

SMASH Of. Nº 52/2022

Nova Trento, 13 de Março de 2023

**Ilma Sra. Eliane Tomaz**  
**Secretária Municipal de Administração e Finanças**

Cumprimentando-a cordialmente, sirvo-me do presente, para solicitar a realização de novo procedimento de licitação, readequando-se o edital, objetivando a aquisição de produtos alimentícios para suprir as necessidades do Centro de Referência de Assistência Social Cátia Marchiori.

Os itens licitados servirão para a alimentação de aproximadamente oitenta crianças e adolescentes que frequentam o CRAS semanalmente. Essas crianças são participantes do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV que tem como objetivo a proteção integral das famílias através de ações de fortalecimento dos laços familiares e comunitários, além de fomentar a função protetiva das famílias em situação de risco ou vulnerabilidade social e econômica de nosso município.

Outro fator que justifica a utilização e necessidade de ser realizada a licitação são os grupos, oficinas e ações do Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família - PAIF, também executado pelo CRAS com as famílias que são referenciadas no CRAS. Em cada ação ou oficina realizada com as famílias é ofertado um café com alimentação para as mesmas. Essa ação fortalece o vínculo da equipe do CRAS com as famílias uma vez que promove uma conversa informal, leve e descontraída.

Importante mencionar que o trabalho que o CRAS executa na vida dessas famílias é delicado e sensível, trazendo resultados a longo prazo na vida de todos os seus membros, seja através do PAIF ou do SCFV, buscando quebrar o ciclo de violência, negligência ou insegurança que a grande maioria delas vivencia ou já vivenciou.

Outrossim, informo que foi realizada pesquisa de preços em três supermercados da região onde estima-se que o valor dos itens para alimentação do CRAS, considerando a média dos valores orçados, conforme orçamentos anexos, não deve ser inferior aos valores contidos no termo de referência.

**RECEBIDO**

NOME:

RG/CPF:



SECRETARIA DE  
**Assistência Social  
e Habitação**  
Nova Trento/SC



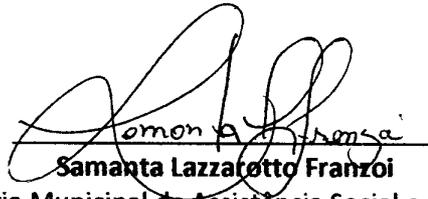
Prefeitura Municipal de  
**NOVA TRENTO**

---

No que tange aos produtos que os itens alimentícios e de manutenção do CRAS, solicito que os mesmos sejam de boa qualidade, com prazos de validade e embalagens compatíveis com cada produto. Solicito ainda que o processo licitatório ocorra o mais brevemente possível.

Sendo o que tinha para o momento, agradeço antecipadamente e me coloco à disposição para maiores esclarecimentos.

Atenciosamente,



**Samantha Lazzarotto Franzoi**

Secretária Municipal de Assistência Social e Habitação

---

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. DO OBJETO**

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO PARCELADA DE ALIMENTOS PARA O CENTRO DE REFERENCIA DE FORTALECIMENTO DE VÍNCULOS (CRAS) CÁTIA MARCHIORI DO MUNICÍPIO DE NOVA TRENTO, PARA FORNECIMENTO DO EXERCÍCIO DE 2023, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES ESTIMADAS CONSTANTES DO ANEXO I.

### **2. DA ENTREGA**

A entrega deverá ser efetuada semanalmente, pelo menos 3 vezes na semana, sem ônus para a Assistência Social (CRAS), em data fixa a combinar com a Secretaria de Assistência Social, pelo Comércio vencedor nas dependências da Assistência Social (CRAS) Rua Salvador Gessele, nº150 Bairro – Centro, Nova Trento – SC.

