

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

PARECER DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Conforme convocação para apresentação das amostras, referente ao PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2023, oriundo do PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 2023.02.13.0014/2023, cujo objeto reside no registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifrúti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde Anajatuba/MA. após recebimento das amostras, TEMPESTIVAMENTE, na data de 19 de abril de 2023, encaminhamos a equipe técnica para análise, avaliação e parecer conforme item 05 do termo de referência, em resposta foi encaminhado a avaliação das amostras, aprovando todos as amostras apresentadas

DA DECISÃO

Destarte as análises e observações descritas nos laudos apresentados pela equipe técnica responsável, decide:

- ACATAR os laudos de análise das amostras da Equipe Técnica, tendo em vista que são as detentoras de conhecimento técnico da área e responsáveis pela elaboração do termo de referência.
- 2) DECLARAR APROVADA as amostras apresentadas pela empresa P. I. C. ARAUJO EIRELI, inscrito no CNPJ 16.634.005/0001-06, momento em que OPINAMOS pela classificação da empresa, conforme o item 5 do termo de referência, para os seguintes itens:
 - ITEM 2 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. (COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% AMPLA PARTICIPAÇÃO)
 - ITEM 4 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. (COTA PRINCIPAL EM MÉDIA 75% AMPLA PARTICIPAÇÃO)
 - ITEM 11 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.



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

ITEM 12 - 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

ITEM 13 - AMIDO DE ARROZ, EMBALAGEM: PACOTE DE 500G, RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE

ITEM 14 - AMIDO DE MILHO, EMBALAGEM: PACOTE DE 500G, RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE

ITEM 15 - AZEITONA, DESCRIÇÃO: AZEITONA TIPO VERDE, APRESENTAÇÃO COM CAROÇO, TAMANHO GRANDE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM TEMPERO. EMBALAGEM: VIDRO COM 500G.

ITEM 16 - BISCOITO ROSQUINHA; APRESENTAÇÃO REDONDO, SABOR TRADICIONAL, CLASSIFICAÇÃO DOCE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SEM RECHEIO, TIPO ROSQUINHA, INGREDIENTES AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO E GLÚTEN; EMBALAGEM; PACOTE 500G

ITEM 17 - 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 REOUISITANTE.

ITEM 18 - 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

ITEM 19 - 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.

ITEM 20 - 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





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

CARACTERÍSTICAS DESEJÁVEIS AO FINAL E REDUZ OS CUSTOS. EMBALAGEM: PCOTE DE 1 KG.

ITEM 21 - 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.

ITEM 22 - 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.

ITEM 23 - 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.

ITEM 24 - 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.

ITEM 25 - 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.

ITEM 26 - 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.

ITEM 27 - FARINHA DÁGUA AMARELA ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA PROCESSADA, PACOTE DE 1 KG. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES





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

NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: 150 DIAS.

ITEM 28 - 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

ITEM 29 - 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.

ITEM 30 - 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.

ITEM 31 - 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.

ITEM 32 - 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.

ITEM 33 - FEIJÃO TIPO 1 BRANCO, ESPECIFICAÇÃO: CLASSE BRANCO, DEBULHADO, ÍNTEGRO, DE COLHEITA RECENTE; COM ASPECTO, ODOR, COR E SABOR PRÓPRIO,





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

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

ITEM 34 - 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.

ITEM 35 - 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

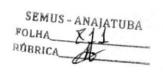
ITEM 36 - LEITE LIQUIDO, ESPECIFICAÇÃO: LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÓDICO "É COMPOSTO POR 3,0% DE GORDURAS TOTAIS, 2,0% DE GORDURAS SATURADAS, 3,0% DE PROTEÍNAS E 4,5% DE CARBOIDRATOS". EMBALAGEM: 1 LITRO, CAIXA CONTENDO 12 LITROS.

ITEM 37 - 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.

ITEM 38 - 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.

ITEM 39 - LEITE CONDENSADO, ESPECIFICAÇÕES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: CAIXINHA COM395G





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

ITEM 40 - LOURO, DESCRIÇÃO: FOLHAS DE LOURO, CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA LOURO, ASPECTO FÍSICO FOLHA SECA, APLICAÇÃO ALIMENTAR. EMBALAGEM: PACOTE COM 5G.

