

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2022**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022**  
**EDITAL Nº 005/2022 NO [WWW.BNC.ORG.BR](http://WWW.BNC.ORG.BR)**

O **Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande**, por intermédio do Pregoeiro Mannix de Azevêdo Ferreira, nomeado pela Portaria Nº 003/2022 de 03 de janeiro de 2022, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará, licitação na modalidade **PREGÃO** na forma **ELETRÔNICA**, TIPO **MENOR PREÇO POR ITEM**, autorizada no Processo Licitatório Nº 006/2022, e de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### **1 – DA REGÊNCIA LEGAL**

1.1 Este Pregão reger-se-á pela Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002; pelo Decreto Federal nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, no Decreto Municipal Nº 005/2017, de 13.01.2017, no Decreto Municipal Nº 065/2021, de 02.12.2021, Lei Complementar nº 123 de 14.12.2006, atualizada pela Lei Complementar Nº 147, de 07.08.2014, aplicando subsidiariamente, no que couberem, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666 de 21.06.1993, pela legislação pertinente e pelas condições previstas neste Edital e seus Anexos.

### **2 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DO TEMPO**

2.1 Recebimento das Propostas a partir do dia **22 de março de 2022** às **07h00min** até o dia **03 de abril de 2022** às **23h59min**.

2.2 Abertura das Propostas: **04 de abril de 2022** às **07h20min**

2.3 Início da sessão de disputa de preços: **04 de abril de 2022** às **08h00min**

2.4 O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.

2.5 Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o **horário de Brasília – DF**, e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao Certame.

2.6 Formalização de consultas: observado o prazo legal, o fornecedor poderá formular consulta através do próprio sistema no campo “mensagens”, ou pelo número (81) 3537.1140 – Ramal 213. As consultas serão respondidas diretamente no sítio [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br), no campo “mensagens”, no link correspondente a este Edital.

### **3 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

3.1 O Pregão será realizado em sessão pública, por meio dos recursos da tecnologia da informação – INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do Certame.

3.2 Os trabalhos serão conduzidos por Servidor Público designado através de ato interno, denominado PREGOEIRO, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo “BNC”, constante da página eletrônica da Bolsa Nacional de Compras, coordenadora do sistema.

### **4 – DO OBJETO**

4.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para o **Registro de Preços por item, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, para eventual Aquisição com entrega parcelada de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis, Perecíveis, Hortifrutigranjeiros e Pão destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital com as características descritas abaixo:

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

4.2 A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

4.3 O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

4.4 Os itens com a descrição, quantitativos e valores estimados, estão assim relacionados e especificados:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD PSF	QTD TOTAL	Valores (R\$)	
								Unitário	Total
01	<b>AÇAFRÃO DA TERRA</b> - Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	48	0	0	0	48	21,41	1.027,68
02	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> - Alimento achocolatado em pó, instantâneo. O produto deve ser fortificado com vitaminas e minerais, sem ranço. Plástica, hermeticamente fechada ou lata, resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 1 Kg do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 180(cento e oitenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	60	48	24	0	132	20,49	2.704,68
03	<b>AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO</b> - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal. Com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce. Isento de sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1440	480	144	384	2.448	4,25	10.404,00
04	<b>ADOÇANTE</b> - Dietético líquido à base de Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio. Sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais: Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio e Conservantes: Metilparabeno e Propilparabeno, Acidulante: Ácido Cítrico. Cada gota contém 0,002 kcal. Plástica, hermeticamente fechada. Resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 100 ml do produto. Data de validade mínima de seis meses no ato da entrega e	Unidade com 100 ml	288	240	96	100	724	6,07	4.394,68

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	registrado pela ANVISA. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
05	<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 o produto estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma em pó, deverão produzir ligeira crepitação. Embalagem primária: Acondicionado em sacos de papel apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 500g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade com prazo mínimo de 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 500g	360	240	120	0	720	6,40	4.608,00
06	<b>ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1)</b> - Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.440	360	120	384	2.304	4,68	10.782,72
07	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - Produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação. Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Admitindo umidade máxima de 15% por peso. Embalagem primária: Acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 200g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 200g	360	288	144	0	792	6,92	5.480,64
08	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA</b> - Tipo "Maria", de Farinha de Trigo com Açúcar, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, aromatizado e enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20	Pacote com 400g	960	720	240	480	2.400	5,51	13.224,00

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
09	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER</b> - Tipo "Cream Cracker", de Farinha de Trigo com Sal, Gordura Vegetal Hidrogenada, Aromatizado e Enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 400g	960	360	240	480	2.040	3,45	7.038,00
10	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER TIPO INTEGRAL</b> - Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), e outras substâncias permitidas. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Com validade de 06 meses a 01 ano com registros do ministério competente. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 400g	720	240	240	0	1.200	3,60	4.320,00
11	<b>CAFÉ EM PÓ</b> - Café torrado e moído, devidamente selecionado. De primeira qualidade. Embalagem: Plástica, hermeticamente fechada e intacta. Contendo 250 g do produto. Rotulagem: Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 180 a partir da data do recebimento. Selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 250g	1.440	240	120	480	2.280	5,10	11.628,00
12	<b>CALDO CONCENTRADO DE CARNE</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em	Tablete com 10,5g	864	288	120	0	1.272	1,83	2.327,76

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
13	<b>CALDO CONCENTRADO DE GALINHA</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Tablete com 10,5g	864	288	120	576	1.848	1,34	2.476,32
14	<b>CANELA EM PÓ</b> - Produto em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, parda amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro aromático, de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Embalagem: Em forma de tubetes contendo 40 g do produto. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Tubete com 40g	144	192	96	0	432	6,11	2.639,52
15	<b>CHÁ DE BOLDO</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 10 saquinhos individuais	240	144	60	0	444	2,62	1.163,28
16	<b>CHÁ DE CAMOMILA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser	Unidade com 10 saquinhos individuais	240	144	60	0	444	2,57	1.141,08

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
17	<b>CHÁ DE CIDREIRA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 10 saquinhos individuais</b>	240	144	60	0	<b>444</b>	2,58	1.145,52
18	<b>CHÁ DE ERVA DOCE</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 10 saquinhos individuais</b>	240	144	60	0	<b>444</b>	3,99	1.771,56
19	<b>CHÁ DE MAÇÃ COM CANELA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com saquinhos individuais</b>	240	144	0	0	<b>384</b>	5,52	2.119,68
20	<b>COLORIFICO SEM SAL EM PÓ</b> - Produto obtido a partir da semente de urucum, sem adição de sal, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, com ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	120	48	12	48	<b>228</b>	8,71	1.985,88

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

21	<p><b>COMINHO EM PÓ</b> - Condimento misto de primeira qualidade, moído, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Em material plástico, contendo 100g e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 10 unidades de 100 gramas de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Kg	60	48	12	48	168	16,52	2.775,36
22	<p><b>CREME DE LEITE</b> - Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Cor: branco e levemente amarelado. Sabor: característico de lácteo, suave, não rançoso. Textura: cremosa e homogênea. Primária: Cartonada composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio. Secundária: Caixa automática de papelão para embalagem de 1 kg e caixa automática de papelão revestida com película de polietileno para embalagem de 200g. Validade: 6 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de infestações e odores.</p>	Unidade com 200g	288	192	0	0	480	3,43	1.646,40
23	<p><b>ERVILHA</b> - Conservada em salmoura, acondicionada em lata de 200g do produto. Deve conter a validade de mínimo 06 meses e conter número do registro obrigatório do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Unidade com 200g	288	96	0	0	384	3,21	1.232,64
24	<p><b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Concentrado, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem contendo 340g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (Decreto 12486 de 20/10/1978). Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, com validade mínima de oito meses da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Unidade com 340g	720	240	60	188	1.208	2,44	2.947,52
25	<p><b>EXTRATO SOLÚVEL DE SOJA (LEITE DE SOJA):</b> Desengordurado, acrescido de vitaminas e minerais (pelo menos 100 mg de cálcio por porção). Isento de lactose, glúten e de sacarose. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo aproximadamente 400 g. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de</p>	Lata com 300g	24	0	0	0	24	21,79	522,96

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. REFERÊNCIA: SUPRA SOY/ SOY +.								
26	<b>FARINHA DE ARROZ OU DE MILHO PRÉ-COZIDO</b> - Produto à base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, em pó. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento.	Unidade com 400g	64	0	0	0	64	7,51	480,64
27	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	360	120	24	192	696	4,33	3.013,68
28	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO)</b> - Farinha de milho flocada, sem glúten, sem sal, obtido do processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e sabor próprio, isento de sujidades. E umidade máxima de 15% (g/100g), de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA / MS. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 163 de 17/08/2006 da ANVISA/MS e Resolução nº 123 de 13/05/2004 da ANVISA/MS. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 500 g	1.440	360	0	0	1.800	2,60	4.680,00
29	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> - Produto obtido a partir do cereal, limpo, desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com a adição de fermento. Não podendo estar o produto úmido, fermentado ou apresentando sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	120	96	48	0	264	5,10	1.346,40
30	<b>FARINHA LÁCTEA</b> - Produto composto por: farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar,	Unidade de 400g	60	120	0	0	180	12,19	2.194,20



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
31	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA (MULATINHO - TIPO 1)</b> - Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.200	240	60	96	1.596	7,68	12.257,28
32	<b>FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1)</b> - Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	360	120	24	96	600	7,93	4.758,00
33	<b>FEIJÃO TIPO PRETO (TIPO 1)</b> - Feijão preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para	Kg	480	120	24	96	720	7,91	5.695,20

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
34	<b>FORMULA INFANTIL</b> de partida e de seguimento formulada com proteína otimizada e prebióticos auxiliando no tratamento de constipação, sendo mais segura e apresentando risco reduzido de diarreia. Apresentando perfil próximo do leite materno e fibras solúveis. Isenta de glúten. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo entre 4000 a 800 g. REFERÊNCIA: APTAMIL PROFUTURA 1/ APTAMIL PROFUTURA 2/ NAN CONFORT 1/ NAN CONFORT 2	Lata com 400g	24	0	0	0	24	39,89	957,36
35	<b>LEITE DE COCO</b> - Obtido a partir do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro (cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, homogenizado, pasteurizado e envasado. Cor, cheiro e sabor não rançoso próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 500ml	432	120	48	0	600	6,32	3.792,00
36	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. A embalagem individual é de poliéster metalizado com 200g e embalagem secundária de papel reforçado ou plástico transparente com 5 ou 10 kg. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 200g	600	600	300	0	1.500	6,55	9.825,00
37	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 200g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Rotulagem: Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 200g	1.800	600	300	600	3.300	6,97	23.001,00
38	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE</b> - Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola. Sem presença de insetos ou impurezas. Enriquecido com ferro, vitamínado. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo	Pacote com 500g	1.440	480	240	488	2.648	3,83	10.141,84

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
39	<b>MAIONESE</b> - Molho obtido da emulsão de óleo vegetal e ovos, sem corantes; acondicionada em embalagens plásticas com tampa rosqueada. Apresentação, aspecto, cor e sabor característicos ao produto; isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 246g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Lacrada e rotulada, que contenha especificada o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério da agricultura. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 246g</b>	720	96	48	0	<b>864</b>	3,64	3.144,96
40	<b>MARGARINA COM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Com adição de sal. Embalagem: Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 250g</b>	720	240	120	24	<b>1.104</b>	3,63	4.007,52
41	<b>MARGARINA SEM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 250g</b>	300	192	48	0	<b>540</b>	4,03	2.176,20
42	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ</b> - Milho em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Sem fertilizantes, sujidades,	<b>Pacote com 500g</b>	360	120	48	0	<b>528</b>	3,33	1.758,24

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	<p>parasitas, larvas ou detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>								
43	<p><b>MILHO VERDE</b> - Produto preparado com as partes comestível do cereal, envasadas praticamente crua, ou pré-cozidas, imersas em líquido apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 200g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Unidade com 200g</b>	288	144	0	0	<b>432</b>	4,23	1.827,36
44	<p><b>ÓLEO DE AZEITE EXTRA VIRGEM</b> - Azeite de Oliva Extra Virgem envasado em garrafa de 500 ml. Óleo límpido e brilhante de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Com validade de 2 anos a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. Embalagem secundária: Caixa com unidades de 500 ml. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Unidade com 500ml</b>	60	0	0	0	<b>60</b>	19,80	1.188,00
45	<p><b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> - Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa com 20 unidades de 900 ml. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro</p>	<b>Unidade com 900ml</b>	420	120	60	192	<b>792</b>	9,22	7.302,24

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
46	<b>PÃO FRANCÊS OU DOCE</b> - Produto de panificação, utilizando farinha de trigo. Com sabor e aparência característicos próprios para consumo. Ausente de umidade e bolores. Sendo o pão doce com sabor característico, cobertura de coco. Contendo cada unidade o peso líquido de 50g. Em conformidade com a legislação em vigor e fornecido em embalagem apropriada.	Kg	1.200	1.600	144	0	2.944	12,87	37.889,28
47	<b>PÃO INTEGRAL</b> - Tipo: bisnaguinha, Peso Referência: unidade de 50g. Produto elaborado a base de farinha de trigo integral, apresentando aparência e sabor característicos ao produto. Com ausência de umidade e bolores, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	180	360	48	0	588	13,08	7.691,04
48	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - TIPO ESCURA</b> - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.) Através da extrusão termoplástica e alta temperatura e curto período de tempo. Embalagem: Plástica transparente e atóxica, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 400g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Entrega de Veículos: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 400g	360	120	60	0	540	6,09	3.288,60
49	<b>QUEIJO RALADO</b> - Tipo parmesão ralado, isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais; composição básica de leite e outras substâncias permitidas por lei; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Em pacotes plásticos resistentes, de 50 g do produto. A embalagem deve ter a validade de mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério competente. Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 50g	240	120	0	0	360	4,35	1.566,00
50	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - Sal refinado, iodado, 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 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 28 de 28/03/2000. Registro no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto nº 75.697/75 – MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	360	120	12	96	588	1,84	1.081,92
51	<b>SUPLEMENTO ALIMENTAR</b> para dieta oral / enteral. Produto indicado para complementar a alimentação, sabor baunilha ou chocolate. Validade mínima de 12 meses. Apresentação em Lata com aproximadamente 400 gramas. REFERÊNCIA: SUSTAGEM/ ENSURE/ SUSTAP/ NUTREN	Lata com 400g	36	48	0	0	84	45,93	3.858,12
52	<b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b> - Produto natural, fermentado, acético	Unidade	720	120	96	240	1.176	3,02	3.551,52

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	<p>simples, de primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Com acidez mínima de 4% de acordo com a Portaria nº 745, de 24 de outubro de 1977 do MAPA. Embalagem: Acondicionado em frasco plástico contendo no mínimo 500 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486, de 20/10/78). Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	com 500ml							
53	<p><b>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE)</b> - Carne seca bovina, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Com peso médio de 5 kg cada peça, embalada a vácuo. Embalagem secundária: Acomodada em caixas de papelão totalizando 30 kg em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Data de Validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>	Kg	720	120	60	360	1.260	36,59	46.103,40
54	<p><b>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>	Kg	4.800	480	240	300	5.820	14,27	83.051,40
55	<p><b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - Produto sem osso, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e sem aponevroses. Cor própria, vermelho escuro opaco, característico de produto congelado. Sem manchas esverdeadas, ou quaisquer características que inviabilize o consumo humano. Deverá seguir as especificações da Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003, do MAPA. Embalagem primária: Imediatamente realizada após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Com peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Portaria nº 371 de 04/09/97 do MAPA, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA /MS e</p>	Kg	720	360	120	600	1.800	18,01	32.418,00

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS. Constando: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.								
56	<b>CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU PALETA)</b> - Congelada, sem ossos, em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg. Rotulagem: Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	3.360	384	192	384	4.320	38,93	168.177,60
57	<b>CARNE DE AVE – FRANGO (COXA E SOBRECORA)</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo coxa e sobrecoxa ou peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	2.400	240	0	192	2.832	14,01	39.676,32
58	<b>EMPANADO DE FRANGO</b> – Empanados de frango - produto obtido através da separação mecanicamente, do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponevroses e cartilagens. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, gordura vegetal hidrogenada, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, proteína texturizada de soja, sal, farinha de rosca, amido, leite em pó, proteína vegetal hidrolisada, vinagre, maltodextrina, condimento natural, ovo em pó, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante e realçador de sabor. Sua apresentação deve ser congelada, em temperatura de - 10º. C a - 25º. C, em embalagens de polietileno. Embalagem de 4,5kg.	Caixa	48	12	0	0	60	52,61	3.156,60
59	<b>FIGADO BOVINO</b> - Apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas ou amareladas, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: A embalagem original deve ser em saco de polietileno transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art.	Kg	1.200	240	60	0	1.500	20,41	30.615,00

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.								
60	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> - Defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva, trata-se de um produto seco, fresco, maturado e/ou curado e cozido. Embalagem: acondicionada em saco de polietileno, bem vedada. Rotulagem: Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Transporte: Como produto defumado, deve ser transportado em veículos que tenham baú isotérmico e dotado de unidade geradora de frio. Manter em local seco e fresco. Veículo de entrega: Comercializar em temperatura não superior a +26°C, deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	240	0	0	288	528	21,87	11.547,36
61	<b>MORTADELA</b> - Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg de peso líquido. Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, amido, proteína de soja, sal, gordura de frango, glicose, especiaria: pimenta branca, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: poli fosfato de sódio (INS 452i), antioxidante: eritroblasto de sódio (INS 316), conservante: nitrato de sódio (INS 250) e aromas naturais de: coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: Contém Derivados de Soja. Não contém Glúten. Sem uso de Hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Veículos de entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Unidade com 2Kg	48	48	0	0	96	8,82	846,72
62	<b>OVOS TIPO A</b> - Íntegros, sem rachaduras, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem: Bandeja contendo 30 unidades, pesando estas unidades, entre 55g e 59 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.	Bandeja com 30 unidades	420	240	60	288	1.008	13,98	14.091,84
63	<b>PEIXE ANCHOVA</b> - Em postas, sem cabeça, congelado, sem vísceras, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem: De acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	720	240	60	0	1.020	26,36	26.887,20
64	<b>QUEIJO COALHO</b> - Produto natural, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o "queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação". De média a alta umidade,	Kg	180	120	0	0	300	29,60	8.880,00