### **3. DA QUANTIDADE**

A quantidade a ser entregue, semanalmente, será de acordo com a solicitação da Assistência Social (CRAS)

### **4. DA ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS**

4.1. Os materiais solicitados serão vistoriados e analisados quando da entrega dos produtos.

4.2. A entrega dos materiais deverá ser feita das 8:00 às 11:00 horas.

4.3. Após a entrega dos produtos, se houver qualquer irregularidade com relação à especificação do produto ou à sua qualidade, a Assistência Social (CRAS) poderão solicitar em até 24 horas a troca do(s) produto(s), e a licitante vencedora deverá providenciar a troca do produto imediatamente, sem qualquer ônus para a Administração.

**4.5. Os materiais deverão ser entregues conforme a especificação detalhada – constante da lista de materiais do Anexo I – Termo de Referência.**

## **5. DO TRANSPORTE DAS MERCADORIAS**

O Transporte das mercadorias licitadas, será feito pelo Comércio vencedor da Proposta, com veículo de sua propriedade, sem ônus para a Prefeitura Municipal de Nova Trento/Assistência Social (CRAS).

## **6. DO PAGAMENTO**

6.1. O Pagamento será parcelado e pago até o 30º dia útil do mês subsequente ao fornecimento do bem licitado.

## **7. DO REAJUSTE**

7.1. Fica ressalvada a possibilidade de alteração dos preços, caso ocorra o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, conforme disposto no Art. 65, alínea “d” da Lei 8.666/93.

7.2. No caso de solicitação do equilíbrio econômico-financeiro, a contratada deverá solicitar formalmente a Prefeitura de Nova Trento, devidamente acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, sendo que o mesmo será encaminhado à Procuradoria Jurídica do Município para o devido parecer.

## **8. PREÇOS MÁXIMOS ACEITOS**

8.1. A proposta não poderá apresentar valor unitário do Item superior ao estimado em tabela abaixo.

O cálculo da despesa foi efetuado com base no valor de mercado.

Na proposta de preços informar as marcas dos produtos.



**LEVANTAMENTO DE PREÇOS PARA LICITAÇÃO DE PRODUTOS PARA  
ALIMENTAÇÃO DOS GRUPOS DE SCFV E PAIF DO CRAS 2023**

ITEM	QTDE	UNID.	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT. (R\$)
1	60	kg	<b>Açúcar refinado.</b> Obtido de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter data de fabricação, data de validade e número do lote de fabricação. A validade do produto não poderá ser inferior a 180 dias do recebimento. Embalagem de 1 Kg.	13,32
2	30	kg	<b>Arroz branco polido.</b> Contendo no mínimo de 90 % de grãos inteiros com no máximo de 14 % de umidade.  Rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca ou creme, grãos inteiros e soltos após cozimento. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias após a data de entrega. Embalagem de 1 kg	5,95
3	15	kg	<b>Arroz integral.</b> Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	7,45
4	80	Unid.	<b>Café torrado e moído tradicional.</b> Torra Clássica/Tradicional, moagem fina e uniforme, selo de Pureza da ABIC, embalagem a vácuo Aroma Pack. Com tolerância de 1% de impurezas como milho, cevada, cascas e paus. Com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 5% P/P, cafeína mínima de 0,7% P/P. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da entrega. Embalagem de 500 g.	20,89
5	15	Unid.	<b>Farinha de milho pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico.</b> Com sal. Produto obtido a partir de	6,02

MÉDIA  
5,66



			cereal limpo, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor característica, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 500 g	
6	30	kg	<b>Farinha de Trigo Especial</b> enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem 1 kg.	6,42
7	10	kg	<b>Farinha de arroz branco.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg	16,06
8	20	Unid.	<b>Fermento biológico seco, instantâneo.</b> Produto formado de substâncias biológicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem 100 g.	10,13
9	20	Unid.	<b>Fermento químico para bolo.</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem 250 g	11,29
10	300	Unid.	<b>Leite integral de soja com sabor de frutas.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Embalagem de 200 ml	11,46
11	350	Litro	<b>Leite integral tetra pack.</b> O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140º C. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da	6,16



