtos deverão atender às especificações técnicas determinadas pela ANVISA, estar acondicionados em embalagens de fábrica, compatíveis e lacradas pelo próprio fabricante.

9.4. O(s) fornecedor (es) ficará (ão) obrigado(s) a substituir no prazo de até **05 (cinco) dias corridos**, após o recebimento de notificação expedida por esta Secretaria, independente da aplicação das penalidades cabíveis, sem quaisquer ônus para esta Secretaria, o(s) produto(s) que venha(m) a ser recusado(s), podendo o(s) produto(s) substituído(s) ser(em) submetido(s) a exame técnico.

9.5. A Ordem de Fornecimento deverá vir anexa a Nota Fiscal no ato da entrega do produto, que deverá ser feita no Almoxarifado Central, situado à Rua Cinco de Janeiro, s/n, bairro São Benedito, Anajatuba-MA.

10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. Por se tratar de previsão para futuras e eventuais contratações, é dispensável a informação de dotação orçamentaria para a cobertura da despesa, devendo ser informada somente quando da formalização do contrato.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. A contratação será formalizada por instrumento de contrato a ser elaborado pelo setor competente e deverão ser observadas, para todos os efeitos, as disposições constantes neste Termo de Referência, especialmente quanto aos prazos, condições de entrega e recebimento, condições de pagamentos, obrigações das partes e sanções.

11.2. Aplicar-se-á ao contrato os mandamentos da Lei nº 8.666/93, a legislação de proteção e defesa do consumidor, os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

11.3. Para assinar o contrato, o fornecedor beneficiário deverá comprovar todas as condições de habilitação, bem como, apresentar o **Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento ou Licença Sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal,** emitida pela Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, da sede do licitante, consoante disposto no art. 51 da Lei n°: 6360/1976.

11.4. A vigência do contrato será **até 31/12 do ano em curso**, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

12.1. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, no prazo de **até 30 (trinta) dias**, contados a partir do recebimento, conferência e aceite definitivo do produto entregue, mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo fiscal do contrato e de acordo com as demais exigências administrativas em vigor, acompanhada da respectiva Ordem de Fornecimento e certidões de regularidade.

12.2. A Nota Fiscal/Fatura será protocolada na sede da Prefeitura, até **o 5º (quinto) dia útil** subseqüente ao mês da entrega e aceite definitivo, através de ofício, encaminhado à Secretaria Municipal da Saúde, devendo ainda conter todas as informações necessárias para dela se dar quitação e estar de acordo com as normas fiscais vigentes.

12.3. O pagamento será feito em favor da empresa contratada, através de ordem bancária na sua conta corrente, após assinatura do Termo de Recebimento Definitivo, emitido pela Secretaria Requisitante.

12.4. O pagamento será efetuado após a assinatura do Termo de Recebimento Definitivo, no prazo previsto nesta cláusula, desde que não haja fator impeditivo provocado pela CONTRATADA.

12.5. Não serão efetuados quaisquer pagamentos à Contratada enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações em virtude de penalidades impostas ou inadimplência contratual, inclusive, sem que isso gere direito ao reajustamento do preço ou à atualização monetária.

12.6. A Prefeitura Municipal de Anajatuba, poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada.

12.7. O pagamento somente será efetuado após o adimplemento das obrigações contratuais pertinentes, conforme art. 40, § 3º, Lei nº 8.666/93.

12.8. A não observância do prazo previsto para a apresentação da Nota Fiscal/Fatura e demais documentações necessárias ao pagamento ou a sua apresentação com incorreções ou ausências de documentos, ensejará a prorrogação do prazo de pagamento por igual número de dias a que corresponder os atrasos e/ou as incorreções verificadas, não cabendo à CONTRATADA, qualquer acréscimo decorrente deste atraso, de sua única e total responsabilidade.

1. DO GERENCIAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. O gerenciamento da execução do futuro contrato ficará a cargo de **servidor** designado formalmente pela SEMUS, o qual cuidará de incidentes relativos a pagamentos, à documentação, ao controle dos prazos de vencimentos, eventuais prorrogações, reequilíbrio econômico-financeiro, etc., nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

13.2. O(s) servidor(es) designado(s) anotará (ão) em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do futuro contrato, sendo-lhe(s) assegurada à prerrogativa de:

a) Fiscalizar e atestar o fornecimento dos produtos, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas neste Termo de Referência, no edital e seus anexos e na proposta vencedora;

b) Comunicar eventuais falhas no fornecimento dos produtos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

c) Garantir ao contratado acesso a toda e qualquer informação sobre ocorrências ou fatos relevantes relacionados com o fornecimento dos produtos.

d) Emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do contrato, em especial aplicações de sanções e alterações do mesmo.