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	de massa semi cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35% e 60%. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. De acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária). Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.								
65	<b>SALSICHA</b> - Salsicha de carne de frango/bovina tipo hot dog, congelada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Conservação 0 a 5°C. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, DATA DE VALIDADE, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.	Kg	480	240	60	288	1.068	11,49	12.271,32
66	<b>ABÓBORA</b> - Moranga grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	240	240	96	192	768	3,52	2.703,36
67	<b>ALHO</b> - Alho Tipo 6 - comum, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, bolores, sujidades, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	120	24	12	96	252	13,56	3.417,12
68	<b>ABACAXI PÉROLA</b> - Com grau de maturação que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	480	288	144	0	912	3,70	3.374,40
69	<b>ALFACE</b> - De cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante, sem marcas de picadas de inseto. Livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. A mesma deve ser graúda e fresca. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas	Molho	720	16	0	0	736	2,72	2.001,92

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
70	<b>BATATA DOCE</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	720	384	0	0	1.104	3,35	3.698,40
71	<b>BATATA INGLESIA</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.200	480	144	384	2.208	3,85	8.500,80
72	<b>BANANA COMPRIDA</b> - Apresentação em palmas avulsas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	2.400	576	0	0	2.976	0,84	2.499,84
73	<b>BANANA PRATA</b> - Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e mediano, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	4.800	4.800	960	0	10.560	0,46	4.857,60
74	<b>BETERRABA</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes	Kg	240	192	0	0	432	4,98	2.151,36

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
75	<b>CEBOLA</b> - Branca, in natura; de primeira, com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	960	288	144	192	<b>1.584</b>	4,60	7.286,40
76	<b>COENTRO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Molho</b>	720	288	96	188	<b>1.292</b>	3,61	4.664,12
77	<b>COUVE FOLHA</b> – Cor verde escura, as folhas devem estar bem limpas, sem marcas de picadas de insetos, pesando em média 200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Molho</b>	480	192	0	0	<b>672</b>	6,10	4.099,20
78	<b>CEBOLINHO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Molho</b>	480	288	144	288	<b>1.200</b>	5,02	6.024,00
79	<b>CENOURA</b> - Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que	<b>Kg</b>	480	288	96	0	<b>864</b>	4,17	3.602,88

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
80	<b>CHUCHU</b> - Com desníveis característicos na casca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	2.016	960	480	480	3.936	1,73	6.809,28
81	<b>INHAME</b> - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.800	960	0	0	2.760	5,17	14.269,20
82	<b>LARANJA PERA</b> - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	1.200	960	480	0	2.640	0,47	1.240,80
83	<b>MAMÃO</b> - Mamão formosa ou havaí, de primeira quantidade, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas, fungos, bolores larvas e detritos animais ou vegetais, tanto de médio a grande, íntegro, firme e verdoso, com odor e sabor característicos. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	600	720	240	0	1.560	3,70	5.772,00
84	<b>MACAXEIRA</b> - Tamanho e coloração uniformes; Livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	480	480	0	0	960	3,32	3.187,20
85	<b>MELANCIA</b> - Firme, casca lustrosa e sem machucados, ao toque o som deve ser oco, de polpa escura (fruta doce), variando do vermelho intenso ao rosa claro, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 5 a 7 Kg. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do	Kg	720	480	120	0	1.320	1,94	2.560,80

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	produto fornecido.								
86	<b>MELÃO ESPANHOL</b> - Formato redondo, casca amarela, polpa verde claro, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho. Deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas, peso médio de 800 a 1500 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	600	288	240	0	1.128	2,73	3.079,44
87	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - De boa qualidade, tamanho médio, íntegros e sem manchas, embalados em rede e peso identificado. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	252	144	180	480	1.056	2,16	2.280,96
88	<b>POLPA DE FRUTA</b> - Sabores variados - composta de polpa de fruta integral, embalada em sacos de Polieteno leitoso com capacidade de 1 kg (Deve constar na embalagem o nome do fabricante, CNPJ, data de validade e fabricação) devendo conter a entrega de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.080	480	144	384	2.088	9,60	20.044,80
89	<b>REPOLHO</b> - Branco, hortaliça de cabeça formada pelas sobreposições de folhas, forma achatada, com coloração verde. Firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações, fresco, firme, com coloração uniforme e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que alterem sua qualidade. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	600	0	0	0	600	4,76	2.856,00
90	<b>TOMATE</b> - Fruto piriforme e oblongo predomina as colorações vermelhas intensas e uniformes externa e internamente, firmes, sem deformações, sem rompimento da epiderme, sem deterioração. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, de formato redondo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	960	288	144	768	2.160	5,64	12.182,40

**Total Geral: R\$ 874.868,52 (Oitocentos e setenta e quatro mil oitocentos e sessenta e oito reais e cinquenta e dois centavos).**

4.5 O objeto desta licitação está dividido da seguinte forma:

**4.5.1. ITEM – EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (artigo 48, III da Lei**

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

123/2006).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD PSF	QTD TOTAL	Valores (R\$)	
								Unitário	Total
01	<b>AÇAFRÃO DA TERRA</b> - Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	48	0	0	0	48	21,41	1.027,68
02	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> - Alimento achocolatado em pó, instantâneo. O produto deve ser fortificado com vitaminas e minerais, sem ranço. Plástica, hermeticamente fechada ou lata, resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 1 Kg do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 180(cento e oitenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	60	48	24	0	132	20,49	2.704,68
03	<b>AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO</b> - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal. Com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce. Isento de sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1440	480	144	384	2.448	4,25	10.404,00
04	<b>ADOÇANTE</b> - Dietético líquido à base de Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio. Sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais: Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio e Conservantes: Metilparabeno e Propilparabeno, Acidulante: Ácido Cítrico. Cada gota contém 0,002 kcal. Plástica, hermeticamente fechada. Resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 100 ml do produto. Data de validade mínima de seis meses no ato da entrega e registrado pela ANVISA. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 100 ml	288	240	96	100	724	6,07	4.394,68

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

05	<p><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 o produto estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma em pó, deverão produzir ligeira crepitação. Embalagem primária: Acondicionado em sacos de papel apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 500g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade com prazo mínimo de 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Unidade com 500g	360	240	120	0	720	6,40	4.608,00
06	<p><b>ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1)</b> - Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Kg	1.440	360	120	384	2.304	4,68	10.782,72
07	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - Produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação. Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Admitindo umidade máxima de 15% por peso. Embalagem primária: Acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 200g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Unidade com 200g	360	288	144	0	792	6,92	5.480,64
08	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA</b> - Tipo "Maria", de Farinha de Trigo com Açúcar, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, aromatizado e enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a</p>	Pacote com 400g	960	720	240	480	2.400	5,51	13.224,00

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
09	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER</b> - Tipo "Cream Cracker", de Farinha de Trigo com Sal, Gordura Vegetal Hidrogenada, Aromatizado e Enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 400g	960	360	240	480	2.040	3,45	7.038,00
10	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER TIPO INTEGRAL</b> - Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), e outras substâncias permitidas. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Com validade de 06 meses a 01 ano com registros do ministério competente. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 400g	720	240	240	0	1.200	3,60	4.320,00
11	<b>CAFÉ EM PÓ</b> - Café torrado e moído, devidamente selecionado. De primeira qualidade. Embalagem: Plástica, hermeticamente fechada e intacta. Contendo 250 g do produto. Rotulagem: Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 180 a partir da data do recebimento. Selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 250g	1.440	240	120	480	2.280	5,10	11.628,00
12	<b>CALDO CONCENTRADO DE CARNE</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A	Tablete com 10,5g	864	288	120	0	1.272	1,83	2.327,76



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
13	<b>CALDO CONCENTRADO DE GALINHA</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Tablete com 10,5g</b>	864	288	120	576	<b>1.848</b>	1,34	2.476,32
14	<b>CANELA EM PÓ</b> - Produto em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, parda amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro aromático, de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Embalagem: Em forma de tubetes contendo 40 g do produto. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Tubete com 40g</b>	144	192	96	0	<b>432</b>	6,11	2.639,52
15	<b>CHÁ DE BOLDO</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 10 saquinhos individuais</b>	240	144	60	0	<b>444</b>	2,62	1.163,28
16	<b>CHÁ DE CAMOMILA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 10 saquinhos individuais</b>	240	144	60	0	<b>444</b>	2,57	1.141,08
17	<b>CHÁ DE CIDREIRA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê	<b>Unidade</b>	240	144	60	0	<b>444</b>	2,58	1.145,52

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	com 10 saquinhos individuais							
18	<b>CHÁ DE ERVA DOCE</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 10 saquinhos individuais	240	144	60	0	444	3,99	1.771,56
19	<b>CHÁ DE MAÇA COM CANELA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com saquinhos individuais	240	144	0	0	384	5,52	2.119,68
20	<b>COLORÍFICO SEM SAL EM PÓ</b> - Produto obtido a partir da semente de urucum, sem adição de sal, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, com ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	120	48	12	48	228	8,71	1.985,88
21	<b>COMINHO EM PÓ</b> - Condimento misto de primeira qualidade, moído, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Em material plástico, contendo 100g e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 10 unidades de 100 gramas de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do	Kg	60	48	12	48	168	16,52	2.775,36

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
22	<b>CREME DE LEITE</b> - Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Cor: branco e levemente amarelado. Sabor: característico de lácteo, suave, não rançoso. Textura: cremosa e homogênea. Primária: Cartonada composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio. Secundária: Caixa automática de papelão para embalagem de 1 kg e caixa automática de papelão revestida com película de polietileno para embalagem de 200g. Validade: 6 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de infestações e odores.	Unidade com 200g	288	192	0	0	480	3,43	1.646,40
23	<b>ERVILHA</b> - Conservada em salmoura, acondicionada em lata de 200g do produto. Deve conter a validade de mínimo 06 meses e conter número do registro obrigatório do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 200g	288	96	0	0	384	3,21	1.232,64
24	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Concentrado, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem contendo 340g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (Decreto 12486 de 20/10/1978). Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, com validade mínima de oito meses da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 340g	720	240	60	188	1.208	2,44	2.947,52
25	<b>EXTRATO SOLÚVEL DE SOJA (LEITE DE SOJA):</b> Desengordurado, acrescido de vitaminas e minerais (pelo menos 100 mg de cálcio por porção). Isento de lactose, glúten e de sacarose. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo aproximadamente 400 g. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido. REFERÊNCIA: SUPRA SOY/ SOY +.	Lata com 300g	24	0	0	0	24	21,79	522,96
26	<b>FARINHA DE ARROZ OU DE MILHO PRÉ-COZIDO</b> - Produto à base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, em pó. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6	Unidade com 400g	64	0	0	0	64	7,51	480,64

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	meses) a partir da data do recebimento.								
27	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Kg	360	120	24	192	696	4,33	3.013,68
28	<p><b>FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO)</b> - Farinha de milho flocada, sem glúten, sem sal, obtido do processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e sabor próprio, isento de sujidades. E umidade máxima de 15% (g/100g), de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA / MS. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 163 de 17/08/2006 da ANVISA/MS e Resolução nº 123 de 13/05/2004 da ANVISA/MS. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Pacote com 500 g	1.440	360	0	0	1.800	2,60	4.680,00
29	<p><b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> - Produto obtido a partir do cereal, limpo, desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com a adição de fermento. Não podendo estar o produto úmido, fermentado ou apresentando sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	Kg	120	96	48	0	264	5,10	1.346,40
30	<p><b>FARINHA LÁCTEA</b> - Produto composto por: farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos,</p>	Unidade de 400g	60	120	0	0	180	12,19	2.194,20

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
31	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA (MULATINHO - TIPO 1)</b> - Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.200	240	60	96	1.596	7,68	12.257,28
32	<b>FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1)</b> - Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	360	120	24	96	600	7,93	4.758,00
33	<b>FEIJÃO TIPO PRETO (TIPO 1)</b> - Feijão preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	480	120	24	96	720	7,91	5.695,20
34	<b>FÓRMULA INFANTIL</b> de partida e de seguimento formulada com proteína otimizada e prebióticos auxiliando no tratamento de constipação, sendo mais segura e apresentando risco reduzido de diarreia. Apresentando perfil próximo do leite materno e fibras	Lata com 400g	24	0	0	0	24	39,89	957,36

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	solúveis. Isenta de glúten. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo entre 4000 a 800 g. REFERÊNCIA: APTAMIL PROFUTURA 1/ APTAMIL PROFUTURA 2/ NAN CONFORT 1/ NAN CONFORT 2								
35	<b>LEITE DE COCO</b> - Obtido a partir do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro (cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, homogenizado, pasteurizado e envasado. Cor, cheiro e sabor não rançoso próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 500ml	432	120	48	0	600	6,32	3.792,00
36	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. A embalagem individual é de poliéster metalizado com 200g e embalagem secundária de papel reforçado ou plástico transparente com 5 ou 10 kg. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 200g	600	600	300	0	1.500	6,55	9.825,00
37	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 200g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Rotulagem: Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 200g	1.800	600	300	600	3.300	6,97	23.001,00
38	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE</b> - Fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola. Sem presença de insetos ou impurezas. Enriquecido com ferro, vitaminado. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão	Pacote com 500g	1.440	480	240	488	2.648	3,83	10.141,84

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
39	<b>MAIONESE</b> - Molho obtido da emulsão de óleo vegetal e ovos, sem corantes; acondicionada em embalagens plásticas com tampa rosqueada. Apresentação, aspecto, cor e sabor característicos ao produto; isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 246g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Lacrada e rotulada, que contenha especificada o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério da agricultura. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 246g</b>	720	96	48	0	<b>864</b>	3,64	3.144,96
40	<b>MARGARINA COM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Com adição de sal. Embalagem: Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 250g</b>	720	240	120	24	<b>1.104</b>	3,63	4.007,52
41	<b>MARGARINA SEM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 250g</b>	300	192	48	0	<b>540</b>	4,03	2.176,20
42	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ</b> - Milho em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Sem fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do	<b>Pacote com 500g</b>	360	120	48	0	<b>528</b>	3,33	1.758,24

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
43	<b>MILHO VERDE</b> - Produto preparado com as partes comestível do cereal, envasadas praticamente crua, ou pré-cozidas, imersas em líquido apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 200g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 200g	288	144	0	0	432	4,23	1.827,36
44	<b>ÓLEO DE AZEITE EXTRA VIRGEM</b> - Azeite de Oliva Extra Virgem envasado em garrafa de 500 ml. Óleo límpido e brilhante de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Com validade de 2 anos a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. Embalagem secundária: Caixa com unidades de 500 ml. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 500ml	60	0	0	0	60	19,80	1.188,00
45	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> - Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa com 20 unidades de 900 ml. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 900ml	420	120	60	192	792	9,22	7.302,24
46	<b>PÃO FRANCÊS OU DOCE</b> - Produto de panificação, utilizando farinha de trigo. Com sabor e aparência característicos próprios para consumo. Ausente de umidade e bolores. Sendo o pão doce com sabor característico, cobertura de coco. Contendo cada unidade o peso líquido de 50g. Em conformidade com a legislação em vigor e fornecido em embalagem apropriada.	Kg	1.200	1.600	144	0	2.944	12,87	37.889,28
47	<b>PÃO INTEGRAL</b> - Tipo: bisnaguinha, Peso Referência: unidade de 50g. Produto elaborado a base de farinha de trigo integral.	Kg	180	360	48	0	588	13,08	7.691,04



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	apresentando aparência e sabor característicos ao produto. Com ausência de umidade e bolores, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.								
48	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - TIPO ESCURA</b> - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.) Através da extrusão termoplástica e alta temperatura e curto período de tempo. Embalagem: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 400g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Entrega de Veículos: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Pacote com 400g</b>	360	120	60	0	540	6,09	3.288,60
49	<b>QUEIJO RALADO</b> - Tipo parmesão ralado, isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais; composição básica de leite e outras substâncias permitidas por lei; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Em pacotes plásticos resistentes, de 50 g do produto. A embalagem deve ter a validade de mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério competente. Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 50g</b>	240	120	0	0	360	4,35	1.566,00
50	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - Sal refinado, iodado, 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 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC n° 28 de 28/03/2000. Registro no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto n° 75.697/75 – MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	360	120	12	96	588	1,84	1.081,92
51	<b>SUPLEMENTO ALIMENTAR</b> para dieta oral / enteral. Produto indicado para complementar a alimentação, sabor baunilha ou chocolate. Validade mínima de 12 meses. Apresentação em Lata com aproximadamente 400 gramas. REFERÊNCIA: SUSTAGEM/ ENSURE/ SUSTAP/ NUTREN	<b>Lata com 400g</b>	36	48	0	0	84	45,93	3.858,12
52	<b>VINAGRE DE ALCÓOL</b> - Produto natural, fermentado, acético simples, de primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Com acidez mínima de 4% de acordo com a Portaria n° 745, de 24 de outubro de 1977 do MAPA. Embalagem: Acondicionado em frasco plástico contendo no mínimo 500 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486, de 20/10/78). Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas	<b>Unidade com 500ml</b>	720	120	96	240	1.176	3,02	3.551,52

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	condições físicas e higiênicas-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
53	<p><b>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE)</b> - Carne seca bovina, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Com peso médio de 5 kg cada peça, embalada a vácuo. Embalagem secundária: Acomodada em caixas de papelão totalizando 30 kg em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Data de Validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>	Kg	720	120	60	360	1.260	36,59	46.103,40
54	<p><b>CARNE BOVINA MOIDA</b> - Produto sem osso, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e sem aponevroses. Cor própria, vermelho escuro opaco, característico de produto congelado. Sem manchas esverdeadas, ou quaisquer características que inviabilize o consumo humano. Deverá seguir as especificações da Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003, do MAPA. Embalagem primária: Imediatamente realizada após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Com peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Portaria nº 371 de 04/09/97 do MAPA, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA /MS e Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS. Constando: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.</p>	Kg	720	360	120	600	1.800	18,01	32.418,00
55	<p><b>CARNE DE AVE – FRANGO (COXA E SOBRECOXA)</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo coxa e sobrecoxa ou peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código</p>	Kg	2.400	240	0	192	2.832	14,01	39.676,32