			entrega. Embalagem 1 LITRO	
12	30	Unid.	<b>Macarrão parafuso, sêmola com Vitamina A.</b> Submetido a processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e qualidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embal. de 500g.	5,52
13	80	Unid.	<b>Milho de pipoca.</b> Grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 500 g do produto.	5,49
14	50	Unid.	<b>Óleo Refinado de Soja.</b> Que sofreu processo tecnológico adequado de refino após a extração e degomagem, como neutralização, clarificação, desodorização, frigorificação ou não. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos, sem conservantes, livre de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Embalagem PET de 0,9 litros.	10,49
15	30	Unid.	<b>Queijo parmesão ralado.</b> Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem a vácuo de 100g.	9,89
16	10	Kg	<b>Sal Refinado Iodado.</b> Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 % de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Embalagem de 1 Kg.	3,62
17	20	Pcte.	<b>Sagu de mandioca.</b> Rótulo com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade. Validade mínima de 90 dias a contar da data da entrega.	8,27



			Embalagem de 500g.		
01	18	10	Unid.	<b>Vinagre de maçã.</b> Originado exclusivamente de maçã de origem agrícola. Acondicionado em frasco plástico resistente. Embalagem de 0,500 a 750 litro.	<b>6,62</b>
02	19	40	Unid.	<b>Manteiga extra sem sal.</b> Creme de leite pasteurizado, livre de gordura trans. SEM SÓDIO E SEM GLÚTEN. O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. Embalagem com 200g	<b>13,99</b>
	20	60	Unid.	<b>Margarina vegetal sem sal, sem leite.</b> Contendo ômega 3 e 6, vitaminas A, D e E, livre de gordura trans. SEM LEITE E DERIVADOS. O produto deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da entrega. Embalagem com 500 g	<b>11,49</b>
	21	40	Pote	<b>Nata.</b> Creme de leite pasteurizado. SEM GLÚTEN. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300 g	<b>11,66</b>
	22	40	kg	<b>Queijo muçarela inteiro.</b> Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega.	<b>57,3</b>
	23	120	Unid.	<b>Queijo muçarela fatiado.</b> Interfolhado. Elaborado com matérias primas selecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g a 100g.	<b>22,51</b>
	24	70	Pote	<b>Requeijão cremoso.</b> Creme de leite, massa coalhada, sal, estabilizantes, conservantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g	<b>8,91</b>
	25	10	Pote	<b>Requeijão cremoso ZERO LACTOSE.</b> Creme de leite, massa coalhada, sal, estabilizantes, conservantes, LACTASE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. O produto deverá ser entregue com validade de no mínimo 60 dias, a partir da data de entrega. Embalagem de 180 g	<b>9,71</b>
	26	220	Litro	<b>Iogurte natural integral.</b> O produto deve ser composto somente de leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sendo usado matérias primas selecionadas e inspecionadas. O produto deverá ter validade não inferior a 45 dias a partir da data de entrega.	<b>10,26</b>



02  
03

			Embalagem plástica de 1 litro.	
27	30	Unid.	<del>leogurte natural Integral ZERO LACTOSE. O produto deve ser composto de leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral, leite em pó desnatado, enzima lactase e fermentos lácteos sendo usado matérias primas selecionadas e inspecionadas. Sem sabor, sem glúten. O produto deverá ter validade não inferior a 45 dias a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 170 g.</del>	*
28	200	Unid.	<del>Pão de Aipim. Não conter glúten. Fatiado. Não possuir farinha de trigo em seus ingredientes. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 400g a 500 g.</del>	*
29	400	Unid.	Pão integral 100% integral. Fatiado. Feito com farinha de trigo integral, conter fibras. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 g.	13,38
30	800	Unid.	Pão de sanduíche. Fatiado. Deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Em média com 20 fatias, embalado em saco plástico transparente, contendo informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 500 g.	8,78
31	900	Unid.	Pão doce (massinha). Com cobertura de farofa. Unidades de no mínimo 80 gramas. Elaborado com matérias primas de 1ª qualidade. Deve ser embalado em saco plástico transparente e lacrado para entrega. Deve ser assado no dia da entrega.	1,51