13.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do gestor/fiscal do contrato deverão ser comunicadas e/ou solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

13.4. A fiscalização exercida pela SEMUS não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. Constituem obrigações e responsabilidades da CONTRATANTE, além do estabelecido na legislação em vigor e no instrumento contratual o seguinte:

a) Designar o Gestor/ Fiscal do contrato, responsável pelo acompanhamento;

b) Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência, na proposta e no contrato, através do servidor designado pela SEMUS;

c) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes no Termo de Referência, na proposta e no contrato, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

d) Comunicar/notificar à CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

e) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência, na proposta e no contrato;

f) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

g) Efetuar os pagamentos nos valores correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência;

h) Observar para que, durante a vigência do contrato, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidos no Termo de Referência, bem como, a compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive com solicitação de novas certidões ou documentos vencidos.

i) Não permitir que "outrem" cumpra as obrigações a que se sujeitou a CONTRATADA;

j) Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para o recebimento ou substituição do produto(s) ou peça(s);

k) Rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) em desacordo com as exigências deste Termo de Referência;

14.2. Exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA, que prejudique, de qualquer forma, a fiscalização, ou ainda, que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das suas funções que lhe foram atribuídas.

14.3. A SEMUS não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA perante terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratado, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da mesma, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

15. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

15.1. Constituem obrigações e responsabilidades da CONTRATADA, além do estabelecido na legislação em vigor e no instrumento contratual o seguinte:

a) Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, na proposta e no contrato;

b) Efetuar a entrega dos produtos em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local indicados neste Termo de Referência, na proposta e no contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, tipo, procedência e prazo de validade;

c) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento objeto, de acordo com os artigos 12, 13,14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

d) Responsabilizar-se solidariamente com os fornecedores pelos vícios de qualidade e/ou quantidade que os torne irrecuperáveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam;

e) Responsabilizar-se por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo no fornecimento do objeto, inclusive por acidentes que venham a ser vítimas seus empregados, quando do transporte e da entrega do objeto.

f) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o medicamento com avarias ou defeitos, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento contratual;

g) Informar, por escrito, até a data da assinatura do contrato, o nome do Banco, Agência e o número da conta bancária para efeito de adimplemento das obrigações, bem como o nome e contato do preposto designado a representar a empresa, e, os meios adequados de comunicação (telefone fixo, celular e email);

h) Comunicar ao Gestor/Fiscal da SEMUS, no prazo máximo de **72 (setenta e duas) horas** que antecede à data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

i) Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus a SEMUS;

j) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no instrumento contratual;

k) Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

16.1. Fica vedada a subscontratação parcial e total do objeto deste termo de referência.

17. DO REAJUSTE

17.1. Os preços são fixos e irreajustáveis.

18. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

18.1. Não será exigida garantia de execução contratual.

19. PRAZO DE VIGÊNCIA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

19.1. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses.

20. SANÇÕES:

20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520/2002 e da Lei nº 8.666/1993 a empresa que:

a) Convocada, não assinar o contrato (quando for solicitada a aquisição);
b) Apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida no ato da assinatura da ARP ou do Contrato
c) Não mantiver a proposta;
d) Ensejar o retardamento da execução do objeto contratual;
e) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
f) Comportar-se de modo inidôneo ou ilícito;
g) Fizer declaração falsa;

h) Cometer fraude fiscal;
i) Deixar de executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

20.2. A empresa que cometer quaisquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) multa compensatória de até 10 % (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho, no caso de recusa injustificada em assinar a ata de registro de preços, o contrato e/ou receber e nota de empenho no prazo previsto;

b) multa moratória de até 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso injustificado na entrega, calculado sobre o valor da parcela não cumprida, até o limite de **5 (cinco) dias**, após o qual, a critério da Administração, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

c) multa moratória de até 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado na entrega, calculado sobre o valor da parcela não cumprida, por período superior ao previsto na alínea "b", limitado a **05 (cinco) dias** subseqüentes, após o qual, a critério da Administração, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

d) multa moratória de até cinco por cento (5%), calculado sobre o valor da parcela não cumprida, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

e) multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato no caso de inexecução total do objeto,em caso de inexecução parcial das obrigações assumidas, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

f) impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura de Anajatuba com o consequente descredenciamento no Cadastro de Fornecedores do Município pelo prazo de até cinco anos.