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.								
56	<b>EMPANADO DE FRANGO</b> – Empanados de frango - produto obtido através da separação mecanicamente, do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponeuroses e cartilagens. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, gordura vegetal hidrogenada, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, proteína texturizada de soja, sal, farinha de rosca, amido, leite em pó, proteína vegetal hidrolisada, vinagre, maltodextrina, condimento natural, ovo em pó, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante e realçador de sabor. Sua apresentação deve ser congelada, em temperatura de – 10°. C a - 25°. C, em embalagens de polietileno. Embalagem de 4,5kg.	Caixa	48	12	0	0	60	52,61	3.156,60
57	<b>FIGADO BOVINO</b> - Apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas ou amareladas, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: A embalagem original deve ser em saco de polietileno transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	1.200	240	60	0	1.500	20,41	30.615,00
58	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> - Defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva, trata-se de um produto seco, fresco, maturado e/ou curado e cozido. Embalagem: acondicionada em saco de polietileno, bem vedada. Rotulagem: Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Transporte: Como produto defumado, deve ser transportado em veículos que tenham baú isotérmico e dotado de unidade geradora de frio. Manter em local seco e fresco. Veículo de entrega: Comercializar em temperatura não superior a +26°C, deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	240	0	0	288	528	21,87	11.547,36
59	<b>MORTADELA</b> - Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg de peso líquido. Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, amido, proteína de soja, sal, gordura de frango, glicose, especiaria: pimenta branca, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: poli fosfato de sódio (INS 452i), antioxidante: eritroblasto de sódio (INS 316), conservante: nitrato de sódio (INS 250) e aromas naturais de: coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: Contém Derivados de Soja. Não contém Glúten. Sem uso de Hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Veículos de entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Unidade com 2Kg	48	48	0	0	96	8,82	846,72
60	<b>OVOS TIPO A</b> - Íntegros, sem rachaduras, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem: Bandeja contendo 30 unidades, pesando estas unidades, entre 55g e 59 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de	Bandeja com 30 unidades	420	240	60	288	1.008	13,98	14.091,84

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.								
61	<b>PEIXE ANCHOVA</b> - Em postas, sem cabeça, congelado, sem vísceras, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem: De acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	720	240	60	0	1.020	26,36	26.887,20
62	<b>QUEIJO COALHO</b> - Produto natural, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o "queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação". De média a alta umidade, de massa semi cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35% e 60%. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. De acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária). Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	180	120	0	0	300	29,60	8.880,00
63	<b>SALSICHA</b> - Salsicha de carne de frango/bovina tipo hot dog, congelada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Conservação 0 a 5°C. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, DATA DE VALIDADE, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.	Kg	480	240	60	288	1.068	11,49	12.271,32
64	<b>ABÓBORA</b> - Moranga grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	240	240	96	192	768	3,52	2.703,36
65	<b>ALHO</b> - Alho Tipo 6 - comum, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, bcolores,	Kg	120	24	12	96	252	13,56	3.417,12

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	sujeidades, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
66	<b>ABACAXI PÉROLA</b> - Com grau de maturação que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujeidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	480	288	144	0	912	3,70	3.374,40
67	<b>ALFACE</b> - De cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante, sem marcas de picadas de inseto. Livre de fertilizantes isenta de sujeidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. A mesma deve ser graúda e fresca. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Molho	720	16	0	0	736	2,72	2.001,92
68	<b>BATATA DOCE</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujeidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	720	384	0	0	1.104	3,35	3.698,40
69	<b>BATATA INGLESA</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujeidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.200	480	144	384	2.208	3,85	8.500,80
70	<b>BANANA COMPRIDA</b> - Apresentação em palmas avulsas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa	Unidade	2.400	576	0	0	2.976	0,84	2.499,84

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	<p>firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>								
71	<p><b>BANANA PRATA</b> - Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo imediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Unidade</b>	4.800	4.800	960	0	<b>10.560</b>	0,46	4.857,60
72	<p><b>BETERRABA</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Kg</b>	240	192	0	0	<b>432</b>	4,98	2.151,36
73	<p><b>CEBOLA</b> - Branca, in natura; de primeira, com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Kg</b>	960	288	144	192	<b>1.584</b>	4,60	7.286,40
74	<p><b>COENTRO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Molho</b>	720	288	96	188	<b>1.292</b>	3,61	4.664,12
75	<p><b>COUVE FOLHA</b> - Cor verde escura, as folhas devem estar bem limpas, sem marcas de picadas de insetos, pesando em média 200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária</p>	<b>Molho</b>	480	192	0	0	<b>672</b>	6,10	4.099,20

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
76	<b>CEBOLINHO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Molho</b>	480	288	144	288	<b>1.200</b>	5,02	6.024,00
77	<b>CENOURA</b> - Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	480	288	96	0	<b>864</b>	4,17	3.602,88
78	<b>CHUCHU</b> - Com desníveis característicos na casca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade</b>	2.016	960	480	480	<b>3.936</b>	1,73	6.809,28
79	<b>INHAME</b> - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	1.800	960	0	0	<b>2.760</b>	5,17	14.269,20
80	<b>LARANJA PERA</b> - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade</b>	1.200	960	480	0	<b>2.640</b>	0,47	1.240,80
81	<b>MAMÃO</b> - Mamão formosa ou havaí, de primeira quantidade, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas, fungos, bolores larvas e detritos animais ou vegetais, tanto de médio a grande, íntegro, firme e verdoso, com odor e sabor característicos. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença	<b>Kg</b>	600	720	240	0	<b>1.560</b>	3,70	5.772,00

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
82	<b>MACAXEIRA</b> - Tamanho e coloração uniformes; Livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	480	480	0	0	960	3,32	3.187,20
83	<b>MELANCIA</b> - Firme, casca lustrosa e sem machucados, ao toque o som deve ser oco, de polpa escura (fruta doce), variando do vermelho intenso ao rosa claro, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 5 a 7 Kg. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	720	480	120	0	1.320	1,94	2.560,80
84	<b>MELÃO ESPANHOL</b> - Formato redondo, casca amarela, polpa verde claro, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho. Deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas, peso médio de 800 a 1500 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	600	288	240	0	1.128	2,73	3.079,44
85	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - De boa qualidade, tamanho médio, íntegros e sem manchas, embalados em rede e peso identificado. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	252	144	180	480	1.056	2,16	2.280,96
86	<b>POLPA DE FRUTA</b> - Sabores variados - composta de polpa de fruta integral, embalada em sacos de Polieteno leitoso com capacidade de 1 kg (Deve constar na embalagem o nome do fabricante, CNPJ, data de validade e fabricação) devendo conter a entrega de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.080	480	144	384	2.088	9,60	20.044,80
87	<b>REPOLHO</b> - Branco, hortaliça de cabeça formada pelas sobreposições de folhas, forma achatada, com coloração verde. Firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações, fresco, firme, com coloração uniforme e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que alterem sua qualidade. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-	Kg	600	0	0	0	600	4,76	2.856,00



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
88	<b>TOMATE</b> - Fruto piriforme e oblongo predomina as colorações vermelhas intensas e uniformes externa e internamente, firmes, sem deformações, sem rompimento da epiderme, sem deterioração. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, de formato redondo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	960	288	144	768	2.160	5,64	12.182,40

**Valor Total: R\$ 623.639,52 (Seiscentos e vinte e três mil seiscentos e trinta e nove reais e cinquenta e dois centavos).**

### 4.5.2. ITEM – (COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO))

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD PSF	QTD TOTAL	Valores (R\$)	
								Unitário	Total
89	<b>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	3.600	360	180	225	4.365	14,27	62.288,55
90	<b>CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU PALETA)</b> - Congelada, sem ossos, em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg. Rotulagem: Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	2.520	288	144	288	3.240	38,93	126.133,20

**Valor Total: R\$ 188.421,75 (Cento e oitenta e oito mil quatrocentos e vinte e um reais e setenta e cinco centavos).**

### 4.4.3. ITEM – (COTA RESERVADA 25% (VINTE E CINCO POR CENTO))

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD PSF	QTD TOTAL	Valores (R\$)	
								Unitário	Total
91	<b>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor	Kg	1.200	120	60	75	1.455	14,27	20.762,85

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.								
92	<b>CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU PALETA)</b> - Congelada, sem ossos, em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg. Rotulagem: Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	840	96	48	96	1.080	38,93	42.044,40

**Valor Total: R\$ 62.807,25 (Sessenta e dois mil oitocentos e sete reais e vinte e cinco centavos).**

### 5 - DO CREDENCIAMENTO

5.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

5.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à **Bolsa Nacional de Compras**.

5.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

5.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

5.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à **Bolsa Nacional de Compras**, até no mínimo **uma hora antes** do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

5.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa Nacional de Compras.

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”. Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

5.7 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa Nacional de Compras, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da Bolsa Nacional de Compras.

### **6 - DA OPÇÃO PELO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO**

6.1 As licitantes que optarem pelo tratamento diferenciado e favorecido e instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar, juntamente com documentação necessária a habilitação, o Termo de Opção, conforme modelo constante do Anexo IX, **acompanhado da documentação comprobatória de seu enquadramento como Microempresa-ME ou Empresa de Pequeno Porte-EPP.**

6.2 Nos termos do art. 3º da LC nº 123/2006 e LC nº 155/2016, são consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o art. 966, da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

6.2.1 **No caso das microempresas**, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufera, em cada ano-calendário, **receita bruta igual ou inferior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais);**

6.2.2 **No caso das empresas de pequeno porte**, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufera, em cada ano-calendário, **receita bruta superior a R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).**

6.3 Nos termos do parágrafo 1º, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006, considera-se **receita bruta o produto da venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados e o resultado nas operações em conta alheia, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos.**

6.4 As licitantes deverão comprovar que a receita bruta auferida no ano-calendário corrente não ultrapassou os limites previstos no art. 3º, da LC nº 123/2006.

6.5 No caso de início de atividade no próprio ano-calendário, o limite de valor para fins de enquadramento será proporcional ao número de meses em que a microempresa ou a empresa de pequeno porte houver exercido atividade, inclusive as frações de meses (parágrafo 2º, do art. 3º, da LC 123/2006).

6.6 Para fins de determinação da receita bruta, poderá ser considerado o **regime de competência ou de caixa**, mantido o critério para todo o ano-calendário (art. 4º, parágrafo 2º, da Instrução Normativa SRF nº 608, de 09 de janeiro de 2006).

6.7 **Não se inclui** no regime diferenciado e favorecido previsto na LC 123/2006, para quaisquer efeitos legais, a **pessoa jurídica** (parágrafo 4º do art. 3º, da LC nº 123/2006):

6.7.1 De cujo capital participe outra pessoa jurídica;

6.7.2 Que seja filial, sucursal, agência ou representação no país, de pessoa jurídica com sede no exterior;

6.7.3 De cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócio de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da LC nº 123/2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma;

6.7.4 De cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela LC nº 123/2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º daquela norma alterada pela LC 155/2016;

6.7.5 De cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º, da LC nº 123/2006 alterada pela LC 155/2016;

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

6.7.6 Empresa constituída sob a forma de cooperativa, salva as de consumo;

6.7.7 Empresa que participe do capital de outra pessoa jurídica;

6.7.8 Que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

6.7.9 Resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

6.7.10 Constituída sob a forma de sociedade por ações;

6.7.11 Cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação ou habitualidade.

6.8 O enquadramento do empresário ou da sociedade simples ou empresária como microempresa ou empresa de pequeno porte, bem como o seu desmembramento não implicará alteração, denúncia ou qualquer restrição em relação a contratos por elas anteriormente firmados (parágrafo 3º do art. 3º, da LC nº 123/2006).

### **7 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

7.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da Equipe de Apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

#### **CRENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA NACIONAL DE COMPRAS:**

7.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no **subitem 5.6 "a"**, com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa Nacional de Compras, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br)

7.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BNC – Bolsa Nacional de Compras, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

7.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

7.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BNC – Bolsa Nacional de Compras.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

7.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BNC – Bolsa Nacional de Compras a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

### **PARTICIPAÇÃO:**

7.8. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

7.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante.

7.10. Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Ponta Grossa-PR (42) 3026-4550 e, ou através da Bolsa Nacional de Compras ou pelo e-mail [contato@bnc.org.br](mailto:contato@bnc.org.br)

### **ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES:**

7.11. A partir do horário previsto no Edital e no sistema, terá início a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

7.12. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

7.13. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

7.14. Lances com mais de duas casas decimais após a vírgula deverão ser readequados, desconsiderando qualquer valor acrescido após a segunda casa decimal.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

**7.16. As propostas não deverão estar com valores superiores ao máximo fixado no Edital (REFERENTE AO VALOR UNITÁRIO DO ITEM) e não havendo lances com valores iguais ou inferiores, serão desclassificados.**

**7.17. Fica a critério do Pregoeiro a autorização da correção de lances com valores digitados errados ou situação semelhante, mesmo que antes do início da disputa de lances.**

7.18. Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes. **Decreto 5.450/05 art. 24, parágrafo 5º.**

7.19. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, na Forma Eletrônica, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

7.20. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão, na Forma Eletrônica será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica (e-mail) divulgando data e hora da reabertura da sessão.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

7.21. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 01 (um) segundo a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances. **(ABERTO E FECHADO)**.

7.21.1. Face à imprevisão do tempo extra, as empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil.

7.22. Facultativamente, o Pregoeiro poderá encerrar a sessão pública mediante encaminhamento de aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos, findo o qual será encerrada a recepção de lances. Neste caso, antes de anunciar o vencedor, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

7.23. O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.24. Os documentos relativos à habilitação, solicitados no **ITEM 10** deste Edital, (e quando a empresa se enquadrar no regime ME/EPP enviar também o **ANEXO IX**), deverão ser Exclusivamente por meio do Sistema, conforme Art. 26, do Decreto Federal Nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

7.25. Posteriormente, os mesmos documentos da Empresa vencedora deverão ser encaminhados em originais ou cópias autenticadas, **no prazo máximo de 03 (três) dias úteis**, contados da data da sessão pública virtual, **juntamente com a proposta de preços corrigida**, para a Prefeitura Municipal de Chã Grande – PE, localizada na Avenida São José, 101, Centro, Chã Grande – PE - Pregoeiro: Mannix de Azevêdo Ferreira - E-mail: chagrandelicitacao@gmail.com - Telefone: (81) 3537.1140 – CEP: 55.636-000.

7.26. A sessão pública fica suspensa, ou seja, permanece em fase de classificação/habilitação até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item 7.24.

7.27. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro do prazo acima estabelecido, acarretará nas sanções previstas no item 28, deste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

7.28. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

7.29. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a contratação.

7.30. Constatando o atendimento das exigências fixadas no Edital e inexistindo interposição de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.

7.31. **Quando for constatado o empate, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, o Pregoeiro aplicará os critérios para o desempate em favor ME/EPP. Após o desempate, poderá o pregoeiro ainda negociar um melhor preço caso ela não atinja o valor de referência definido pela administração pública.**

### **8 – PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO**

8.1 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

8.2. No preenchimento da proposta eletrônica deverão, obrigatoriamente, ser informadas no campo próprio as **ESPECIFICAÇÕES e MARCAS** dos serviços e/ou produtos ofertados, conforme a ficha técnica descritiva do serviço e/ou produto. A não inserção de arquivos ou informações contendo as especificações e marcas dos serviços e/ou produtos neste campo, implicará na desclassificação da Empresa, face à ausência de informação suficiente para classificação da proposta.

8.2.1. O objeto deverá estar totalmente dentro das especificações contidas nos **ANEXOS I e II**.

8.3. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

8.4. Na hipótese do licitante ser ME/EPP será necessário a informação desse regime fiscal no campo próprio da ficha técnica (ANEXO IX) sob pena do licitante enquadrado nesta situação não utilizar dos benefícios do direito de preferência para o desempate, conforme estabelece a Lei Complementar 123/2006.

**8.5. É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DOS PROPONENTES LICITANTES NO SISTEMA, NAS FICHAS TÉCNICAS OU DOCUMENTOS, EM QUALQUER HIPÓTESE, ANTES DO TÉRMINO DA FASE COMPETITIVA DO PREGÃO. Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.**

### **9 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

9.1 O Pregoeiro efetuará o julgamento das Propostas avaliando os preços obtidos e analisando o parecer técnico do solicitante sobre o (s) produto(s) oferecido (quando necessário).

9.2. O julgamento será efetuado pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**.

9.3. A desclassificação da proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

9.4. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

9.5. Analisada a aceitabilidade dos preços obtidos bem como o cumprimento das exigências constantes do Termo de Referência, o Pregoeiro divulgará o resultado do julgamento das propostas.

### **10 – DA HABILITAÇÃO**

10.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

10.1.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.1.2.1 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.1.2.2 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.1.2.3 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

10.1.3 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.4 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**10.2 A APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO SERÁ EXCLUSIVAMENTE POR MEIO DO SISTEMA, CONFORME ART. 26, DO DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019. (O NÃO ENCAMINHAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO POR MEIO DO SISTEMA ACARRETERÁ NA INABILITAÇÃO DA EMPRESA).**

10.3 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de **02 (duas) horas**, sob pena de inabilitação.

10.4 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.5 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.5.1 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.6 Ressalvado o disposto no item 8.4, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.6.1 A **Habilitação Jurídica** será comprovada mediante a apresentação:

- a) Para **Empresas Individuais**: Declaração de constituição registrada na Junta Comercial acompanhada das respectivas alterações, quando houver;
- b) Para **Sociedade Empresária**: Ato constitutivo, ou contrato social em vigor, e deverá estar devidamente consolidado e acompanhado das posteriores alterações, se houver (Lei Federal nº 11.127, de 28 de junho de 2005);
- c) Para **Sociedade por Ações** (sociedade empresária do tipo S/A): ato constitutivo e alterações subsequentes, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- d) Para **Sociedade Civil** (sociedades simples): Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira** em funcionamento no País: Decreto de autorização e ato de registro e autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- f) **Certidão Simplificada, emitida pela junta comercial competente, e/ou Comprovante de opção pelo Simples obtido através do site da Secretaria da Receita Federal, <http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/simples/simples.htm> com data de GERAÇÃO e EXPEDIÇÃO dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação. (SE FOR O CASO).**

10.6.2 A **Regularidade Fiscal** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Prova e inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, comprovada através de Certidão de Regularidade Fiscal Municipal emitida pela Prefeitura Municipal do domicílio ou sede da licitante;





## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

d) Empresa criada no exercício em curso: fotocópias do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado (chancelado) na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

e) O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por contador ou por outro profissional equivalente e pelo Diretor da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

f) Os balanços emitidos via Sistema Público de Escrituração Fiscal Digital - Sped Fiscal, serão aceitos devidamente autenticados, mediante recibo de entrega emitido pelo sped, conforme autoriza o art. 78 -A, §1.º e § 2.º do Decreto n.º 1.800/1996, alterado pelo Decreto n.º 8.683/2016.

g) Caso os **índices citados** na alínea “b” anterior demonstrem resultados **iguais ou inferiores a 1 (um)**, a licitante deverá **comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação**, por meio da apresentação do **balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social**, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta (Acórdão TCU nº 1214/2013-Plenário e IN SLTI n.º 02/2008 e alterações posteriores).