03  
04

32	1.200	Unid.	<b>Pão de cachorro quente.</b> Características: Pão de 50g cada, novo, macio, tamanho uniforme e boa apresentação. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, contendo até 5 unidades por pacote, com rotulagem. Fabricação: de 1 dia.	10,96
33	60	Unid.	<b>Aveia em Flocos Finos.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200 g.	6,75
34	100	Pcte	<b>Biscoito/Rosquinha de polvilho, sem glúten.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Composto de polvilho, leite em pó, ovo, sal, gordura. Embalagem de 90 g	7,36
35	100	Pcte	<b>Biscoito de Arroz Integral.</b> Deverá ser fabricada com arroz integral, sem glúten e sem lactose. Possuindo nutrientes, com menor nível de processamento e sem aditivos e sem substâncias artificiais. Produtos deverá ter validade não inferior a 180 dias. Embalagens fecha fácil de 150 g.	13,43
36	400	Unid.	<b>Bolacha salgada água e sal.</b> Quantidade de fibras acima de 1 g por porção e máximo de 200 mg de sódio por porção. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400 g	8,15
37	400	Unid.	<b>Bolacha salgada de gergelim.</b> Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se	10,86



			apresentar quebradiço. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400 g		
38	100	Unid.	<b>Farinha de aveia.</b> Homogêneo, de coloração, cheiro e sabor característico. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200 g.	12,06	
39	100	Unid.	<b>Polvilho doce.</b> Produto obtido a partir de raízes limpas, livre de insetos, de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500 g	7,72	
04 05	40	10	Unid.	<b>Adoçante dietético em gotas Stévia.</b> O produto deve ser 100% composto por stévia e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem 80ml.	14,32
41	50	Unid.	<b>Coco ralado.</b> Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Não contém glúten. Sem adição de açúcar. Embalagem de 100 g.	7,03	
42	30	Unid.	<b>Amido de milho.</b> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500 g.	8,46	
43	10	Unid.	<b>Pimenta do reino preta em pó.</b> Com características próprias do produto; sem matérias estranhas nocivas à saúde humana. Embalagem 30 g.	4,89	
44	30	Unid.	<b>Canela em pau.</b> Casca de Canela. Sem misturas. Embalagem 15 g.	4,45	



45	20	Unid.	<b>Canela em pó.</b> Pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo-amarelada ou marrom claro com aspectos e cheiro aromático de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 25g	4,79
46	20	Unid.	<b>Colorífico (Colorau).</b> Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saço plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, contendo procedência e validade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 200 g.	5,71
47	20	Unid.	<b>Cominho em pó.</b> Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30g	4,89
48	20	Unid.	<b>Curry em pó.</b> Homogêneo, obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 30g.	3,66
49	20	Unid.	<b>Louro em folhas.</b> Folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas sãs, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; acondicionado em saço plástico transparente, atóxico. Embalagem de 5g.	4,09
50	40	Unid.	<b>Orégano seco.</b> Obtido de espécimes genuínas, de coloração característica. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 100 g.	6,76
51	20	Unid.	<b>Cravo-da-índia.</b> Embalagem plástica, transparente contendo a maioria dos cravos íntegros. Embalagem de 10g.	4,19
52	100	Unid.	<b>Abacaxi Pérola.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%. Unidades de	9,24



			1,5 kg em média.	
53	30	Kg	<b>Abóbora Comum/Seca.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,15
54	05	Kg	<b>Alho em Cabeça.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A granel.	29,26
55	120	Kg	<b>Banana Branca.</b> Banana in natura madura ou em maturação, branca, sem machucados. Em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	5,87
56	120	Kg	<b>Banana Caturra.</b> Banana in natura, em pencas. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%.	5,06
57	40	Kg	<b>Batata Inglesa.</b> Lavada ou escovada, classe A, maior que 42 até 70 mm, sem defeitos graves (podridão, umidade, seca, coração oco ou negro, broto), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas.	5,25
58	40	Kg	<b>Batata doce.</b> Lavada ou escovada, classe A, sem defeitos graves, apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas.	4,76
59	40	Maço	<b>Brócolis de Cabeça.</b> Firme e com granulação fina, de cor verde escura, de primeira. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.	8,05
60	60	Kg	<b>Cebola de Cabeça Branca.</b> Classe: média. Tipo	6,29



			especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	
61	60	Kg	<b>Cenoura.</b> Sem folhas. Classe: médio. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	5,69
62	80	Kg	<b>Chuchu.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,99
63	30	Kg	<b>Couve Flor.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Tamanho médio de 20 cm de diâmetro.	9,5
64	05	Kg	<b>Gengibre a granel.</b> Raiz fresca. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	13,26
65	200	Kg	<b>Laranja Lima.</b> Madura, firme, de casca fina de cor amarelo-clara, sem manchas, sabor suave e doce e polpa suculenta.	6,72
66	400	Kg	<b>Laranja Pera.</b> Grupo I, tipo especial. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, de casca fina e lisa.	4,66
67	200	Kg	<b>Limão Taiti.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	4,92



			desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, casca fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	
68	150	Kg	<b>Maçã Fuji.</b> In natura, firme, de tamanho uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	10,56
69	80	Kg	<b>Mamão Formosa.</b> In natura, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	13,53
70	80	Kg	<b>Manga.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 a 90%.	7,79
71	80	Kg	<b>Melancia.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,39
72	80	Kg	<b>Melão.</b> In natura, com 90% de maturação, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	8,85
73	120	Dz	<b>Ovos de Galinha Frescos – Tipo A – Vermelho,</b> limpo, pesando aproximadamente 55 gramas cada. Acomodado em bandejas de papelão com 12 unidades. Acondicionado em embalagem limpa, seca, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, qualidade e do produto, número do registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA.	11,26
74	30	Kg	<b>Pepino Comum.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas	4,39



			e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	
75	30	Kg	<b>Pimentão Verde.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	9,11
76	60	Kg	<b>Pinhão.</b> Devem ter a casca lisa, íntegra e de cor castanha. Sua polpa deve ser dura quando cru.	12,18
77	60	Kg	<b>Tangerina comum.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	7,43
78	60	Kg	<b>Tomate Longa Vida.</b> Classe: Médio ou grande. Deve apresentar características do cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação de 80 %.	7,56
79	30	Kg	<b>Vagem.</b> Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	11,39
80	130	Kg	<b>Carne Bovina de 1ª /patinho, moída .</b> Resfriada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg.	42,91
81	30	Kg	<b>Iscas de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho.</b> Carne picada em forma de iscas finas e pequenas. Resfriada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,	44,58



			parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg.	
82	60	Kg	<b>Cubos de carne Bovina de 1ª sem osso - Patinho.</b> Carne picada em forma de cubos finas e pequenas. Resfriada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10 % de gordura. Deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3 % de aponeuroses. Com Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem com cerca de 1 kg	44,58
83	120	Kg	<b>Cortes de Frango Congelados – Sassami de frango.</b> Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg.	21,43
84	30	Kg	<b>Cortes de Frango Congelados - Coxa e Sobrecoxa SEM OSSO.</b> Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg.	17,46
85	50	Kg	<b>Frango moído – .</b> Com adição de água de no máximo 6 %. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com rótulo registrado no DIPOA. Embalagem com cerca de 1 kg.	30,9
86	130	Kg	<b>Salsicha hot dog.</b> Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio. Com rótulo e certificado de inspeção estadual ou federal. Embalagem a vácuo de 5 kg.	16,76
87	40	Unid.	<b>Milho conserva.</b> Lata 270g. Obtido de grãos são, livres de parasitas, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não	5,86