20.3. A multa poderá ser aplicada concomitantemente com as sanções previstas na letra "g" do subitem 20.2.

20.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à empresa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993 e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999 e na Lei Estadual nº 8.959/2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

20.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.6. Atrasos cuja justificativa sejam aceitas pela SEMUS e comunicadas antes dos prazos de entrega consignados no contrato ou documento equivalente, poderão a critério desta, ser isentas total ou parcialmente da multa.

Elaboração/Técnico Responsável:

Em 14/02/2023.

Pablo Ricardo Santos Lopes

Pablo Ricardo Santos Lopes
Assessor Administrativo do Hospital Municipal Dr. Nilton da Silva Lima Filho

Aprovação/Autoridade Superior:

APROVO os elementos constantes do presente TERMO DE REFERÊNCIA, e, **autorizo** a imediata abertura do processo administrativo na forma regulamentar.

Anajatuba, 14 de Fevereiro de 2023.

LUIS FERNANDO COSTA ARAGAO:57503028220
Assinado de forma digital por LUIS FERNANDO COSTA ARAGAO:57503028220 Dados: 2023.02.14 11:24:17 -03'00'

Luís Fernando Costa Aragão
Secretário Municipal de Saúde

ANEXO I – PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QTD.**
1	ARROZ TIPO I, Especificação: branco, tipo I, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 5 kg, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamentoe a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	pacote	3.000

2	ARROZ TIPO I, Especificação: branco, tipo I, não parbolizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente, tipo subgrupo polido. Embalagem: Pacote plástico de 1 kg, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido) selecionados eletronicamente grão em grão. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	3.000
3	ACHOCOLATADO, Especificações: produto em pó, sabor chocolate, enriquecido com vitaminas e sais minerais. Embalagem: Pacote com 400g. Não serão aceitas aquelas que estiverem rasgadas, perfuradas ou qualquer outro sinal de alteração do produto e embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 18 meses a partir da data de entrega. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	400
4	AÇUCAR REFINADO, Especificações: composição origem vegetal sacarose de cana de açúcar. Embalagem: transparente em pacotes impermeáveis e lacrados de 1 kg, não furadas e estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade,insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 12 meses da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Pacote	3.500
5	ADOÇANTE, Especificação: Adoçante Dietético Líquido com stévia pura. Contendo: Água, Sorbitol, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, Conservantes Benzoato de Sódio, Sorbato de Potássio e Acidulante Ácido Cítrico. Embalagem: frascos de 100ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Frasco	150
6	AMACIANTE DE CARNE EM PÓ, Especificação: preparado com papaína. Embalagem: Frasco com 120g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Frasco	100
7	AMIDO DE ARROZ, Embalagem: pacote de 500g, rótulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade	Unidade	800

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

	requisitante		
8	AMIDO DE MILHO, Embalagem: pacote de 500g, rótulo contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	600
9	AZEITONA, Descrição: Azeitona tipo verde, apresentação com caroço, tamanho grande, características adicionais sem tempero. Embalagem: Vidro com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Vidro	700
10	BISCOITO ROSQUINHA; apresentação redondo, sabor tradicional, classificação doce, características adicionais sem recheio, tipo rosquinha, ingredientes açúcar, farinha de trigo e glúten; embalagem; pacote 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	4.000
11	BISCOITO DE ÁGUA E SAL CREAM CRACKER, Especificações: farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico e gordura vegetal. Embalagem: Pacote 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	4.000
12	BISCOITO DOCE, Especificação: tipo Maria, de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. Embalagem: Pacote de 400 gramas, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Pacote	3.000
13	CAFÉ TIPO TORRADO, Especificação: apresentação moída, com selo de pureza ABIC. Embalagem: pacote com 500 gramas, alto vácuo, tipo tijolinho, livre de parasitas, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo mínimo de validade de 06 meses, a partir da data de entrega.	Pacote	3.800
14	CARNE DE SOJA, Especificações: É feito de farinha de soja (grãos de soja desengordurados), e tem uma granulometria máxima de 3 mm. Tem potencial nutricional, com cerca de 50% de **proteína**, e é indicado para ser um excelente fornecedor de proteína como **substituto de carnes** ou como fonte de proteína para veganos/vegetarianos. Quando a **proteína texturizada de soja** é aplicada aos alimentos aumenta, enriquece o valor nutricional devido à quantidade de produto, adiciona água, dá textura semelhante à carne, proporciona características desejáveis ao final e reduz os custos. Embalagem: pcote de 1	pacote	400