*h) A justificativa de se exigir a demonstração da qualificação econômico-financeira das licitantes foi por demais salutar, eis que, atendendo ao princípio da continuidade do serviço público, evitem-se paralisações por deficiência de recursos monetários. O objetivo é o de poder verificar a saúde financeira da licitante, evitando a participação de empresas que apresentem dependência econômica, isto é, aquelas que não possam executar os serviços às próprias expensas.*

10.6.4 A **Qualificação Técnica** será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) A Comprovação de aptidão para execução do serviço licitado deverá ser mediante atestado (s) ou declaração (ões), fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de Direito Público e/ou Privado, declarando que a licitante executa ou **forneceu o produto de acordo com cada item da presente licitação em pelo menos 30% (trinta por cento) das quantidades estimadas na licitação, em fornecimento de produtos, para cada item que estiver participando**, admitindo-se o somatório de atestados/declarações, pertinentes e compatíveis ao objeto desta licitação, demonstrando experiência para o desempenho do objeto.

b) **Forma de apresentação do(s) atestado(s) ou declaração(ões):** O(s) atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica deve(m) ser fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, com a identificação da empresa ou do órgão fornecedor, emitido sem rasuras, acréscimos ou entrelinhas e assinados por quem tenha competência para expedi-los. O(s) atestado(s) deverá(ão) ser datado(s) e assinado(s) e deverá conter informações que permitam a identificação correta do contratante e do fornecedor, tais como:

- ▶ Nome, CNPJ, endereço e telefone do emitente do documento;
- ▶ Nome, CNPJ e endereço da empresa que forneceu ao emitente;
- ▶ Identificação do signatário (nome, cargo ou função que exerce junto à emitente).

b.1) Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

b.2) Os atestados deverão referir-se a fornecimentos prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

c) Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária do Município de Chã Grande para empresas sediadas nesta Cidade ou pela Prefeitura relativa à sede ou domicílio da empresa, ou ainda pela Vigilância Sanitária do Estado, em plena validade.

10.6.5 **Apresentação das seguintes Declarações:**

a) **Declaração de que não utiliza, direta ou indiretamente, mão de obra de menores** conforme as disposições contidas no art. 7, XXXIII da Constituição Federal de 1988, de acordo com o modelo do **ANEXO V** deste edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- b) **Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo** nos termos do modelo constante do **ANEXO VII**, deste Edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante.
- c) **Declaração expressa**, conforme modelo constante no **ANEXO X** de que o sócio ou diretor não ocupa cargo ou função de chefia, assessoramento ou função de confiança, no Município de Chã Grande.
- d) **Declaração expressa**, conforme modelo constante no **ANEXO VI** de pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação.
- e) **Declaração de Elaboração Independente de Proposta**, de acordo com o modelo do **ANEXO VIII** deste edital, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante.
- f) **Declaração de Opção para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte**, de acordo com o modelo do **ANEXO IX** deste edital; **deverá comprovar tal condição mediante Certidão Simplificada, emitida pela junta comercial competente, e/ou Comprovante de opção pelo Simples obtido através do site da Secretaria da Receita Federal, <http://www.receita.fazenda.gov.br/PessoaJuridica/simples/simples.htm> com data de GERAÇÃO e EXPEDIÇÃO dos últimos 30 (trinta) dias anteriores à data da realização da licitação**, assinada por sócio, dirigente, proprietário ou procurador da licitante, com o número da identidade do declarante; **(SE FOR O CASO)**.

10.7 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou em cópia autenticada em cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópias simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro.

10.7.1 O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

10.8 Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos, exceto aqueles previstos em legislação específica.

10.9 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

10.9.1 Em nome da licitante, preferencialmente, com número do CNPJ e com endereço receptivo:

- a) Se a licitante for a matriz todos os documentos deverão estar em nome da matriz ou;
- b) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.10 Documentos apresentados com validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente.

10.10.1 Todas as certidões exigidas deverão estar dentro de seus prazos de validade, sob pena de inabilitação do licitante. As certidões que não mencionarem o prazo de validade serão consideradas válidas por **30 (trinta) dias** da data da emissão, salvo disposição contrária em lei ou em regulamento a respeito. No que se refere à comprovação de inscrição no **CNPJ**, a sua atualização compreenderá o prazo máximo de **180 (cento e oitenta) dias** da data da emissão, salvo disposição contrária em lei ou em regulamento a respeito.

10.11 A empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar também, o decreto ou ato de registro de autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade exigir.

10.12 Como condição para retirada da nota de empenho, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

### **11 - DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

11.1 A proposta final da licitante declarada vencedora deverá ser encaminhada no prazo de até **24 (vinte e quatro horas)** ininterruptas, desprezando-se a contagem de horas aos sábados, domingos e feriados (Nacional, do Estado de Pernambuco

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

ou os oficialmente decretados pelo Município de Chã Grande/PE), sendo contados da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pela licitante ou seu representante legal.

11.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência da licitante vencedora, para fins de pagamento.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor total em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

11.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço total, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

## **12 – DOS RECURSOS**

12.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 15 (quinze) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá o Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

12.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12.5. A sessão pública poderá ser reaberta:

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

12.5.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.5.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o Contrato ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.6. Todas as licitantes remanescentes deverão ser convocadas para acompanhar a sessão reaberta.

12.6.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou, ainda de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.7. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no Sistema da BNC, sendo responsabilidade da licitante manter seus dados cadastrais devidamente atualizados.

### **13 – DA ADJUDIÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1. O objeto deste certame será adjudicado pelo Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.

13.2. O objeto deste pregão será adjudicado à licitante vencedora.

13.3. A homologação deste pregão compete à autoridade superior.

### **14 - DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

14.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

14.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail: [chagrandelicitacao@gmail.com](mailto:chagrandelicitacao@gmail.com), ou por petição dirigida ou protocolada no seguinte endereço: **Centro Administrativo – Avenida São José, 101, Centro, Chã Grande - PE, CEP: 55.636-000 – Pregão Eletrônico nº. 005/2022.**

14.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

14.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

14.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

14.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

### **15 - RECURSO**

15.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá no prazo máximo de **15 (quinze) minutos**, na sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de até **03 (três) dias úteis** para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

15.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do **subitem 15.1**, importará na **decadência** desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

15.3. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

15.4. O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

15.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo, conforme o art. 109 § 2º da lei 8.666/93.

15.6. Decididos os recursos e constada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

15.7. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como, os que não forem registrados no Sistema.

15.8. Os autos do processo permanecerão à disposição dos interessados, na Comissão Permanente de Licitação, localizada no CENTRO ADMINISTRATIVO, situado na Avenida São José, nº 101, Centro, CEP 55.636-000, Chã Grande/PE. Fone: (81) 3537.1140 - Ramal 213.

### **16 - DO PREGOEIRO, EQUIPE DE APOIO E DA AUTORIDADE SUPERIOR**

16.1. Caberá ao Pregoeiro as atribuições dispostas no art. 17, do Decreto Federal nº 10.024/2019.

16.2. A Autoridade Superior caberá:

16.2.1. Adjudicar o objeto deste Pregão à licitante vencedora, se houver interposição de recurso;

16.2.2. Homologar o resultado;

16.2.3. Promover a contratação correspondente a este Pregão, em conjunto com os Gestores Municipais;

16.2.4. Anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado;

16.2.5. Revogar este Pregão se for considerado inoportuno ou inconveniente ao interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado.

16.3. O Pregoeiro juntamente com a Equipe de Apoio poderá relevar simples falhas, omissões ou inobservância de alguma exigência do Pregão, quando não interferirem ou influírem na habilitação e julgamento das propostas, e é vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente na proposta.

16.4. O Pregoeiro ou autoridade superior buscarão subsídios em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto do objeto desta licitação.

### **17 - DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

17.1. Homologada a licitação pela Autoridade Competente, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, item por item, convocará os licitantes vencedores para, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, assinarem a Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, com validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

17.1.1 Em não comparecendo, tempestivamente, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, o licitante convocado decairá do seu direito à Contratação, conforme preceitua o Art. 4º, incisos XXII e XXIII, da Lei nº 10.520/2002.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

17.1.2 O prazo para a assinatura da Ata de Registro de Preços, de até 03 (três) dias úteis definido no item 17.1 anterior, poderá ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, durante o prazo transcurso, e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

17.2 A Ata de Registro de Preços é um documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura Contratação do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande ou dos Interessados, e destina-se ao registro dos preços e a subsidiar o acompanhamento destes. A Ata indicará o fornecedor, o órgão contratante e as condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas neste Edital, item a item.

17.3 Com a assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa que teve seu preço registrado assume o compromisso de atender, durante o prazo de vigência os pedidos realizados, observado os quantitativos estimados.

17.4 A contratação com os fornecedores registrados será formalizada por intermédio de Contratados com o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande e/ ou diretamente com os interessados.

17.5 O licitante registrado fica obrigado a atender a todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, desde que não ultrapassem a estimativa de quantitativos de unidades a serem pedidas, acrescida 25% (vinte e cinco por cento).

17.6 Como condição para assinatura da Ata de Registro de Preços, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

17.7 Se o licitante vencedor não apresentar situação regular no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, ou recusar-se a assinar o referido instrumento, injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para assinar a referida Ata, e, assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

### **18 - DO PAGAMENTO**

18.1 Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da contratada, por ordem bancária, em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar do recebimento definitivo, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido à contratada.

18.1.1 Os pagamentos serão realizados integralmente, em correspondência com os gêneros alimentícios efetivamente entregues no mês anterior ao do pagamento.

18.1.2 A nota fiscal devidamente atestada deverá ser apresentada na Tesouraria do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande/PE, Localizada na Avenida São José, nº 101, Centro, Chã Grande/PE, CEP: 55.636-000.

#### **18.2 Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar:**

- a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- b) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União, e INSS expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

18.3 O pagamento será realizado, após a apresentação pela Contratada da nota fiscal devidamente preenchida e indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor do objeto.

18.4 Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

18.5 Nenhum pagamento será efetuado à adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

18.6 A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento,

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

será devolvida à contratada para correção e nesse caso o prazo previsto no subitem 18.1 será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

18.7 Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

18.8 A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

18.9 Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato.

18.9.1 Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 65, inciso II, *d* da Lei 8.666/93 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento (s).

18.10 Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos do frete, embalagem e todos e quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

### **18.11 Atualização Monetária:**

18.11.1 Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tanto, a contratada não tenha concorrido de alguma forma; haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

## **19 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

19.1 Considerando que o registro de preços é um mecanismo para formação de banco de preços de fornecedores, é desnecessária, por ocasião do edital, a indicação da respectiva dotação orçamentária, sendo exigível apenas quando da efetiva contratação/e ou emissão de empenho; **conforme o art. 62 da Lei nº 8.666/93.**

19.2 As despesas decorrentes da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** ocorrerão pela fonte de recurso do órgão(s) do sistema de registro de preços, a ser informada quando da lavratura do instrumento contratual ou outro instrumento que o substitua, cujos elementos de despesas constarão nos respectivos contratos e nota de empenho, observadas as condições estabelecidas no processo licitatório.

## **20 - DA REVISÃO DE PREÇOS**

20.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

20.1.1 O preço registrado para cada item poderá ser revisto em face de eventual redução daqueles praticados, ou de fato que eleve o custo dos materiais registrados.

20.2 Quando o preço inicialmente registrado para cada item, por motivo superveniente, torna-se superior ao preço praticado no mercado, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande convocará o licitante registrado visando à negociação para redução de preços e sua adequação àquele praticado pelo mercado.

20.2.1 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

20.2.2 Na hipótese do subitem anterior, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande convocará os demais fornecedores, na ordem de classificação do Processo Licitatório para o item em questão, visando igual oportunidade de negociação.

20.3 Quando o preço de mercado para determinado item torna-se superior aos preços registrados e, o fornecedor registrado, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande poderá:



## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

20.3.1 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que o requerimento ocorra antes do pedido de fornecimento.

20.3.2 Convocar os demais fornecedores classificados para o item, visando igual oportunidade de negociação.

20.4 Não havendo êxito nas negociações, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande procederá à revogação do Item em questão, da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

### **21 - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

21.1 O licitante registrado terá seu registro cancelado quando:

21.1.1 Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços.

21.1.2 Não retirar a respectiva Nota de Empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.

21.1.3 Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado.

21.1.4 Tiver presente razões de interesse público.

21.2 O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da Autoridade Competente do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande.

21.3 O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

### **22 - DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

22.1 Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal que não tenha participado do certame objeto deste Edital, mediante prévia consulta ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, desde que devidamente comprovada à vantagem.

22.1.1 Os órgãos e entidades que não participaram do Registro de Preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, para que esta indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.

22.1.2 Caberá aos fornecedores beneficiários da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento aos interessados que ainda irão aderir à Ata de Registro de Preços, independentemente dos quantitativos registrados em ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

22.1.3 As aquisições ou contratações adicionais por outros órgãos/entidades não poderão exceder, por órgão/entidade, a cem por cento dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

### **23 - DAS OBRIGAÇÕES DO(S) LICITANTE(S) REGISTRADOS**

23.1 Compete aos licitantes registrados enviar todo o empenho e a dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, e ainda a:

23.1.1 Assinar a Ata de Registro de Preços.

23.1.2 Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, do Edital e da Ata de Registro de Preços.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

23.1.3 Entregar os gêneros alimentícios no(s) prazo(s) máximo(s) determinado(s) no termo de Referência – **Anexo I**, deste Edital.

23.1.4 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste Edital seus anexos, em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes dos produtos empregados.

23.1.5 Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, a usuários participantes ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

23.1.6 Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam fabricantes, representantes, concessionárias, técnicos ou quaisquer outros.

23.1.7 Manter durante toda a execução do objeto da presente licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e seus Anexos.

23.1.8 Informar ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande ou ao Interessado, a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente, na regularidade do Fornecimento.

### **24 – DA EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

24.1 O prazo de validade dos produtos, não poderá ser inferior a 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega dos respectivos produtos solicitado na Ordem de fornecimento emitida pelo Departamento e Responsável do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande.

24.2 A entrega deverá ser realizada nos quantitativos informados nas ordens de fornecimento gerado pelo Fundo Municipal de Saúde.

24.3 O transporte, carga e a descarga dos gêneros correrão por conta da Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente ao Fundo Municipal de Saúde.

24.4 O preço proposto deverá conter todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas, bem como quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto licitado.

24.5 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto. Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), bem como pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para fins do controle de qualidade da alimentação escolar.

### **25 – DO PRAZO, CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO**

25.1 O **Fundo Municipal de Saúde** será responsável pelo recebimento e conferência dos gêneros entregues. Será procedida a verificação de acordo com as características descritas neste termo de referência, sendo posteriormente aferida a conformidade.

25.2 O prazo para entrega do objeto deste Edital, será conforme cronograma fornecido pelo Fundo Municipal de Saúde, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, e a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento Responsável do Fundo Municipal de Saúde, para entregar o produto solicitado.

25.3 O objeto desta contratação deverá ser entregue, parceladamente, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelo Fundo Municipal de Saúde de acordo com a necessidade da Contratante.

25.4 Os produtos deverão ser novos e entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor;

25.5 A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) produto(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) deste Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. **O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas corridas, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.**

25.6 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

25.6.1 Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

25.6.2 O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

25.6.3 Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

25.6.4 O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas no Anexo II, deste Edital;

25.6.5 O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

25.6.6 O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

25.7 No caso de suspeita quanto às especificações técnicas e à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande poderá solicitar análise laboratorial do produto suspeito, sendo o ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido no Termo de Referência e Edital.

25.8 Os produtos deverão obedecer às normas da vigilância sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega informado previamente nas Ordens de Fornecimento.

25.9 Os produtos serão recebidos pelo Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande responsável pelo recebimento dos produtos provenientes de suas solicitações, assim como o acompanhamento e fiscalização do contrato para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, Anexo – I, deste Edital, e na proposta de preços.

25.10 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **48 (quarenta e oito horas) corridas**, a partir da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

25.11 Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.

25.12 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

25.13 A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária do Município de Chã Grande para empresas sediadas nesta cidade ou pela Prefeitura relativa à sede ou domicílio da empresa, ou ainda pela Vigilância Sanitária do Estado licitante, em plena validade.

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

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- 25.14.1 Identificação do produto.
- 25.14.2 Embalagem original e intacta.
- 25.14.3 Data de fabricação.
- 25.14.4 Data de validade.
- 25.14.5 Peso líquido.
- 25.14.6 Número do Lote.
- 25.14.7 Nome do fabricante.
- 25.14.8 Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE ou SIF) quando couber.

### **26 – DO LOCAL DE ENTREGA**

26.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até **03 (três) dias úteis**, contado do recebimento da Ordem de fornecimento, emitida pelo Departamento responsável do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, **no horário de 07h00min as 13h00min**.

**26.2 O local da entrega deverá ser no Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, localizado na Avenida Vinte de Dezembro, nº 145 – Centro – Chã Grande – PE.**

26.3 Fica a critério do(s) licitante(s) a realização antecipada da visita ao Fundo Municipal de Saúde para prévio conhecimento dos locais de entrega.