			poderá estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	
88	20	Unid.	<b>Ervilha em conserva.</b> Lata 270g. Obtido de leguminosas sãs e livres de parasitos, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	4,59
89	50	Unid.	<b>Extrato de tomate</b> – lata de 340g. Concentrado com no mínimo 1% de carboidratos e 5% de sódio por porção, deverá ser preparada com frutos maduros, escolhidos, sãos sem pele e sem sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. O produto não deverá ter validade inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	5,46
90	50	Unid.	<b>Creme de leite.</b> Origem animal, embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso por unidade de 200g. Validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega.	4,62
91	50	Unid.	<b>Leite condensado.</b> Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso por unidade 395g.	7,86
92	50	Unid.	<b>Achocolatado em pó.</b> Embalagem com 400g. Achocolatado em pó instantâneo. Fonte de 7 vitaminas, enriquecido com ferro e zinco, isento de glúten. Embalagem com rótulo, informação do fabricante e informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 12 meses.	9,79
93	100	Pcte	<b>Pão de queijo congelado.</b> O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega.	28,59



			Pacote contendo 400g.	
94	200	Unid.	<b>Guardanapo de papel.</b> Medindo 22x23. Pacote com 50 unidades, material 100% de fibra celulósica, cor branca, forma de apresentação: Folha branca.	4,42
95	500	Tiras	<b>Copo descartável 180 ml.</b> Em polietileno transparente, com frisos e saliência na borda, conter em cada tira 100 unidades, ter o peso por cento de 220 ou mais gramas, conter o nome do fabricante e quantidade.	8,16
96	300	Tiras	<b>Copo descartável 300 ml.</b> Em polietileno transparente, com frisos e saliência na borda, conter em cada tira 100 unidades, conter o nome do fabricante e quantidade.	13,82
97	10	Rolo	<b>Papel alumínio.</b> Em rolo medindo 45 cm de largura x 7,5 m de comprimento.	12,46
98	10	Cx	<b>Palito de madeira.</b> Palito de dente, em madeira, embalado individualmente, caixa contendo 200 unidades.	4,99
99	30	Unid.	<b>Colher descartável.</b> Colher de refeição em plástico. Pacotes com 50 unidades.	8,1
100	30	Unid.	<b>Garfo descartável.</b> Garfo de refeição em plástico. Pacotes com 50 unidades.	8,1
101	30	Unid.	<b>Faca descartável.</b> Faca de refeição em plástico. Pacotes com 50 unidades.	9,69
102	50	Unid.	<b>Prato de refeição descartável.</b> Prato descartável de plástico com 25 cm. Pacotes com 10 unidades.	11,96
103	100	Tiras	<b>Copo térmico descartável de isopor.</b> Volume 120 ml. Tiras com 25 unidades.	7,28
104	5	Jogo	<del><b>Jogo de potes de plástico.</b> Para armazenar alimentos, com 5 unidades. Contendo aproximadamente com os volumes: 1 pote com 7,3 litros, 1 pote com 4,1 litros, 1 pote com 2,3 litros, 1 pote com 1,4 litros, 1 pote com 900 ml. Com tampa ambos os potes.</del>	x
105	5	Unid.	<del><b>Pote quadrado plástico.</b> Para armazenar alimentos, permitindo o uso em freezer ou micro-ondas. Com capacidade de 1,9 litros. Com tampa.</del>	x
106	5	Unid.	<del><b>Pote redondo plástico.</b> Para armazenar alimentos, permitindo o uso em freezer e ou micro-ondas.</del>	x



			<del>Tamanho 7,5 litros. Com tampa.</del>	
107	3	Unid.	Jarra plástica 2 litros. Plástico resistente, jarra com capacidade de 2 litros com tampa.	31,20
108	5	Unid.	<del>Bacia redonda sem tampa. Dim. 453mmx176mm. Volume total 14 litros, transparente.</del>	x
109	5	Unid.	<del>Bacia retangular com tampa. Transparente, capacidade de 6 litros.</del>	x
110	5	Unid.	<del>Bacia retangular. Com tampa transparente, bacia branca, com capacidade de 5 litros.</del>	x
111	200	Touca	<del>Touca descartável. Touca descartável de material de TNT. Pacotes com 100 unidades cada. Unisex.</del>	x
112	400	Unid.	Picolé de frutas – Sabores variados, limão, abacaxi, uva, morango.	6,63