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

	kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante		
15	CONDIMENTO APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, Especificação: matéria prima pimenta do reino, aspecto físico pó, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade, Embalagem: pacote com 100 gramas, com número de lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Pacote	2.500
16	CREME DE LEITE, Especificação: ingredientes gordura láctea - mínimo 35%, sabor suave, consistência firme. Embalagem: caixinha 200 gramas, não amassada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto conservação ambiente seco e arejado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	unidade	800
17	CREMOGEMA, Especificação: Amido de milho, para o preparo de mingau sabores baunilha, chocolate e morango, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro). Embalagem: de papel resistente de 500 gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	800
18	FARINHA DE ARROZ, Especificação: tipo farinha de arroz flocada, tipo branca, aspecto físico levemente torrada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. Embalagem: pacote 500 gramas, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 09 (meses), a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	1.000
19	FARINHA DE MILHO, Especificação: tipo flocão, apresentação flocos de milho, amarelo, pré-cozida. Embalagem: pacote plástico com 500 gramas, transparentes, limpos, não violados e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade 9 meses. Característica adicionais: determinado/macerado/socado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	1.000
20	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, Especificação: com fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não	Pacote	400

	violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.		
21	FARINHA DÁGUA AMARELA Especificação: farinha de mandioca processada, pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	KG	800
22	FARINHA BRANCA, Especificação: farinha de mandioca processada, pacote de 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	KG	900
23	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, Especificação: sem fermento, apresentação pó, com ferro e ácido fólico Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	Pacote	250
24	FECULA DE MANDIOCA, Especificação : fécula de mandioca é um carboidrato do tipo amiláceo, pó fino, de cor branca, cheiro e sabor inodoros. Embalagem: em pacote de 1 Kg, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade: 150 dias.	KG	2.000
25	FEIJÃO TIPO 1 PRETO, Especificação: classe preto. Embalagem: pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	PACOTE	2.000
26	FEIJÃO TIPO 1, Especificação: classe carioca. Embalagem: pacote de 1kg, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a	Pacote	2.000

	saúde humana. Obrigatório a apresentação do certificado de classificação vegetal. Obrigatório conter a data de fabricação e validade de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega expressas na embalagem, bem como o número do lote, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.		
27	FEIJÃO TIPO 1 BRANCO, Especificação: classe branco, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas, Embalagem: sacos plásticos transparentes com peso liquido de 1kg, não furados, estufados, inviolados, livre de microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	Pacote	2.000
28	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, Especificação: fermento químico contendo amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten, conforme legislação vigente. Embalagem: de 100 gramas. Prazo mínimo de validade de seis (06) meses.	Unidade	250
29	LEITE EM PÓ INTEGRAL, Especificação: desidratado, de boa qualidade, enriquecido com vitaminas: A, B, C e D e com no mínimo 27g de proteínas para cada porção de 100g. Embalagem: pacote de 200g, inviolada, livre de insetos, larvas, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade 30 dias aberto/120 dias fechado. Indicação da marca do fabricante	Pacote	4.000
30	LEITE LIQUIDO, Especificação: Leite integral e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato monossódico e difosfato dissódico "é composto por 3,0% de gorduras totais, 2,0% de gorduras saturadas, 3,0% de proteínas e 4,5% de carboidratos" .Embalagem: 1 litro, caixa contendo 12 litros. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Caixa	1000
31	LEITE LIQUIDO DESNATADO, Especificações: o teor de gordura não pode ultrapassar 0,5%, sendo assim, o produto apresenta um máximo de 0,5% de gorduras totais, 0% de gorduras saturadas, 3% de proteínas e 4,5% de carboidratos." Embalagem: 1 litro, caixa contendo 12 litros. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data	Caixa	800