### **27 - DA METODOLOGIA DAS AMOSTRAS**

27.1 O Classificado em 1º lugar deverá apresentar, ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, no prazo de **até 02 (dois) dias corridos** após ser convocado pela Comissão Permanente de Licitação, 01 (uma) amostra (01 kg) de cada produto de gêneros alimentícios, ou de acordo com a embalagem de cada produto de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS** correspondentes a descrição dos respectivos itens, indicando o **Órgão Fiscalizador Federal (SIF) ou Estadual (SIE), ou Municipal (SIM) e comercialização liberados pela ADAGRO (conforme o caso)** ou outro órgão competente, **laudo de isenção do microrganismo Salmonela (quando for o caso)**, no **Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande**, na Avenida Vinte de Dezembro, nº 145 – Bairro: Centro – Chã Grande-PE, no horário das 07h00min às 12h00min, de acordo com os Anexos I e II, deste Edital, ou ainda a isenção dos mesmos.

27.2 As amostras devem vir relacionadas por itens, em papel timbrado ou com carimbo da empresa classificada em primeiro lugar (Razão Social, CNPJ, Endereço) e apresentadas nas embalagens originais de fabricação.

27.3 As amostras serão analisadas pelo **Fundo Municipal de Saúde** emitindo-se ao fim das avaliações parecer circunstanciado pela Nutricionista Responsável Técnica, com vistas a confirmar a compatibilidade do objeto ofertado com a especificação constante neste instrumento convocatório.

27.4 A licitante que não apresentar a amostra do objeto licitado no prazo estabelecido no subitem 27.1, conforme discriminação constante nos Anexos I e II, deste Edital, será **desclassificada do certame licitatório**.

27.5 O objeto apresentado como amostra poderá ser submetido a testes necessários. Será rejeitada a amostra que for de qualidade inferior e/ou incompatível em relação às especificações constantes no Anexo II, deste Edital.

27.6 Todas as amostras apresentadas ficarão retidas no Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande.

### **28 – DAS PENALIDADES**

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

28.1 Com fundamento no Art. 7º da Lei Federal n.º 10.520/2002, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento), do valor estimado para ARP e demais cominações legais, nos seguintes casos:

- 28.1.1 Apresentar documentação falsa;
- 28.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 28.1.3 Falhar na execução do contrato;
- 28.1.4 Não assinar a Ata de Registro de Preços e Contrato no prazo estabelecido;
- 28.1.5 Comportar-se de modo inidôneo;
- 28.1.6 Não manter a proposta;
- 28.1.7 Deixar de entregar documentação exigida no certame;
- 28.1.8 Cometer fraude fiscal;
- 28.1.9 Fizer declaração falsa.

28.2 Para condutas descritas nos subitens 28.1.1., 28.1.4, 28.1.5, 28.1.6, 28.1.7; 28.1.8 e 28.1.9, será aplicada multa de no máximo 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

28.3 O retardamento da execução previsto no subitem 28.1.2., estará configurado quando a Contratada:

28.3.1 Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato, após 07 (sete) dias, contados da data constante na ordem de fornecimento;

28.3.2 Deixar de realizar, sem causa justificada, as obrigações definidas no contrato por 03 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados.

28.4. Será deduzido do valor da multa aplicada em razão de falha na execução do contrato, de que trata o subitem 28.1.3, o valor relativo às multas aplicadas em razão do subitem 28.7.

28.5. A falha na execução do contrato prevista no subitem 28.1.3. estará configurada quando a Contratada se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na tabela 3 do item 28.7. desta cláusula, respeitada a graduação de infrações conforme a tabela 1 a seguir, e alcançar o total de 20 (vinte) pontos, cumulativamente.

**TABELA 1**

<b>Grau da Infração</b>	<b>Pontos da Infração</b>
1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

28.6. O comportamento previsto no subitem 28.5. estará configurado quando a Contratada executar atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993.

28.7. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

**TABELA 2**

<b>Grau</b>	<b>Correspondência</b>
1	0,2% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
2	0,4% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
3	0,8% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
4	1,6% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
5	3,2% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
6	4,0% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

TABELA 3

Item	Descrição	Grau	Incidência
1	Executar fornecimento incompleto, paliativo, provisório como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	2	Por Ocorrência
2	Fornecer informação pérfida de fornecimento ou substituir material licitado por outro de qualidade inferior.	2	Por Ocorrência
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados.	6	Por dia e por tarefa designada
4	Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto do contrato.	5	Por Ocorrência
5	Recusar a execução de fornecimento determinado pela Fiscalização, sem motivo justificado.	5	Por Ocorrência
6	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por Ocorrência
7	Retirar das dependências do Contratante quaisquer equipamentos ou materiais de consumo previstos em contrato, sem autorização prévia.	1	Por item e por ocorrência

### PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:

8	Manter a documentação de habilitação atualizada.	1	Por item e por ocorrência
9	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela Fiscalização.	1	Por Ocorrência
10	Cumprir determinação da Fiscalização para controle de acesso de seus funcionários.	1	Por Ocorrência
11	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização.	2	Por Ocorrência
12	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência
13	Entregar a garantia contratual eventualmente exigida nos termos e prazos estipulados.	1	Por dia

28.8 A sanção de multa poderá ser aplicada à Contratada juntamente com a de impedimento de licitar e contratar estabelecida no item 28.1 desta cláusula.

28.9 As infrações serão consideradas reincidentes se, no prazo de 07 (sete) dias corridos a contar da aplicação da penalidade, a Contratada cometer a mesma infração, cabendo a aplicação em dobro das multas correspondentes, sem prejuízo da rescisão contratual.

28.10 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, devendo ser observado o disposto no Decreto Estadual nº 42.191/2015 e no Decreto Estadual nº 44.948/2017.

28.11 A critério da autoridade competente, o valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao contratado.

28.12 Após esgotados os meios de execução direta da sanção de multa indicados no item 28.11. acima, o contratado será notificado para recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial.

28.13 Decorrido o prazo previsto no item 28.14., o contratante encaminhará a multa para cobrança judicial.

28.14 A Administração poderá, em situações excepcionais devidamente motivadas, efetuar a retenção cautelar do valor da multa antes da conclusão do procedimento administrativo.

## 29 - DISPOSIÇÕES GERAIS

29.1 Esta Licitação na modalidade de Pregão Eletrônico poderá ser revogada por interesse do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato ou

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que as licitantes tenham direito a qualquer indenização, obedecendo ao disposto no art. 50 do Decreto nº 10.024/2019.

29.2 Qualquer modificação no presente **EDITAL** será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da Proposta.

29.3 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

29.4 Para fins de aplicação das sanções administrativas previstas no Termo de Referência o lance é considerado Proposta.

29.5 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

29.6 O edital estará à disposição dos interessados na internet, no endereço eletrônico: <https://bnccompras.com/Home/PublicAccess> e <http://transparencia.chagrande.pe.gov.br/app/pe/cha-grande/1/quadro-de-avisos/165>

29.7 Todas as referências de tempo no edital, no aviso e durante a sessão pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF. Desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

29.8 Aplicam-se a presente licitação, subsidiariamente, a Lei n. 8.078, de 11 de novembro de 1990 – Código de Proteção e Defesa do Consumidor, e demais normas legais pertinentes.

29.9 Toda comunicação oficial ocorrerá no campo próprio do Sistema eletrônico (Avisos/Esclarecimentos/Impugnações), por e-mail ou publicação nos Diários Oficiais/Jornais de Grande Circulação, nos termos da legislação.

29.10 Os recebimentos dos produtos serão provisórios até a verificação da sua conformidade com as especificações do edital e da proposta.

29.11 São partes indissociáveis deste Edital os seguintes anexos:

**ANEXO I - Termo de Referência;**

**ANEXO II – Relação do Lote;**

**ANEXO III – Modelo da Ata de Registro de Preço;**

**ANEXO IV – Modelo de Proposta de Preços;**

**ANEXO V - Modelo de Declaração do Cumprimento do disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da CF;**

**ANEXO VI - Modelo de Declaração de Pleno Conhecimento e Atendimento às Exigências de Habilitação;**

**ANEXO VII – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo à Habilitação;**

**ANEXO VIII - Modelo Declaração de Elaboração Independente de Proposta;**

**ANEXO IX - Modelo de Declaração de Enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;**

**ANEXO X - Modelo de Declaração sócio ou diretor de que não ocupa cargo ou função de chefia, assessoramento ou função de confiança, no Município de Chã Grande;**

**ANEXO XI – Minuta de Contrato.**

Chã Grande – PE, 18 de março de 2022.

**Mannix de Azevêdo Ferreira**  
**-Pregoeiro-**

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022**

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2022**

### **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1.0 - OBJETO:**

1.1 Registro de Preços por item, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, para eventual Aquisição com entrega parcelada de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis, Perecíveis, Hortifrutigranjeiros e Pão destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF, conforme especificações e quantidades constantes no presente *Termo de Referência*.

#### **2.0 - DA JUSTIFICATIVA:**

2.1 Atender as necessidades dos Pacientes e Funcionários da Residência Terapêutica, do Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, do Hospital Geral e das Unidades de Saúde da Família - USF.

#### **3.0 - DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES**

3.1 Os bens a serem adquiridos se classificam como bens de natureza comum, nos termos da Lei 10.520/02.

3.2 O critério de julgamento é o **menor preço por ITEM**.

3.3 Os produtos a serem adquiridos pelo Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande serão aqueles descritos no **Anexo II** deste Edital.

3.4 O prazo de validade dos produtos, não poderá ser inferior a 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega dos respectivos produtos solicitado na Ordem de fornecimento emitida pelo Departamento e Responsável do Fundo Municipal de Saúde.

3.5 A entrega deverá ser realizada nos quantitativos informados nas ordens de fornecimento gerado pelo Fundo Municipal de Saúde.

3.6 O transporte, carga e a descarga dos gêneros correrão por conta da Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente ao Fundo Municipal de Saúde.

3.7 O preço proposto deverá conter todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas, bem como quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto licitado.

3.8 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto. Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), bem como pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para fins do controle de qualidade da alimentação.

#### **4.0 - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO**

4.1 O **Fundo Municipal de Saúde** será responsável pelo recebimento e conferência dos gêneros entregues. Será procedida a verificação de acordo com as características descritas neste termo de referência, sendo



## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

posteriormente aferida a conformidade.

4.2 O prazo para entrega do objeto deste Termo de referência, será conforme cronograma fornecido pelo Fundo Municipal de Saúde, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de **03 (três) dias úteis** a contar do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento Responsável do Fundo Municipal de Saúde, para entregar o produto solicitado.

4.3 O objeto desta contratação deverá ser entregue, parceladamente, pelas empresas licitantes vencedoras, por sua conta, risco e expensas, nas quantidades solicitadas, pelo Fundo Municipal de Saúde de acordo com a necessidade da Contratante.

4.4 Os produtos deverão ser novos e entregues acondicionados em suas embalagens originais lacradas, de forma a permitir completa segurança quanto a sua originalidade e integridade, devendo estar acondicionados e embalados conforme praxe do fabricante, protegendo o produto durante o transporte e armazenamento, com indicação do material contido, volume, data de fabricação, fabricante, procedência, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.

4.5 A(s) Contratada(s) ficará(ão) obrigada(s) a trocar(em) o(s) produto(s) que vier(em) a ser(em) recusado(s) por não atender(em) à(s) especificação(ões) deste Termo de Referência, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. **O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas corridas, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.**

4.6 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

4.6.1 Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

4.6.2 O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

4.6.3 Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

4.6.4 O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência;

4.6.5 O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

4.6.6 O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

4.7 No caso de suspeita quanto às especificações técnicas e à qualidade microbiológica e físico-química dos produtos fornecidos, ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande poderá solicitar análise laboratorial do produto suspeito, sendo o ônus de responsabilidade do fornecedor, a fim de que seja verificado o padrão estabelecido no Termo de Referência e Edital.

4.8 Os produtos deverão obedecer às normas da vigilância sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega informado previamente nas Ordens de Fornecimento.

4.9 Os produtos serão recebidos pelo Fundo Municipal de Saúde responsável pelo recebimento dos produtos

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

provenientes de suas solicitações, assim como o acompanhamento e fiscalização do contrato para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta de preços.

4.10 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **48 (quarenta e oito horas) corridas**, a partir da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.11 Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.

4.12 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.13 A(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária do Município de Chã Grande para empresas sediadas nesta cidade ou pela Prefeitura relativa à sede ou domicílio da empresa, ou ainda pela Vigilância Sanitária do Estado licitante, em plena validade.

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

- 4.14.1 Identificação do produto.
- 4.14.2 Embalagem original e intacta.
- 4.14.3 Data de fabricação.
- 4.14.4 Data de validade.
- 4.14.5 Peso líquido.
- 4.14.6 Número do Lote.
- 4.14.7 Nome do fabricante.
- 4.14.8 Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE ou SIF) quando couber.

4.15 Os produtos deverão obedecer às normas da vigilância sanitária para entrega de gêneros alimentícios a fim de garantir a integridade do produto até o destino final, de acordo com os quantitativos, a data de validade e o local de entrega informado previamente nas Ordens de Fornecimento.

4.16 Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), bem como pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para fins do controle de qualidade da alimentação escolar.

### **5.0 - DO LOCAL DE ENTREGA**

5.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até **03 (três) dias úteis**, contado do recebimento da Ordem de fornecimento, emitida pelo Departamento responsável do Fundo Municipal de Saúde, **no horário de 08h00min as 13h00min**.

5.2 O local da entrega deverá ser no Fundo Municipal de Saúde, localizado na Avenida Vinte de Dezembro, nº 145 – Centro – Chã Grande – PE.

5.3 Fica a critério do(s) licitante(s) a realização antecipada da visita ao Fundo Municipal de Saúde para prévio conhecimento dos locais de entrega.

### **6.0 - DA METODOLOGIA DAS AMOSTRAS**

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

6.1 O Classificado em 1º lugar deverá apresentar, ao Fundo Municipal de Saúde, no prazo de **até 02 (dois) dias corridos** após ser convocado pela Comissão Permanente de Licitação, 01 (uma) amostra (01 kg) de cada produto de gêneros alimentícios, ou de acordo com a embalagem de cada produto de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS correspondentes a descrição dos respectivos itens, indicando o **Órgão Fiscalizador Federal (SIF) ou Estadual (SIE), ou Municipal (SIM) e comercialização liberados pela ADAGRO (conforme o caso)** ou outro órgão competente, **laudo de isenção do microrganismo Salmonela (quando for o caso)**, no **Fundo Municipal de Saúde**, na Avenida Vinte de Dezembro, nº 145 – Centro – Chã Grande-PE, no horário das 07h00min às 12h00min, de acordo com este Termo de Referência, ou ainda a isenção dos mesmos.

6.2 As amostras devem vir relacionadas por itens, em papel timbrado ou com carimbo da empresa classificada em primeiro lugar (Razão Social, CNPJ, Endereço) e apresentadas nas embalagens originais de fabricação.

6.3 As amostras serão analisadas pelo **Fundo Municipal de Saúde** emitindo-se ao fim das avaliações parecer circunstanciado pela Nutricionista Responsável Técnica, com vistas a confirmar a compatibilidade do objeto ofertado com a especificação constante neste instrumento convocatório.

6.4 A licitante que não apresentar a amostra do objeto licitado no prazo estabelecido no subitem acima, conforme discriminação constante neste Termo de Referência, será **desclassificada do certame licitatório, e será convocado o segundo colocado.**

6.5 O objeto apresentado como amostra poderá ser submetido a testes necessários. Será rejeitada a amostra que for de qualidade inferior em relação às especificações constantes neste Termo de Referência.

6.6 Todas as amostras apresentadas ficarão retidas no Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande.

### **7.0 - DO VALOR REFERENCIAL DA CONTRATAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO**

#### **7.1 Valor Referencial**

7.1.1 O valor estimado para custeio do objeto contratual a ser pago pela aquisição destes gêneros alimentícios será cotado pelo departamento de compras do Município, conforme mapa de referência (anexo ao processo).

7.1.2 O valor acima estipulado constitui-se em mera previsão dimensionada, não estando o Fundo Municipal de Saúde obrigado a realizá-la em sua totalidade, e não cabendo à Contratada o direito de pleitear qualquer tipo de reparação, portanto o FMS - se reserva o direito de, a seu critério, utilizar ou não a verba prevista.

#### **7.2 Forma de Pagamento**

7.2.1 Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da contratada, por ordem bancária, a partir do recebimento final da nota fiscal, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido à contratada.

7.2.2 Os pagamentos serão efetuados integralmente, em correspondência com o produto efetivamente entregue no mês anterior ao do pagamento.

7.2.3 A nota fiscal devidamente atestada deverá ser apresentada na Tesouraria do Fundo Municipal de Saúde, situada na Avenida São José, nº. 101 – Centro – Chã Grande – PE.

7.2.4 Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar ainda:

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- a) Certidão Negativa de Débito – CND, comprovando regularidade com o INSS;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- e) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

7.2.5 A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada.

7.2.6 Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

7.2.7 A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

7.2.8 Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato.

7.3 Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 65, inciso II, d da Lei 8.666/93 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento(s).

7.4 Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos do frete, embalagem e todos e quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

7.5 Atualização Monetária:

7.6 Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tanto, a contratada não tenha concorrido de alguma forma; haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

### **8.0 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

8.1 A licitante deverá apresentar Licença de Funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária do Município de Chã Grande para empresas sediadas nesta cidade ou pela Prefeitura relativa à sede ou domicílio da empresa, ou ainda pela Vigilância Sanitária do Estado, em plena validade.

### **9.0 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1 Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.2 Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo.

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

9.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

designado.

9.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência.

9.6 Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais.

9.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### **10.0 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

10.1 Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial.

10.2 Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência.

10.3 Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. A Não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato.

10.4 Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante.

10.5 Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa.

10.6 Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado.

10.7 Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo.

10.8 Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos.

10.9 Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante.

10.10 Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO.

10.11 Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.

10.12 Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente Termo de Referência, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir,

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo.

10.13 Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física.

10.14 Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte.

10.15 Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta.

10.16 Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto a contratante.

### **11.0 - A SUBCONTRATAÇÃO**

11.1 A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratação cumpre os requisitos de qualificação técnica, além da regularidade fiscal e trabalhista necessários à execução do objeto.

11.2 A Contratada, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar parte do objeto deste termo de referência, até o limite máximo de 30%, com prévia autorização do Fundo Municipal de Saúde.