ITEM 41 - 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

ITEM 42 - 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 ENTREGADO PRODUTO. INDICAÇÃO DA MARCA DO FABRICANTE

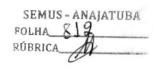
ITEM 43 - MARGARINA, ESPECIFICAÇÕES: PRODUTO GORDUROSO EM EMULSÃO ESTÁVEL COM LEITE OU SEUS CONSTITUINTES OU DERIVADOS, E OUTROS INGREDIENTES, DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO HUMANA COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: COMPOTA 500G.

ITEM 44 - 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

ITEM 45 - MILHO PARA MINGAU, ESPECIFICAÇÕES: MILHO BRANCO PARA MINGAU. EMBALAGEM: PACOTE COM 500G.

ITEM 46 - 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.





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

ITEM 47 - ORÉGANO, DESCRIÇÃO: CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO NATURAL, MATÉRIA-PRIMA ORÉGANO, ASPECTO FÍSICO GRANULADO. EMBALAGEM: PACOTE COM 10G.

ITEM 48 - 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%.

ITEM 49 - 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, Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. VALIDADE: MÍNIMA DE NOVE (09) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO

ITEM 50 - SELETA DE ERVILHA, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS; INGREDIENTES. ERVILHA REIDRATADA, ÁGUA E SAL. EMBALAGEM: LATA 170G.

ITEM 51 - SUPLEMENTO ALIMENTAR NUTRICIONAL, ESPECIFICAÇÃO: FARINHA LÁCTEA EM FLOCOS DE CEREAIS. EMBALAGEM: LATA COM 400G.

ITEM 52 - SUPLEMENTO NUTRICIONAL ESPECIFICAÇÃO: CEREAL MUCILON. EMBALAGEM: LATA COM 400G

ITEM 53 - 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

ITEM 54 - 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.

ITEM 55 - 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.





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

ITEM 56 - 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.

ITEM 57 - 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 CONFEÇÃO 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.

ITEM 58 - 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 DEVERA 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 OUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVENDO ESTAR REFRIGERADO OU CONGELADO. EMBALAGEM: A EMBALAGEM ORIGINAL DEVESER A VÁCUO E SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, INTEGRIDADE DO ACONDICIONADOS EM CAIXAS LACRADAS, EM MÉDIA DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS.

ITEM 59 - 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

ITEM 60 - 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





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

QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVENDO ESTAR REFRIGERADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE 6° 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.

ITEM 62 - CARNE MOÍDA EM PACOTE: PACOTES COM 500G

ITEM 63 - FRANGO CONGELADO, FRANGO INTEIRO, EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO, ACONDICIONADOS EM CAIXA DE PAPELÃO, CONGELADOS A -18°C, 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.

ITEM 64 - 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 – 18°C (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

ITEM 65 - 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.

ITEM 66 - 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.





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

ITEM 67 - 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

ITEM 68 - ALHO IN NATURA, ESPECIFICAÇÕES: ISENTO DE SUJIDADES OU DANOS FÍSICOS. DEVE APRESENTAR DENTES FIRMES E NÃO MURCHOS. EMBALAGEM: DE 100G A 500 KG.

ITEM 69 - 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.

ITEM 70 - 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

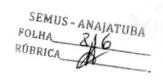
ITEM 71 - CEBOLA BRANCA DE CABEÇA CRUA IN NATURA, ESPECIFICAÇÃO: INTEIRA, TAMANHO MÉDIA, NÃO AMASSADA, LIVRES DE MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE INADEQUADOS. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS ESTRAGADOS, MURCHOS OU OUE NÃO SE ENOUADRAM NO PROCESSO SELETIVO DE PADRÃO DE QUALIDADE.

ITEM 72 - 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.

ITEM 73 - 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

ITEM 74 - 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





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

ENQUADREM NO PROCESSO SELETIVO DE PADRÃO DE QUALIDADE. SENDO QUE AS FOLHAS DA COROA DEVEM ESTAR VERDES E ERGUIDAS

ITEM 75 - 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.