	de entrega na unidade requisitante.		
32	LEITE DE COCO, Especificações: Leite de coco pasteurizado e homogeneizado, leite de coco padronizado, acidulante INS 330 ácido cítrico, conservadores INS 202 sorbato de potássio, INS 211 benzoato de sódio e INS 223 metabissulfito de sódio, estabilizante INS 460i celulose microcristalina e espessante INS 415 goma xantana. Embalagem: vidro com 200ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	unidade	300
33	LEITE CONDENSADO, Especificações: Leite integral, açúcar e lactose. Alérgicos: Contém leite e derivados. Não contém glúten. Embalagem: caixinha com395g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	400
34	LOURO, Descrição: folhas de Louro, condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação alimentar. Embalagem: Pacote com 5g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pacote	200
35	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE, Especificação: formato espaguete, tipo fino, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote plástico de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante	Pacote	2.000
36	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, Especificação: formato parafuso, pasteurizado, de farinha de trigo especial, enriquecido com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacotes plásticos de 500g, isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante	Pacote	1.500
37	MARGARINA, Especificações: produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados à alimentação humana com cheiro e sabor característico. Embalagem: compota 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	1.000

38	MILHO EM CONSERVA, Especificação: ingredientes grãos de milho Verde cozido em conserva de salmoura (água e sal) grãos inteiros selecionados (mínimo de 98% de milhos inteiros). Características: cor apropriada ao produto, sabor e odor próprios dos ingredientes, textura apropriada, uniformidade de tamanho e formato. Embalagem: lata com 200 gramas, fechada e esterilizada, com registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. prazo de validade 2 anos.	Lata	1.500
39	MILHO PARA MINGAU, Especificações: milho branco para mingau. Embalagem: pacote com 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	PACOTE	400
40	ÓLEO DE SOJA REFINADO, Especificação: livre de gorduras trans e de colesterol, rico em vitamina. Embalagem: lata ou garrafa contendo 900ml, não amassadas, estufadas ou enferrujadas e invioladas, livre de insetos, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto. Indicação da marca do fabricante.	Unidade	1.500
41	ORÉGANO, Descrição: Condimento, apresentação natural, matéria-prima orégano, aspecto físico granulado. Embalagem: Pacote com 10g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Pacote	300
42	SAL REFINADO, Especificação: iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. Embalagem: plástica de 1 quilo, inviolada não furada, livre de insetos umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, cloreto de sódio 98,5%. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	400
43	SARDINHA ENLATADA, Especificação: Elaborado com pescado íntegro, fresco limpo, eviscerado, previamente submetido à inspeção sanitária, sem escamas, conservadas em óleo comestível, com sal. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos vegetais. Não apresentando cheiro ardido ou rançoso. Embalagem: latas de 125g, de folha flanders, com verniz sanitário, fechada e esterilizada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, n° de registro no órgão competente. Validade:	Unidade	2.500

	mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação.		
44	SELETA DE ERVILHA, Especificações Técnicas ; Ingredientes. Ervilha reidratada, água e sal. Embalagem: lata 170g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	1.200
45	SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRICIONAL, Especificação: Farinha Láctea em flocos de cereais. Embalagem: lata com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Lata	400
46	SUPLEMENTO NUTRICIONAL Especificação: Cereal Mucilon. Embalagem: lata com 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	lata	800
47	TEMPERO APRESENTAÇÃO EM PÓ, Especificação: Tempero em pó, aplicação carnes, feijão, legumes e aves, (tipo sazon). Embalagem: pacote com 12 saches de 5 g cada. Prazo de validade mínimo de 180 dias a contar da data de entrega.	Pacote	1.000
48	EXTRATO DE TOMATE; Especificação; Produto elaborado a partir da Polpa de Tomate, adicionados ingredientes naturais que conferem sabor especial ao Produto. Após homogenização passa por processo de pasteurização, holding time e resfriamento, sendo envasado assepticamente em bags previamente esterilizados. Embalagem; Sache 340g. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	4.000
49	VINAGRE; O vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L. (um grau Gay Lussac). A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	caixa	350

ALIMENTOS PERECÍVEIS E HORTIFRUTI			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**QTD.**
1	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ALCATRA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Quilo	2.800