11.3 Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratação, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

### **12.0 - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO.**

12.1 Nos termos do Art. 67, da Lei nº 8.666 de 1993, será designado a representante do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande, o servidor **Jairo Amorim Paiva**, matrícula 494434, Secretário Municipal de Saúde, atuará como GESTOR DO CONTRATO.

12.2 Na fiscalização do contrato, o servidor **Renato João dos Santos**, matrícula 344611, Diretor de Administração Hospitalar, atuará como FISCAL DO CONTRATO, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução e determinação, tudo o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.3 A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o Art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4 A representante do Fundo Municipal de Saúde anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, incluindo dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.5 Durante a vigência do contrato, sua execução será acompanhada e fiscalizada pela Contratante, e todas as informações solicitadas devem ser atendidas no prazo fixados no presente termos de referência.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

12.6 As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos representantes deverão ser solicitadas aos seus superiores, no prazo do item anterior, visando à adoção das medidas necessárias.

12.7 Competirá ao servidor designado pelo Fundo Municipal de Saúde acompanhar, fiscalizar e verificar a conformidade dos serviços executados.

### **13.0 - DAS CONDIÇÕES GERAIS**

13.1 Os casos omissos neste Instrumento serão resolvidos pelas normas contidas no Edital de Pregão e nos termos da legislação pertinente.

13.2 O Fornecedor fica obrigado a manter durante a execução deste instrumento, todas as condições de habilitação e qualificação estipuladas para participação na licitação.

13.3 Fica eleito o Foro da Comarca de Chã Grande/PE para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

Chã Grande – PE, 18 de março de 2022.

**Maria do Carmo de Oliveira Silva**  
**Diretora de Nutrição Escolar**  
**Matrícula 374971**

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2022

### ANEXO II - RELAÇÃO DO LOTE

#### ITEM – EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (artigo 48, III da Lei 123/2006).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD PSF	QTD TOTAL	Valores (R\$)	
								Unitário	Total
01	<b>AÇAFRÃO DA TERRA</b> - Em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e sensoriais). Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	48	0	0	0	48	21,41	1.027,68
02	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> - Alimento achocolatado em pó, instantâneo. O produto deve ser fortificado com vitaminas e minerais, sem ranço. Plástica, hermeticamente fechada ou lata, resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 1 Kg do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 180(cento e oitenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	60	48	24	0	132	20,49	2.704,68
03	<b>AÇÚCAR CRISTAL GRANULADO</b> - Obtido da cana de açúcar, tipo cristal. Com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce. Isento de sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1440	480	144	384	2.448	4,25	10.404,00
04	<b>ADOÇANTE</b> - Dietético líquido à base de Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio. Sem glúten. Composto pelos seguintes ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais: Sacarina Sódica e Ciclamato de Sódio e Conservantes: Metilparabeno e Propilparabeno, Acidulante: Ácido Cítrico. Cada gota contém 0,002 kcal. Plástica, hermeticamente fechada. Resistente, sem perfurações ou amassamentos. Contendo 100 ml do produto. Data de validade mínima de seis meses no ato da entrega e registrado pela ANVISA. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o	Unidade com 100 ml	288	240	96	100	724	6,07	4.394,68



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. Veículo de Entrega: A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
05	<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 o produto estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma em pó, deverão produzir ligeira crepitação. Embalagem primária: Acondicionado em sacos de papel apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 500g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade com prazo mínimo de 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 500g	360	240	120	0	720	6,40	4.608,00
06	<b>ARROZ PARBOLIZADO (TIPO 1)</b> - Pré-cozido, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, não precisa lavar, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução RDC Nº 271 (22/09/2005). Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.440	360	120	384	2.304	4,68	10.782,72
07	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - Produto resultante da moagem de grãos de aveia, após limpeza e classificação. Integral, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Admitindo umidade máxima de 15% por peso. Embalagem primária: Acondicionado em sacos plásticos apropriados, fechados. Embalagem secundária: caixas em material apropriado, contendo 200g e suas condições deverão estar de acordo a preservar as características do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículo de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 200g	360	288	144	0	792	6,92	5.480,64
08	<b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA</b> - Tipo "Maria", de Farinha de Trigo com Açúcar, Leite, Gordura Vegetal Hidrogenada, aromatizado e enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote,	Pacote com 400g	960	720	240	480	2.400	5,51	13.224,00

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
09	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER</b> - Tipo "Cream Cracker", de Farinha de Trigo com Sal, Gordura Vegetal Hidrogenada, Aromatizado e Enriquecido com Vitaminas. Consistência crocante, sem corantes artificiais. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Pacote com 400g</b>	960	360	240	480	<b>2.040</b>	3,45	7.038,00
10	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER TIPO INTEGRAL</b> - Composição básica: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, farinha de rosca, soro de leite, açúcar, sal, estabilizante: lecitina de soja (INS 322), e outras substâncias permitidas. Embalagem primária: Em pacotes impermeáveis lacrados que garantam integridade e impresso. Com peso líquido de 400g. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 20 pacotes com 400g, peso líquido total de 8 kg. Com validade de 06 meses a 01 ano com registros do ministério competente. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA/MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Pacote com 400g</b>	720	240	240	0	<b>1.200</b>	3,60	4.320,00
11	<b>CAFÉ EM PÓ</b> - Café torrado e moído, devidamente selecionado. De primeira qualidade. Embalagem: Plástica, hermeticamente fechada e intacta. Contendo 250 g do produto. Rotulagem: Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 180 a partir da data do recebimento. Selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Pacote com 250g</b>	1.440	240	120	480	<b>2.280</b>	5,10	11.628,00
12	<b>CALDO CONCENTRADO DE CARNE</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne bovina. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais,	<b>Tablete com 10,5g</b>	864	288	120	0	<b>1.272</b>	1,83	2.327,76

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
13	<b>CALDO CONCENTRADO DE GALINHA</b> - Matéria prima de boa qualidade, composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango. Embalagem primária: Em tabletes de 10,5g, com embalagem metalizada, resistente e atóxica. Embalagem secundária: Em caixas de papelão contendo, no máximo 24 pacotes com 240g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. De acordo com a resolução RDC nº263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA / MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Tablete com 10,5g	864	288	120	576	1.848	1,34	2.476,32
14	<b>CANELA EM PÓ</b> - Produto em pó fino, homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, parda amarelada ou marrom claro, com aspecto e cheiro aromático, de sabor próprio. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. Embalagem: Em forma de tubetes contendo 40 g do produto. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Tubete com 40g	144	192	96	0	432	6,11	2.639,52
15	<b>CHÁ DE BOLDO</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 10 saquinhos individuais	240	144	60	0	444	2,62	1.163,28
16	<b>CHÁ DE CAMOMILA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão	Unidade com 10 saquinhos individuais	240	144	60	0	444	2,57	1.141,08

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
17	<b>CHÁ DE CIDREIRA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 10 saquinhos individuais</b>	240	144	60	0	<b>444</b>	2,58	1.145,52
18	<b>CHÁ DE ERVA DOCE</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 10 saquinhos individuais</b>	240	144	60	0	<b>444</b>	3,99	1.771,56
19	<b>CHÁ DE MAÇÁ COM CANELA</b> - Chá industrializado, em forma de sachê contendo o produto com sabor e aroma próprio da erva sem bolores e dentro do prazo de validade conforme legislação vigente. Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 15g. Validade mínima: 18 (dezoito) meses no ato da entrega. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com saquinhos individuais</b>	240	144	0	0	<b>384</b>	5,52	2.119,68
20	<b>COLORIFICO SEM SAL EM PÓ</b> - Produto obtido a partir da semente de urucum, sem adição de sal, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, com ingredientes em perfeito estado de conservação. Embalagem: Em material plástico, contendo 1 kg e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	120	48	12	48	<b>228</b>	8,71	1.985,88
21	<b>COMINHO EM PÓ</b> - Condimento misto de primeira qualidade, moído, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto,	<b>Kg</b>	60	48	12	48	<b>168</b>	16,52	2.775,36

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	<p>cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem primária: Em material plástico, contendo 100g e suas condições devem estar de acordo com o decreto 12.486 de 20/10/78. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 10 unidades de 100 gramas de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade no mínimo 5 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>								
22	<p><b>CREME DE LEITE</b> - Produto lácteo relativamente rico em gordura retirada do leite por procedimentos tecnologicamente adequados, que apresenta a forma de uma emulsão de gordura em água. Cor: branco e levemente amarelado. Sabor: característico de lácteo, suave, não rançoso. Textura: cremosa e homogênea. Primária: Cartonada composta por polietileno, papel branco, papel pardo e alumínio. Secundária: Caixa automática de papelão para embalagem de 1 kg e caixa automática de papelão revestida com película de polietileno para embalagem de 200g. Validade: 6 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Veículos de Entrega: Em caminhões limpos, secos, em bom estado de conservação, sem resíduos de substâncias tóxicas, graxas e lubrificantes. Isentos de infestações e odores.</p>	<b>Unidade com 200g</b>	288	192	0	0	<b>480</b>	3,43	1.646,40
23	<p><b>ERVILHA</b> - Conservada em salmoura, acondicionada em lata de 200g do produto. Deve conter a validade de mínimo 06 meses e conter número do registro obrigatório do ministério da agricultura. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Unidade com 200g</b>	288	96	0	0	<b>384</b>	3,21	1.232,64
24	<p><b>EXTRATO DE TOMATE</b> - Concentrado, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem contendo 340g e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 32 (Decreto 12486 de 20/10/1978). Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, com validade mínima de oito meses da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.</p>	<b>Unidade com 340g</b>	720	240	60	188	<b>1.208</b>	2,44	2.947,52
25	<p><b>EXTRATO SOLÚVEL DE SOJA (LEITE DE SOJA):</b> Desengordurado, acrescido de vitaminas e minerais (pelo menos 100 mg de cálcio por porção). Isento de lactose, glúten e de sacarose. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo aproximadamente 400 g. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do</p>	<b>Lata com 300g</b>	24	0	0	0	<b>24</b>	21,79	522,96

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	produto fornecido. REFERÊNCIA: SUPRA SOY/ SOY +.								
26	<b>FARINHA DE ARROZ OU DE MILHO PRÉ-COZIDO</b> - Produto à base de arroz pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, em pó. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados, hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento.	Unidade com 400g	64	0	0	0	64	7,51	480,64
27	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> - Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 2, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	360	120	24	192	696	4,33	3.013,68
28	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA (FLOCÃO)</b> - Farinha de milho flocada, sem glúten, sem sal, obtido do processo tecnológico adequado, com aspecto, cor e sabor próprio, isento de sujidades. E umidade máxima de 15% (g/100g), de acordo com a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA / MS. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003, ANVISA/MS e Resolução RDC 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 163 de 17/08/2006 da ANVISA/MS e Resolução nº 123 de 13/05/2004 da ANVISA/MS. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 500 g	1.440	360	0	0	1.800	2,60	4.680,00
29	<b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> - Produto obtido a partir do cereal, limpo, desgerminado, são, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com a adição de fermento. Não podendo estar o produto úmido, fermentado ou apresentando sujidades. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 150 dias (5 meses) a partir da data de entrega do produto. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	120	96	48	0	264	5,10	1.346,40
30	<b>FARINHA LÁCTEA</b> - Produto composto por: farinha de trigo enriquecida de ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais e aromatizantes. Embalagem: Acondicionado em latas ou depósito plástico apropriados,	Unidade de 400g	60	120	0	0	180	12,19	2.194,20

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	hermeticamente fechados, contendo 400 g do produto. Rotulagem: Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade com prazo de no mínimo 180 dias (6 meses) a partir da data do recebimento. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
31	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA (MULATINHO - TIPO 1)</b> - Feijão carioquinha, tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	1.200	240	60	96	1.596	7,68	12.257,28
32	<b>FEIJÃO TIPO MACASSAR (TIPO 1)</b> - Feijão macassar, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	360	120	24	96	600	7,93	4.758,00
33	<b>FEIJÃO TIPO PRETO (TIPO 1)</b> - Feijão preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Com identificação do produto, marca do fabricante, registro do Ministério da Agricultura, validade mínima de 180 dias (6 meses) a partir da data de entrega do produto. Conforme Resolução Anvisa CNNPA Nº 12/78. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada	Kg	480	120	24	96	720	7,91	5.695,20

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
34	<b>FÓRMULA INFANTIL</b> de partida e de seguimento formulada com proteína otimizada e prebióticos auxiliando no tratamento de constipação, sendo mais segura e apresentando risco reduzido de diarreia. Apresentando perfil próximo do leite materno e fibras solúveis. Isenta de glúten. Validade mínima de 12 meses. Embalagem contendo entre 4000 a 800 g. REFERÊNCIA: APTAMIL PROFUTURA 1/ APTAMIL PROFUTURA 2/ NAN CONFORT 1/ NAN CONFORT 2	Lata com 400g	24	0	0	0	24	39,89	957,36
35	<b>LEITE DE COCO</b> - Obtido a partir do endosperma do fruto são e maduro do coqueiro (cocos nucifera L.) por processos mecânicos adequados, homogenizado, pasteurizado e envasado. Cor, cheiro e sabor não rançoso próprio. Devendo estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Embalagem em garrafas de vidro ou pet transparente com 500 ml. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 83 de 15/09/2000, ANVISA. E validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 500ml	432	120	48	0	600	6,32	3.792,00
36	<b>LEITE EM PÓ DESNATADO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. A embalagem individual é de poliéster metalizado com 200g e embalagem secundária de papel reforçado ou plástico transparente com 5 ou 10 kg. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 200g	600	600	300	0	1.500	6,55	9.825,00
37	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> - Produto de aspecto em pó uniforme, sem grumos, sujidades, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas, de coloração creme branco e claro, sem ranço, com sabor e odor características. Embalagem primária de material laminado PET metalizado/PEDB, venda hermeticamente contendo 200g, registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA ou pela Agência de fiscalização Agropecuária do estado - ADAGRO. Rotulagem: Deve ser rotulado de acordo com as resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade de 12 meses a contar da data da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 200g	1.800	600	300	600	3.300	6,97	23.001,00
38	<b>MACARRÃO DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE</b> - Fino, tipo espagete de semolina ou sêmola. Sem presença de insetos ou impurezas. Enriquecido com ferro, vitaminado. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a	Pacote com 500g	1.440	480	240	488	2.648	3,83	10.141,84



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 93 de 31/10/2000, ANVISA. O produto deverá ter validade mínima de 120 dias da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
39	<b>MAIONESE</b> - Molho obtido da emulsão de óleo vegetal e ovos, sem corantes; acondicionada em embalagens plásticas com tampa rosqueada. Apresentação, aspecto, cor e sabor característicos ao produto; isento de ranço e outras características indesejáveis. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 246g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Lacrada e rotulada, que contenha especificada o local de origem do produto, peso, data de embalagem e vencimento. A embalagem deve conter a validade de no mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério da agricultura. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 246g</b>	720	96	48	0	<b>864</b>	3,64	3.144,96
40	<b>MARGARINA COM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Com adição de sal. Embalagem: Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 250g</b>	720	240	120	24	<b>1.104</b>	3,63	4.007,52
41	<b>MARGARINA SEM SAL</b> - Produzida exclusivamente de gordura vegetal, lipídio de 60%. Em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote. Resistentes e que garantam a integridade do produto até o consumo. Contendo 250 g. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 250g</b>	300	192	48	0	<b>540</b>	4,03	2.176,20
42	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ</b> - Milho em grãos crus, inteiros, com aspectos, cor, cheiro e sabor próprio. Sem fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas ou detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não	<b>Pacote com 500g</b>	360	120	48	0	<b>528</b>	3,33	1.758,24

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 10 kg de peso líquido. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
43	<b>MILHO VERDE</b> - Produto preparado com as partes comestível do cereal, envasadas praticamente crua, ou pré-cozidas, imersas em líquido apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente a fim de evitar sua alteração. Acondicionada em latas, de 200g do produto. A embalagem deve conter a validade de mínimo 06 meses. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade a contar da data de fabricação, de acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 200g</b>	288	144	0	0	<b>432</b>	4,23	1.827,36
44	<b>ÓLEO DE AZEITE EXTRA VIRGEM</b> - Azeite de Oliva Extra Virgem envasado em garrafa de 500 ml. Óleo limpo e brilhante de cor amarelo-esverdeado, isento de particularidades estranhas. Com validade de 2 anos a partir da data de fabricação. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. Embalagem secundária: Caixa com unidades de 500 ml. Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 500ml</b>	60	0	0	0	<b>60</b>	19,80	1.188,00
45	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> - Obtido de espécie vegetal isento de ranço e substâncias estranhas, adequada para as condições previstas de armazenamento. Embalagem primária: Em latas limpas, isentas de ferrugem, ou garrafas PET não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa com 20 unidades de 900 ml. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade com 900ml</b>	420	120	60	192	<b>792</b>	9,22	7.302,24