ITEM 76 - 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.

ITEM 77 - 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.

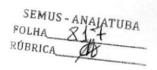
ITEM 78 - FRUTA IN NATURA TIPO MAÇÃ, ESPECIFICAÇÃO: ESPÉCIE NACIONAL, AS MAÇÃS DEVEM SER DE COR VIVA, NOVINHA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, NÃO PODE ESTAR MURCHA NEM AMASSADA, FIRMES E PESADAS EM RELAÇÃO AO TAMANHO. A CASCA DEVE SER LISA, SEM DEPRESSÕES OU MACHUCADOS, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS ESTRAGADOS, MURCHOS OU QUE NÃO SE ENQUADREM NO PROCESSO SELETIVO DE PADRÃO DE QUALIDADE.

ITEM 79 - 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.

ITEM 80 - 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.

ITEM 81 - 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





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

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

ITEM 82 - 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.

ITEM 83 - 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.

ITEM 84 - 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

ITEM 85 - 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

ITEM 86 - 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

ITEM 87 - LEGUME IN NATURA TIPO PIMENTÃO, ESPECIFICAÇÃO: LAVADO, INTEIRO, VERDE, 1ª QUALIDADE, SEM FUNGOS, CONSISTÊNCIA FIRME, TAMANHO





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

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.

ITEM 88 - LIMÃO, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SUCULENTOS E SEM FERIMENTOS.

ITEM 89 - QUIABO, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SUCULENTOS E SEM FERIMENTOS

ITEM 90 - MAXIXE, 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, SUCULENTOS E SEM FERIMENTOS

ITEM 91 - 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.

ITEM 92 - 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.

ITEM 93 - MEXERICA, TAMANHO MÉDIO NO PONTO DE MATURAÇÃO IDEAL, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS E LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES

ITEM 94 - 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.

ITEM 95 - 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

ITEM 96 - 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





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

REPOLHOS ESTRAGADOS, MURCHAS, COM BROTOS, OU QUE NÃO SE ENQUADREM NO PROCESSO SELETIVO DE PADRÃO DE QUALIDADE.

ITEM 97 - 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.

3) DECLARAMOS que foi realizado a solicitação via e – mail à empresa PREMIER COMERCIO E SERVIÇOS LTDA, inscrito no CNPJ nº 26.737.867/0001-18, visando a apresentação das amostras para os itens 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9 e 10, contudo, INFORMAMOS que não obtivemos resposta pela empresa, momento em que <u>OPINAMOS</u> pela desclassificação da mesma, conforme o item 5 do termo de referência.

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

Por fim, visando a garantia do princípio da transparência e publicidade todos os licitantes participantes deste processo, deverão ser informados no site do município e plataforma de todas as fases do certame.

A disposição para quaisquer dúvidas e ou esclarecimentos.

Anajatuba, 24 de abril de 2023

Pablo Riando Santos Jopes

Pablo Ricardo Santos Lopes

Assessor Administrativo do Hospital Municipal Dr. Nilton da Silva Lima Filho Responsável técnico pela elaboração do parecer técnico

690 ATUBA

Processo: 2023.02.13.0014

Rubrica:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ANAJATUBA

Rua Antônio Jose da Guia, São Benedito, CEP: 65.490.000, Anajatuba - MA CNPJ: 06.002.372/0001-33

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 2023.02.13.0014

OBJETO: registro de preços para eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e hortifruti, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde Anajatuba - MA.

DESPACHO

Pregoeiro,

Encaminhamos o processo, após análise das propostas de preços e amostras apresentadas pelas licitantes que ofertaram o menor preço, bem como, da emissão de parecer técnico visando o prosseguimento da licitação e, por conseguinte das demais fases do certame.

Anajatuba, 24 de abril de 2023.

LUIS FERNANDO Assinado de forma digital por LUIS

COSTA

FERNANDO COSTA

ARAGAO:57503 ARAGAO:57503028220

Dados: 2023.04.24

028220

16:28:39 -03'00'

LUIS FERNANDO COSTA ARAGÃO

Secretário Municipal de Saúde Decreto nº 042/2022