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

2	OVOS BRANCOS, Especificação: ovos brancos tipo médio, frescos, selecionados, isento de rachaduras, estufamento da câmara interna, sem sujidades, casca do ovo limpa, áspera, fosca. Cor, odor e aspectos característicos. Embalagem: Cartela com 30 unidades, atóxica, em embalagem secundária de papelão atóxico, resistente, não reutilizadas. A embalagem deverá estar devidamente rotulada conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.	Cartela	1000
3	PÃO FRANCÊS, Características: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.	Unidade	22.000
4	PRESUNTO COZIDO FATIADO, Descrição: Carne de pernil suíno cozida, fatiada e resfriado. Textura macia, suavemente temperada e coloração rosada. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. O presunto fatiado deve apresentarse livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerado ou congelado. Embalagem: A embalagem original deve ser a vácuo e saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas, em média de 1kg. Validade mínima de 120 dias.	Quilo	250
5	POLPA DE CUPUACU, Especificação: polpa de fruta congelada, de primeira qualidade. Embalagem: saco plástico de 1 kg, transparente, resistente, isenta de contaminação, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Na embalagem deve conter a validade de no mínimo seis meses a um ano com os registros obrigatórios do Ministério competente. Indicação da marca do fabricante	Quilo	400

6	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, Descrição: Produzida a partir de leite pasteurizado, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho bovino e cloreto de sódio (sal). Manipulada em condições higiênicas, com mínimo aceitável de gordura e sal e de bom paladar. A mussarela fatiada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo estar refrigerada e transportada à temperatura de 6º C a 10° C ou congelada. Embalagem e peso: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, rotulada de acordo a legislação vigente com peso líquido de até 01kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas com capacidade de até 10 kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.	Quilo	250
7	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO CHÃ DE DENTRO, Especificação: apresentação bife, de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, no máximo (máximo 3% de gordura) sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	Quilo	3.000
8	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PALETA, Especificação: moída, sem ossos e músculos, magra, congelada, sem gordura e sebo, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	Quilo	1.500
9	CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PAULISTA, Especificação: deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, de acordo com a legislação sanitária. em pacotes de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência.	Quilo	3.000
10	CARNE MOÍDA EM PACOTE: pacotes com 500g.	QUILO	1500
11	FRANGO GONGELADO, frango inteiro, embalados individualmente em saco plástico, acondicionados em caixa de papelão, congelados a -18ºc, com perda máxima de peso no degelo de 6% do peso bruto e validade mínima de doze meses. na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em	KG	3.000

	vigor.		
12	FRANGO FILÉ DE PEITO, Descrição: Corte: peito. Filezinho de peito de frango sem osso e sem pele, sem adição de sal e temperos, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: pacotes com peso de 1kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos.	Pacote	2.500
13	PEIXE IN NATURA, Especificações: de água salgada, refrigerado, limpos, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.	Quilo	2.500
14	PEIXE IN NATURA, Especificações: de água doce, refrigerado, limpas, isentas de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Embalagem: de 05 a 10 Kg.	Quilo	3.000
15	ALFACE CRESPA GRANDE, Especificações: O produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g o maço.	Maço	500
16	ALHO IN NATURA, Especificações: isento de sujidades ou danos físicos. Deve apresentar Dentes firmes e não murchos. Embalagem: de 100g a 500 kg.	Quilo	250
17	BATATA DOCE IN NATURA, Especificaões: : média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
18	BATATA INGLESA IN NATURA, Especificação: média, lavada, inteira, não amassada, com cor e odor característicos. Não serão aceitas batatas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	400

PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA
R Antônio José da Guia, s/n – Bairro São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba – MA
CNPJ: 06.002.372/0001-33

19	CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NATURA, Especificação: inteira, tamanho média, não amassada, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte inadequados. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadram no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
20	CHEIRO VERDE CRU IN NATURA, Especificação: O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição: coentro e cebolinha. Em maço com no mínimo 300g.	Maço	800
21	COUVE-FLOR, Especificação: produtos sãos, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço de 250g	Maço	400
22	FRUTA IN NATURA TIPO ABACAXI, Especificação: tipo pérola ou graúdo, aplicação alimentar (maduro), características adicionais: Originário de planta sadia destinado ao consumo in natura, estar fresco, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo, sem lesões provocadas por insetos, doenças e mecânicas. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Peso mínimo de 1.300 gramas por unidade. Não serão aceitos produtos estragados, murchos com odor desagradável, podridões, queimaduras de sol, manchas anormais, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade. Sendo que as folhas da coroa devem estar verdes e erguidas.	Unidade	500
23	FRUTA IN NATURA TIPO BANANA, Especificação: espécie prata, aplicação alimentar, que não esteja verde, nem totalmente madura, deverá estar sempre presa a penca, sem manchas, características adicionais aspecto firme e sem partes moles ou machucadas, não serão aceitos produtos estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Dúzia	700
24	FRUTA IN NATURA TIPO CHUCHU, Especificação: espécie nacional, os chuchus devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	700