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

46	<b>PÃO FRANCÊS OU DOCE</b> - Produto de panificação, utilizando farinha de trigo. Com sabor e aparência característicos próprios para consumo. Ausente de umidade e bolores. Sendo o pão doce com sabor característico, cobertura de coco. Contendo cada unidade o peso líquido de 50g. Em conformidade com a legislação em vigor e fornecido em embalagem apropriada.	Kg	1.200	1.600	144	0	2.944	12,87	37.889,28
47	<b>PÃO INTEGRAL</b> - Tipo: bisnaguinha, Peso Referência: unidade de 50g. Produto elaborado a base de farinha de trigo integral, apresentando aparência e sabor característicos ao produto. Com ausência de umidade e bolores, acondicionado em embalagem apropriada, em conformidade com a legislação em vigor.	Kg	180	360	48	0	588	13,08	7.691,04
48	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DA SOJA - TIPO ESCURA</b> - Produto obtido a partir da farinha desengordurada de soja (Glycine Max, L.) Através da extrusão termoplástica e alta temperatura e curto período de tempo. Embalagem: Plástica transparente e atóxico, impermeada, limpa, não violada, resistente que garanta integridade, e impressa. Devendo apresentar peso líquido de 400g. Rotulagem: Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Entrega de Veículos: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Pacote com 400g	360	120	60	0	540	6,09	3.288,60
49	<b>QUEIJO RALADO</b> - Tipo parmesão ralado, isento de sujidades, parasitas, larvas, terrosos, detritos animais e vegetais; composição básica de leite e outras substâncias permitidas por lei; aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Em pacotes plásticos resistentes, de 50 g do produto. A embalagem deve ter a validade de mínimo 06 meses a 1 ano, com registros obrigatórios do ministério competente. Identificação, Procedência, Número de Lote, Quantidade do Produto, Data de Validade. Validade Mínima de 180 dias (6 meses) a partir da entrega. Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade com 50g	240	120	0	0	360	4,35	1.566,00
50	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - Sal refinado, iodado, 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 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. Embalagem primária: Tipo plástica transparente e resistente. Devendo apresentar peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária: Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 30 kg de peso líquido. Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 28 de 28/03/2000. Registro no Ministério da Saúde e constituído de acordo com o Decreto nº 75.697/75 – MS. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	360	120	12	96	588	1,84	1.081,92
51	<b>SUPLEMENTO ALIMENTAR</b> para dieta oral / enteral. Produto indicado para complementar a alimentação, sabor baunilha ou chocolate. Validade mínima de 12 meses. Apresentação em Lata com aproximadamente 400 gramas. REFERÊNCIA: SUSTAGEM/ENSURE/ SUSTAP/ NUTREN	Lata com 400g	36	48	0	0	84	45,93	3.858,12
52	<b>VINAGRE DE ALCÓOL</b> - Produto natural, fermentado, acético simples, de primeira qualidade, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material	Unidade com 500ml	720	120	96	240	1.176	3,02	3.551,52

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	terroso e detritos de animais e vegetais. Com acidez mínima de 4% de acordo com a Portaria nº 745, de 24 de outubro de 1977 do MAPA. Embalagem: Acondicionado em frasco plástico contendo no mínimo 500 ml, com tampa inviolável, hermeticamente fechado e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-72 (Decreto 12486, de 20/10/78). Rotulagem: Com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
53	<b>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE)</b> - Carne seca bovina, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isenta de substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Com peso médio de 5 kg cada peça, embalada a vácuo. Embalagem secundária: Acomodada em caixas de papelão totalizando 30 kg em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas. Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, Data de Validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	720	120	60	360	1.260	36,59	46.103,40
54	<b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> - Produto sem osso, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e sem aponevroses. Cor própria, vermelho escuro opaco, característico de produto congelado. Sem manchas esverdeadas, ou quaisquer características que inviabilize o consumo humano. Deverá seguir as especificações da Instrução Normativa nº 83 de 21/11/2003, do MAPA. Embalagem primária: Imediatamente realizada após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Com peso líquido de 500g. Embalagem secundária: Deverá ser em caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: Deverá ser rotulado de acordo com a Portaria nº 371 de 04/09/97 do MAPA, Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA /MS e Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 da ANVISA/MS. Constando: Identificação do produto, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	720	360	120	600	1.800	18,01	32.418,00
55	<b>CARNE DE AVE – FRANGO (COXA E SOBRECORA)</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo coxa e sobrecoxa ou peito de frango. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote,	Kg	2.400	240	0	192	2.832	14,01	39.676,32

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.								
56	<b>EMPANADO DE FRANGO</b> – Empanados de frango - produto obtido através da separação mecanicamente, do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponeuroses e cartilagens. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, gordura vegetal hidrogenada, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, proteína texturizada de soja, sal, farinha de rosca, amido, leite em pó, proteína vegetal hidrolisada, vinagre, maltodextrina, condimento natural, ovo em pó, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante e realçador de sabor. Sua apresentação deve ser congelada, em temperatura de - 10°. C a - 25°. C, em embalagens de polietileno. Embalagem de 4,5kg.	Caixa	48	12	0	0	60	52,61	3.156,60
57	<b>FIGADO BOVINO</b> - Apresentado em peças inteiras, congelado, com aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característico, isento de manchas esverdeadas ou amareladas, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: A embalagem original deve ser em saco de polietileno transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem secundária: Acondicionado em caixas lacradas. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	1.200	240	60	0	1.500	20,41	30.615,00
58	<b>LINGUIÇA CALABRESA</b> - Defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larva, trata-se de um produto seco, fresco, maturado e/ou curado e cozido. Embalagem: acondicionada em saco de polietileno, bem vedada. Rotulagem: Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). Transporte: Como produto defumado, deve ser transportado em veículos que tenham baú isotérmico e dotado de unidade geradora de frio. Manter em local seco e fresco. Veículo de entrega: Comercializar em temperatura não superior a +26°C, deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	240	0	0	288	528	21,87	11.547,36
59	<b>MORTADELA</b> - Tipo plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo 20 kg de peso líquido. Carne mecanicamente separada de ave, carne de frango, água, amido, proteína de soja, sal, gordura de frango, glicose, especiaria: pimenta branca, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), estabilizante: poli fosfato de sódio (INS 452i), antioxidante: eritroblasto de sódio (INS 316), conservante: nitrato de sódio (INS 250) e aromas naturais de: coentro, alho, pimenta preta e pimenta vermelha. Alérgicos: Contém Derivados de Soja. Não contém Glúten. Sem uso de Hormônio, como estabelece a Legislação Brasileira. Veículos de entrega: Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº	Unidade com 2Kg	48	48	0	0	96	8,82	846,72

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.								
60	<b>OVOS TIPO A</b> - Íntegros, sem rachaduras, branco, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento. Embalagem: Bandeja contendo 30 unidades, pesando estas unidades, entre 55g e 59 g. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.	<b>Bandeja com 30 unidades</b>	420	240	60	288	<b>1.008</b>	13,98	14.091,84
61	<b>PEIXE ANCHOVA</b> - Em postas, sem cabeça, congelado, sem vísceras, sem pele, sem manchas, parasitas ou fungos, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, embalado em caixa de papelão. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem: De acordo com as normas da ANVISA. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	<b>Kg</b>	720	240	60	0	<b>1.020</b>	26,36	26.887,20
62	<b>QUEIJO COALHO</b> - Produto natural, segundo o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade, constante da Instrução Normativa nº 30, de 26/06/2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é o "queijo que se obtém por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação". De média a alta umidade, de massa semi cozida ou cozida e apresenta um teor de gordura nos sólidos totais variável entre 35% e 60%. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. De acordo com as normas da ANVISA e MAPA (Ministério da Agricultura e Pecuária). Veículo em carroceria fechada, ISOTÉRMICA e higienizada. Apresentando CERTIFICADO DE VISTORIA, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	<b>Kg</b>	180	120	0	0	<b>300</b>	29,60	8.880,00
63	<b>SALSICHA</b> - Salsicha de carne de frango/bovina tipo hot dog, congelada, com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Conservação 0 a 5°C. Acondicionada em embalagem plástica apropriada, atóxica transparente, limpa, resistente e inviolável. Produto próprio para consumo humano em conformidade com a legislação sanitária em vigor. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, DATA DE VALIDADE, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS – 15, de 07/11/91.	<b>Kg</b>	480	240	60	288	<b>1.068</b>	11,49	12.271,32
64	<b>ABÓBORA</b> - Moranga grande selecionada fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênico-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos,	<b>Kg</b>	240	240	96	192	<b>768</b>	3,52	2.703,36

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
65	<b>ALHO</b> - Alho Tipo 6 - comum, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, bores, sujidades, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	120	24	12	96	<b>252</b>	13,56	3.417,12
66	<b>ABACAXI PÉROLA</b> - Com grau de maturação que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bores, sujidades, ferrugem e outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade</b>	480	288	144	0	<b>912</b>	3,70	3.374,40
67	<b>ALFACE</b> - De cor verde vivo, as folhas devem estar limpas, de cor brilhante, sem marcas de picadas de inseto. Livre de fertilizantes isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica. A mesma deve ser graúda e fresca. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Molho</b>	720	16	0	0	<b>736</b>	2,72	2.001,92
68	<b>BATATA DOCE</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	720	384	0	0	<b>1.104</b>	3,35	3.698,40
69	<b>BATATA INGLES</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos,	<b>Kg</b>	1.200	480	144	384	<b>2.208</b>	3,85	8.500,80

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
70	<b>BANANA COMPRIDA</b> - Apresentação em palmas avulsas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	2.400	576	0	0	2.976	0,84	2.499,84
71	<b>BANANA PRATA</b> - Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	4.800	4.800	960	0	10.560	0,46	4.857,60
72	<b>BETERRABA</b> - Extra, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Lisa, polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	240	192	0	0	432	4,98	2.151,36
73	<b>CEBOLA</b> - Branca, in natura; de primeira, com grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	960	288	144	192	1.584	4,60	7.286,40
74	<b>COENTRO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Molho	720	288	96	188	1.292	3,61	4.664,12
75	<b>COUVE FOLHA</b> - Cor verde escura, as folhas devem estar bem limpas, sem marcas de picadas de insetos, pesando em média	Molho	480	192	0	0	672	6,10	4.099,20



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	200 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Veículo de transporte: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
76	<b>CEBOLINHO</b> - As características aromáticas devem apresentar-se viçosas, brilhantes, sem excesso de umidade, sem sinais de queimadura, sem talos amolecidos ou folhas escurecidas e murchas. Obs.: molho graúdo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Molho</b>	480	288	144	288	<b>1.200</b>	5,02	6.024,00
77	<b>CENOURA</b> - Lisa com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	480	288	96	0	<b>864</b>	4,17	3.602,88
78	<b>CHUCHU</b> - Com desníveis característicos na casca, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De colheita recente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Unidade</b>	2.016	960	480	480	<b>3.936</b>	1,73	6.809,28
79	<b>INHAME</b> - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	<b>Kg</b>	1.800	960	0	0	<b>2.760</b>	5,17	14.269,20
80	<b>LARANJA PERA</b> - Firme, com casca fina e lisa, de colorido uniforme, tendo o peso de acordo com o volume e ao toque, o som deve ser fechado, apresentando peso médio entre 130 a 150 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que	<b>Unidade</b>	1.200	960	480	0	<b>2.640</b>	0,47	1.240,80

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	possibilitem alteração nas características do produto fornecido.								
81	<b>MAMÃO</b> - Mamão formosa ou havaí, de primeira quantidade, isento de partes pútridas, sujidades, parasitas, fungos, bolores, larvas e detritos animais ou vegetais, tanto de médio a grande, íntegro, firme e verdoeiro, com odor e sabor característicos. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	600	720	240	0	1.560	3,70	5.772,00
82	<b>MACAXEIRA</b> - Tamanho e coloração uniformes; Livre de enfermidades, materiais terrosos; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a ANVISA. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	480	480	0	0	960	3,32	3.187,20
83	<b>MELANCIA</b> - Firme, casca lustrosa e sem machucados, ao toque o som deve ser oco, de polpa escura (fruta doce), variando do vermelho intenso ao rosa claro, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Peso médio de 5 a 7 Kg. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	720	480	120	0	1.320	1,94	2.560,80
84	<b>MELÃO ESPANHOL</b> - Formato redondo, casca amarela, polpa verde claro, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho. Deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas, peso médio de 800 a 1500 gramas. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	600	288	240	0	1.128	2,73	3.079,44
85	<b>PIMENTÃO VERDE</b> - De boa qualidade, tamanho médio, íntegros e sem manchas, embalados em rede e peso identificado. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Unidade	252	144	180	480	1.056	2,16	2.280,96
86	<b>POLPA DE FRUTA</b> - Sabores variados - composta de polpa de fruta integral, embalada em sacos de Polietileno leitoso com capacidade de 1 kg (Deve constar na embalagem o nome do fabricante, CNPJ, data de validade e fabricação) devendo conter a entrega de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas	Kg	1.080	480	144	384	2.088	9,60	20.044,80

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

	características do produto fornecido.								
87	<b>REPOLHO</b> - Branco, hortaliça de cabeça formada pelas sobreposições de folhas, forma achatada, com coloração verde. Firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfurações, fresco, firme, com coloração uniforme e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que alterem sua qualidade. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	600	0	0	0	600	4,76	2.856,00
88	<b>TOMATE</b> - Fruto piriforme e oblongo predomina as colorações vermelhas intensas e uniformes externa e internamente, firmes, sem deformações, sem rompimento da epiderme, sem deterioração. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, de formato redondo. Veículos de Entrega: Deverão ser fechados, em perfeitas condições físicas e higiênic-sanitárias e em conformidade com o Código Brasileiro de Trânsito. Deverão ainda, possuir licença específica para transporte de alimentos, emitido pelo órgão de vigilância sanitária municipal ou estadual. A cabine do condutor deverá ser isolada da área em que contém os alimentos para a entrega. Não será permitido o transporte de qualquer outro produto junto ao gênero alimentício, e ainda, de alimentos que possibilitem alteração nas características do produto fornecido.	Kg	960	288	144	768	2.160	5,64	12.182,40

\* Valor médio unitário estimado pela Secretaria solicitante, calculado com base nos valores praticados no mercado da região.

### ITEM – (COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO))

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD PSF	QTD TOTAL	Valores (R\$)	
								Unitário	Total
89	<b>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	3.600	360	180	225	4.365	14,27	62.288,55
90	<b>CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU PALETA)</b> - Congelada, sem ossos, em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg. Rotulagem: Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	2.520	288	144	288	3.240	38,93	126.133,20

\* Valor médio unitário estimado pela Secretaria solicitante, calculado com base nos valores praticados no mercado da região.

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

### ITEM – (COTA RESERVADA 25% (VINTE E CINCO POR CENTO))

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. HOSPITAL	QTD. RESIDÊNCIA TERAPÊUTICA	QTD. CAPS	QTD. PSF	QTD. TOTAL	Valores (R\$)	
								Unitário	Total
91	<b>CARNE DE AVE - FRANGO INTEIRO</b> - Congelado, de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Plástico limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Contendo um frango inteiro. Embalagem secundária: Caixa lacrada. Rotulagem: Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de recebimento do produto. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	1.200	120	60	75	1.455	14,27	20.762,85
92	<b>CARNE BOVINA (COXÃO MOLE OU PALETA)</b> - Congelada, sem ossos, em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas de 10 kg. Rotulagem: Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Veículos de Entrega: Veículo em carroceria fechada, Isotérmica e higienizada. Apresentando Certificado de Vistoria, emitido no município ou estado, expedido pela respectiva autoridade sanitária, em atendimento à Lei 6.437/77 e o Decreto Estadual nº 20.786, de 10/08/98, ao Código Sanitário do Estado de Pernambuco – Art. 275 caput, §1º e Art. 277 e Portaria CVS –15, de 07/11/91.	Kg	840	96	48	96	1.080	38,93	42.044,40

\* Valor médio unitário estimado pela Secretaria solicitante, calculado com base nos valores praticados no mercado da região.

Chã Grande – PE, 18 de março de 2022.

**Maria do Carmo de Oliveira Silva**  
**Diretora de Nutrição Escolar**  
**Matrícula 374971**

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022  
REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2022**

### **ANEXO III**

#### **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS FMS Nº XXX/2022**

Aos \_\_\_\_\_ (POR EXTENSO) dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2022, de um lado de um lado o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ GRANDE**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede e Foro da Comarca de Chã Grande, Estado de Pernambuco, localizada à Avenida Vinte de Dezembro, 145 – Centro – Chã Grande - PE, inscrito no C.N.P.J./MF sob o nº **08.625.167/0001-50**, neste ato representado pelo seu Gestor e Secretário de Saúde Sr. **Jairo Amorim Paiva**, Brasileiro, Casado, Comerciante, nomeado por meio da Portaria Nº 285/2017 datada em 01/08/2017, portador da Carteira de Identidade Nº 1.826.812/SSP/PE, CPF nº 353.431.684-34, no uso de suas atribuições legais, neste ato denominado simplesmente **ÓRGÃO GERENCIADOR DO REGISTRO DE PREÇOS, realizado por meio do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022**, e de outro lado, a(s) Empresa(s) adjudicatária(s) nos itens abaixo, Homologada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/2022, doravante denominada **FORNECEDOR**, tem entre si, justo e avençado a presente Ata que, quando publicada, terá efeito de **compromisso de fornecimento**, nos termos do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, que regulamenta o art. 15 da Lei nº 8.666/93, observada as condições estabelecidas no ato convocatório e consoante as Cláusulas que se seguem:

**1 – DO(S) FORNECEDOR(ES) REGISTRADO(S):** A partir desta data, fica(m) registrado(s) neste Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande – PE, observada a ordem de classificação, os preços do(s) fornecedor(es) registrado(s) a seguir relacionado(s), objetivando o compromisso de fornecimento, nas condições estabelecidas no ato convocatório.

#### **1.1 – Fornecedor – Item**

**Empresa** \_\_\_\_\_, CNPJ Nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, Telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, Fax (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, representada por seu (sua) \_\_\_\_\_, Sr(a) \_\_\_\_\_, (nacionalidade, e estado civil), residente e domiciliado(a) em \_\_\_\_\_, RG Nº \_\_\_\_\_ (órgão emissor), CPF/MF Nº \_\_\_\_\_.

**Valor Total registrado: R\$ \_\_\_\_\_ (POR EXTENSO).**

**2 - DA EXPECTATIVA DO FORNECIMENTO:** O ajuste com o(s) fornecedor(es) registrado(s) será formalizado pelo Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande ou Interessados mediante assinatura de Contrato, observadas as disposições contidas no Edital do Pregão Eletrônico Nº 005/2022.

2.1 – O compromisso de entrega só estará caracterizado mediante **Contrato**, decorrente desta Ata de Registro de Preços e Edital de **Pregão Eletrônico Nº 005/2022**.

2.2 – O(s) fornecedor(es) registrado(s), dentro dos quantitativos estimados, fica(m) obrigado(s) a atender todos os pedidos efetuados durante a validade desta Ata de Registro de Preços.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**3 – DO CONTROLE DOS PREÇOS REGISTRADOS:** O Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande adotará a prática de todos os atos necessários ao controle e administração da presente Ata.

3.1 – Os preços registrados e a indicação dos respectivos fornecedores detentores da Ata serão divulgados no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco.

**4 – DOS PREÇOS:** A qualquer tempo, conforme previsto no Art. 17 do Decreto nº 7.892/2013, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles existentes no mercado, cabendo ao Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

4.1 – Caso o fornecedor registrado se recuse a baixar os preços registrados, o Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande poderá cancelar o registro ou convocar todos os fornecedores registrados para oferecerem novas propostas, gerando novo julgamento e adjudicação para esse fim.