25	FRUTA IN NATURA TIPO LARANJA, Especificação: tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes.	Quilo	800
26	FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ, Especificação: espécie nacional, as maçãs devem ser de cor viva, novinha, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, firmes e pesadas em relação ao tamanho. A casca deve ser lisa, sem depressões ou machucados, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	400
27	FRUTA IN NATURA TIPO MAMÃO, Especificação: espécie papaia, aplicação alimentar, classificação A, o produto não pode estar manchado, flácido, com exsudações e lesões. O produto deve ser de tamanho médio e grau médio de amadurecimento com tons amarelo alaranjado e exalando um suave aroma característico, não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
28	FRUTA IN NATURA TIPO MELANCIA, Especificação: espécie redonda, tamanho grande ou medio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	1.000
29	FRUTA IN NATURA TIPO MELÃO, Especificação: espécie redonda e amarelo, tamanho médio, classificação A aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, aplicação alimentar, características adicionais maduras. Não serão aceitos produtos estragados, murchos ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
30	LEGUME IN NATURA TIPO ABÓBORA, Especificação: Deve apresentar-se madura, seca, tamanho médio, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, Não serão aceitos produtos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	1.000
31	LEGUME IN NATURA TIPO BETERRABA, Especificação: Espécie comum. De primeira, lavada, inteira, não amassada, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material	Quilo	800

	terroso e umidade externa anormal, tamanho. Não serão aceitas beterrabas estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.		
32	LEGUME IN NATURA TIPO CENOURA, Especificação: De primeira, sem rama, fresca, lavada, inteira, não amassada, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitas cenouras estragadas, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	800
33	LEGUME IN NATURA TIPO PEPINO, Especificação: espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, apresentando grau médio de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência	Quilo	500
34	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTA DE CHEIRO, Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimenta de cheiro estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	500
35	LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO, Especificação: lavado, inteiro, verde, 1ª qualidade, sem fungos, consistência firme, tamanho médio e grande, não amassado, com cor e odor característicos. Não serão aceitos pimentões estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	400
36	LIMÃO, 1ª qualidade, tamanho médio, suculentos e sem ferimentos.	Quilo	400
37	QUIABO, 1ª qualidade, tamanho médio, suculentos e sem ferimentos	Quilo	400
38	MAXIXE, 1ª qualidade, tamanho médio, suculentos e sem ferimentos.	Quilo	400
39	MACAXEIRA, Especificações: Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios da espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos ou mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.	Quilo	800

40	MARACUJÁ, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação. Peso unitário: 120 gr.	Quilo	600
41	MEXERICA, tamanho médio no ponto de maturação ideal, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas e livre de resíduos de fertilizantes.	Quilo	800
42	UVA, Especificações: de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com casca sã, sem rupturas, características de cultivo bem definidos, bem formados e em perfeitas condições de conservação e maturação.	Quilo	600
43	VERDURA IN NATURA TIPO TOMATE Especificação: Graúdo, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, firme, íntegro, sem manchas, batidas e esfolões, aparado, lavado, inteiro, não amassada, com cor e odor característicos aplicação culinária em geral. Não serão aceitos tomates estragados, murchos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade os mesmos.	Quilo	1.000
44	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO VERDE, Especificação: espécie comum. De primeira qualidade, fresco, aparado, lavado, inteiro, não amassada, compacto e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Não serão aceitos repolhos estragados, murchas, com brotos, ou que não se enquadrem no processo seletivo de padrão de qualidade.	Quilo	1.000
45	VINAGREIRA, Especificações: o produto deve mostrar folhas limpas, frescas, livres de manchas escuras ou viscosas. Além disso, as bordas das folhas não devem ter sinais de cor marrom ou amarelo. Peso médio 250 g, o maço.	Maço	600