4.2 – Os preços não serão reajustados durante o período de validade da Ata de Registro de Preços, ressalvada a superveniência de normas federais aplicáveis a espécie.

4.3 – O diferencial de preço entre a proposta inicial do fornecedor detentor da Ata e a pesquisa de mercado efetuada pelo Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande à época da licitação, bem como eventuais descontos por ela concedidos serão sempre mantidos.

**5 – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:** A presente Ata terá **validade de 12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura.

**6 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO:** O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

6.1 – descumprir as condições da Ata de Registro de Preços.

6.2 – não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.

6.3 – não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e

6.4 – tiver presente razões de interesse público.

6.4.1 – O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.

6.4.2 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovados.

**7 – DA DIVULGAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:** A publicação resumida desta Ata de Registro de Preços na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo Órgão Gerenciador até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.

**8 – DO FORO:** O Foro para dirimir questões relativas ao presente compromisso de prestação de serviço será o Foro da Comarca de Gravatá/PE, com prejuízo a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

E, por estarem assim justos e Contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para todos os fins previstos em direito, na presença das duas testemunhas abaixo identificadas, que a tudo assistiram e que também o subscrevem.

**Jairo Amorim Paiva**  
**CPF/MF N° 353.431.684-34**  
**Secretário Municipal de Saúde**  
**Órgão Gerenciador**

.....  
**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

NOME:  
CPF:

NOME:  
CPF:

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS – ANEXO IV

Modalidade de Licitação  
**PREGÃO ELETRÔNICO**

Nº 005/2022

Senhor Contratante,

Seguindo os ditames editalícios, apresento a Vossa Senhoria a nossa Proposta de Preços para o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022**, que tem por objeto o Registro de Preços por item, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, para eventual Aquisição com entrega parcelada de Gêneros Alimentícios Não Perecíveis, Perecíveis, Hortifrutigranjeiros e Pão destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF, formulada da seguinte maneira:

**EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (artigo 48, III da Lei 123/2006)**  
(de acordo com o Anexo II do Edital)

ITEM	DESCRIÇÃO/ MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.					
2.					
(...)					

**VALOR GLOBAL DA PROPOSTA:**

R\$.....(.....).

Declaramos que a validade desta proposta é de é de \_\_\_ (\_\_\_\_\_) **dias**, a contar da data da abertura da mesma.

Declaramos expressamente que, nos preços acima ofertados, estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao objeto contratado.

O prazo para entrega do objeto deste Termo de referência, será em até **03 (três) dias úteis** do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento Responsável do Fundo Municipal de Saúde, para entregar o produto solicitado.

O pagamento deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da entrada das Notas Fiscais no protocolo da Tesouraria do órgão contratante, localizada na sede Avenida São José, Nº 101, Centro, Chã Grande-PE, e será realizado por meio de Cheque Administrativo ou Ordem Bancária e mediante crédito em conta corrente no domicílio bancário informado na proposta de preços.

Informamos ainda que a conta bancária da empresa é no Banco....., conta corrente nº....., agência....., e nosso telefone para contato é ....., fax..... e e-mail.....

Atenciosamente,

Cidade - UF, ..... de ..... de 2022.

Diretor ou Representante Legal – RG nº



## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

### **ITEM – (COTA PRINCIPAL 75% (SETENTA E CINCO POR CENTO))**

(de acordo com o Anexo II do Edital)

ITEM	DESCRIÇÃO/ MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.					
2.					
(...)					

**VALOR GLOBAL DA PROPOSTA:**

**R\$**.....(.....).

Declaramos que a validade desta proposta é de é de \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) **dias**, a contar da data da abertura da mesma.

Declaramos expressamente que, nos preços acima ofertados, estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao objeto contratado.

O prazo para entrega do objeto deste Termo de referência, será em até **03 (três) dias úteis** do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento Responsável do Fundo Municipal de Saúde, para entregar o produto solicitado.

O pagamento deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da entrada das Notas Fiscais no protocolo da Tesouraria do órgão contratante, localizada na sede Avenida São José, N° 101, Centro, Chã Grande-PE, e será realizado por meio de Cheque Administrativo ou Ordem Bancária e mediante crédito em conta corrente no domicílio bancário informado na proposta de preços.

Informamos ainda que a conta bancária da empresa é no Banco....., conta corrente nº....., agência....., e nosso telefone para contato é ....., fax..... e e-mail.....

Atenciosamente,

Cidade - UF, ..... de ..... de 2022.

Diretor ou Representante Legal – RG nº

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

### **ITEM – (COTA RESERVADA 25% (VINTE E CINCO POR CENTO))**

(de acordo com o Anexo II do Edital)

ITEM	DESCRIÇÃO/ MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.					
2.					
(...)					

**VALOR GLOBAL DA PROPOSTA:**

**R\$**.....(.....).

Declaramos que a validade desta proposta é de é de \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) **dias**, a contar da data da abertura da mesma.

Declaramos expressamente que, nos preços acima ofertados, estão inclusos todos os custos indiretos tais como: impostos, taxas, fretes, seguros e demais encargos inerentes ao objeto contratado.

O prazo para entrega do objeto deste Termo de referência, será em até **03 (três) dias úteis** do recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pelo Departamento Responsável do Fundo Municipal de Saúde, para entregar o produto solicitado.

O pagamento deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar da entrada das Notas Fiscais no protocolo da Tesouraria do órgão contratante, localizada na sede Avenida São José, N° 101, Centro, Chã Grande-PE, e será realizado por meio de Cheque Administrativo ou Ordem Bancária e mediante crédito em conta corrente no domicílio bancário informado na proposta de preços.

Informamos ainda que a conta bancária da empresa é no Banco....., conta corrente nº....., agência....., e nosso telefone para contato é ....., fax..... e e-mail.....

Atenciosamente,

Cidade - UF, ..... de ..... de 2022.

Diretor ou Representante Legal – RG nº

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

### MODELO DE DECLARAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º. DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (QUALIFICAÇÃO TRABALHISTA) – ANEXO V

Modalidade de Licitação <b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>	Nº 005/2022
---	-------------

....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ..... e do CPF-MF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( )

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Cidade - UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

RAZÃO SOCIAL  
CNPJ:

---

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E  
ASSINATURA

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO – ANEXO VI**

Modalidade de Licitação <b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>	Nº 005/2022
---	-------------

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal, Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo \_\_\_\_\_, Declara sob as penas da Lei, que temos pleno conhecimento e preenchemos todos os requisitos para atendimento às exigências de Habilitação do Certame acima identificado, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas, conforme legislação pertinente.

Cidade - UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

RAZÃO SOCIAL  
CNPJ:

---

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E  
ASSINATURA

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO – ANEXO VII**

Modalidade de Licitação <b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>	Nº 005/2022
---	-------------

..... (nome da empresa), CNPJ nº .....,  
(endereço completo) ....., declara sob as penas da lei que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação na licitação em referência e está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Cidade - UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

---

RAZÃO SOCIAL  
CNPJ:

---

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E  
ASSINATURA

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

### **MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA – ANEXO VIII**

Modalidade de Licitação <b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>	Nº 005/2022
---	-------------

\_\_\_\_\_ (nome da empresa licitante), inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)...., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº ....., doravante denominada LICITANTE, para fins do disposto no subitem 10.6.5 alínea “e” do Edital, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico Nº 005/2022, foi elaborada de maneira independente pela LICITANTE, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico Nº 005/2022, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do Pregão Eletrônico Nº 005/2022 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico Nº 005/2022, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico Nº 005/2022 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico Nº 005/2022 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Eletrônico Nº 005/2022 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico Nº 005/2022 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do MUNICÍPIO DE CHÃ GRANDE - PE, antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Cidade - UF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
RAZÃO SOCIAL  
CNPJ:

\_\_\_\_\_  
NOME DO REPRESENTANTE LEGAL E  
ASSINATURA

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO  
PORTE – ANEXO IX**

Modalidade de Licitação <b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>	Nº 005/2022
---	-------------

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_, (ENDEREÇO COMPLETO)  
\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que está enquadrada como \_\_\_\_\_,  
nos termos dos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, e não tem  
nenhum dos impedimentos do § 4º do mesmo artigo, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências  
posteriores.

**OBSERVAÇÃO:** A falsidade desta declaração caracteriza o crime previsto no artigo 299 do Código Penal (crime de falsidade ideológica), sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

Cidade - UF, ..... de ..... de 2022.

Diretor ou Representante Legal – RG nº

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**MODELO DE DECLARAÇÃO EXPRESSA, DE QUE O SÓCIO OU DIRETOR NÃO OCUPA CARGO OU FUNÇÃO DE CHEFIA, ASSESSORAMENTO OU FUNÇÃO DE CONFIANÇA, NO MUNICÍPIO DE CHÃ GRANDE – ANEXO X**

Modalidade de Licitação <b>PREGÃO ELETRÔNICO</b>	Nº 005/2022
---	-------------

\_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediado à \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que nenhum dos seus proprietários /sócios / diretor / sócio-gerente ocupa cargo ou função de chefia, assessoramento ou função de confiança no Município de Chã Grande - PE.

Cidade – UF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_  
(Nome completo do declarante)

\_\_\_\_\_  
(Nº da Célula de Identidade)

\_\_\_\_\_  
(Assinatura do declarante)



## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 005/2022

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 006/2022

### ANEXO XI

#### MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO FMS N.º xxxx/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, **E A EMPRESA**  
\_\_\_\_\_, **PARA OS FINS QUE SE**  
**ESPECIFICA.**

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2022, de um lado o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CHÃ GRANDE** com sede e foro em Pernambuco, localizada à Avenida Vinte de Dezembro, 145 – Centro – Chã Grande - PE, inscrita no C.N.P.J./MF sob o nº **08.625.167/0001-50**, neste ato representado pelo seu Gestor e Secretário de Saúde Sr. Jairo Amorim Paiva, Brasileiro, Casado, Comerciante, nomeado por meio da Portaria Nº 285/2017 datada em 01/08/2017, portador da Carteira de Identidade Nº 1.826.812/SSP/PE, CPF nº 353.431.684-34, no uso da atribuição que lhe confere o ORIGINAL, neste ato denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, estabelecida à \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu/sua representante legal, Sr./Srª. \_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, pactuam o presente Contrato, cuja celebração é decorrente do **Processo Licitatório nº 006/2022 – Pregão Eletrônico nº 005/2022 – Ata de Registro de Preços nº \_\_\_/2022** - doravante denominado **PROCESSO** e que se regerá pela Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, e modificações subsequentes; pelos termos da proposta vencedora, parte integrante deste contrato; pelo estabelecido no Edital e seus anexos, pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado; atendidas as cláusulas, e condições que se enunciam a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO** – Fornecimento parcelado de **gêneros alimentícios** destinados a Residência Terapêutica, Centro de Atenção Psicossocial – CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e Unidades de Saúde da Família - USF, conforme especificações e quantidades indicadas no Anexo II, parte integrante deste contrato independente de transcrição.

**Parágrafo Primeiro** - O presente Contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE** – O objeto deste Contrato destina-se ao desenvolvimento das atividades normais do Fundo Municipal de Saúde, através da Residência Terapêutica, CAPS, Hospital Geral Alfredo Alves de Lima e USF's.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO** – O presente Contrato vigorará até **31 de dezembro de 2022**, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado, nos termos da legislação pertinente.

**CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO** – Atribui-se a esse Contrato o valor de **R\$ \_\_\_\_\_** ( ) referente ao valor total do objeto previsto na Cláusula Primeira, para a totalidade do período mencionado na Cláusula Terceira, conforme detalhamento a seguir:

Item	Especificação	Unid.	Quant.	Marca	Valor unitário R\$	Valor total R\$

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**Parágrafo Primeiro** - Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da contratada, por ordem bancária, em até 30 (trinta) dias consecutivos, a contar do recebimento definitivo, quando mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação e caso não haja fato impeditivo para o qual tenha concorrido à contratada.

**Parágrafo Segundo** - Os pagamentos serão realizados integralmente, em correspondência com os produtos efetivamente entregues no mês anterior ao do pagamento.

**Parágrafo Terceiro** - A nota fiscal devidamente atestada deverá ser apresentada na Tesouraria do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande/PE, Localizada na Avenida São José, n° 101, Centro, Chã Grande/PE.

**Parágrafo Quarto** - Por ocasião do pagamento a contratada deverá apresentar:

- a) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS;
- b) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pela Justiça do Trabalho, comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- d) Prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada.

**Parágrafo Quinto** – O pagamento será realizado, após a apresentação pela Contratada da nota fiscal devidamente preenchida e indicação do banco, agência e conta bancária da empresa que receberá o valor do objeto.

**Parágrafo Sexto** - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

**Parágrafo Sétimo** - Nenhum pagamento será efetuado à adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou à atualização monetária.

**Parágrafo Oitavo** - A nota fiscal que for apresentada com erro, ou observada qualquer circunstância que desaconselhe o pagamento, será devolvida à contratada, para correção e nesse caso o prazo previsto no parágrafo primeiro será interrompido. A contagem do prazo previsto para pagamento será iniciada a partir da respectiva regularização.

**Parágrafo Nono** - Eventuais atrasos nos pagamentos imputáveis à contratada não gerarão direito a qualquer atualização.

**Parágrafo Décimo** - A adjudicatária não poderá apresentar nota fiscal/fatura com CNPJ/MF diverso do registrado no Contrato.

**Parágrafo Décimo Primeiro** - Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos do frete, embalagem e todos e quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato.

**CLÁUSULA QUINTA – DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA** - Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tanto, a contratada não tenha concorrido de alguma forma; haverá incidência de atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do IPCA/IBGE ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

**CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE** – Não será concedido reajuste ou correção monetária ao valor do Contrato.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**Parágrafo Único** - Fica assegurado o reequilíbrio econômico-financeiro inicial do Contrato, mediante a superveniência de fato imprevisível nos termos e forma estabelecida no artigo 65, inciso II, *d* da Lei 8.666/93 mediante provocação da contratada, cuja pretensão deverá estar suficientemente comprovada através de documento(s).

**CLÁUSULA SETIMA – DA EXECUÇÃO DO OBJETO DO CONTRATO** – Os Gêneros adquiridos deverão ser entregues no Fundo Municipal de Saúde, situado na Avenida Vinte de Dezembro, nº 145, Centro, Chã Grande/PE, ocasião em que será procedida a conferência dos gêneros entregues, e a verificação se estão de acordo com as características e quantitativos descritos na Ordem de Fornecimento.

**Parágrafo Primeiro:** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em até **03 (três) dias úteis**, e do recebimento da Ordem de fornecimento, emitida pelo Departamento responsável do Fundo Municipal de Saúde, **no horário de 08h00min as 13h00min**.

**Parágrafo Segundo:** Os produtos serão recebidos definitivamente após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação, mediante atestado do setor responsável.

**Parágrafo Terceiro:** O prazo de validade dos produtos, não poderá ser inferior a 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega dos respectivos produtos solicitados na Ordem de fornecimento emitida pelo Departamento e Responsável do Fundo Municipal de Saúde.

**Parágrafo Quarto:** O transporte, carga e a descarga dos gêneros correrão por conta da Contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente ao Município ou ao Fundo Municipal de Saúde.

**Parágrafo Quinto:** O recebimento provisório ou definitivo do serviço e do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

**Parágrafo Sexto:** A Contratada ficará obrigada a trocar o produto que vier a ser recusado por não atender à especificação do Anexo II/Ordem de Fornecimento, sem que isto acarrete qualquer ônus à administração ou importe na relevância das sanções previstas na legislação vigente. **O prazo para entrega do(s) novo(s) produto(s) será de até 48 (quarenta e oito) horas corridas, a contar da notificação à contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.**

**Parágrafo Sétimo:** Os materiais serão recebidos de modo imediato e definitivo, sendo de responsabilidade do fornecedor beneficiário os padrões adequados de segurança e qualidade, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

**Parágrafo Oitavo:** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto. Os produtos alimentícios fornecidos deverão atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), bem como pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para fins do controle de qualidade da alimentação.

**Parágrafo Nono** – Será designado o servidor **Jairo Amorim Paiva**, Matrícula 494434, Secretário Municipal de Saúde, como **GESTOR DO CONTRATO** e o servidor **Renato João dos Santos**, Matrícula 344611, Diretor de Administração Hospitalar, como **FISCAL DO CONTRATO**, responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução e determinação, tudo o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados na execução do Contrato.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**CLÁUSULA OITAVA – DA SUBCONTRATAÇÃO** – A subcontratação depende de autorização prévia da Contratante, a quem incumbe avaliar se a subcontratação cumpre os requisitos de qualificação técnica, além da regularidade fiscal e trabalhista necessários à execução do objeto.

**Parágrafo Primeiro** – A Contratada, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, poderá subcontratar parte do objeto deste termo de referência, até o limite máximo de 30%, com prévia autorização do Fundo Municipal de Saúde.

**Parágrafo Segundo** – Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratação, bem como responder perante a Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

**CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA** – É responsabilidade da CONTRATADA a execução objeto contratual em estreita observância da legislação vigente para contratações públicas, as especificações técnicas contidas no edital e seus anexos, bem como em suas propostas, assumindo integralmente as seguintes obrigações:

- a) Fornecer o objeto no prazo e na forma de entrega estabelecidos no Termo de Referência e na proposta, com indicações referentes à marca/fabricante, ficando sujeita à multa estabelecida no contrato, bem como às prescrições da Lei das Licitações e Contratos Administrativos, respondendo pelas consequências de sua inobservância total ou parcial;
- b) Manter-se, durante toda a vigência e execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, com as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência;
- c) Atender ao chamado e/ou à correção do defeito dentro do prazo estabelecido neste instrumento. A Não realização dentro do prazo, a Contratada estará sujeita à multa estabelecida no Contrato;
- d) Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos ou supressões do fornecimento ora contratado, que porventura se fizerem necessários, a critério da Contratante;
- e) Assumir integral responsabilidade sobre extravios ou danos ocorridos no transporte dos objetos, qualquer que seja sua causa;
- f) Comunicar, por escrito, à Contratante, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer no fornecimento do objeto contratado;
- g) Arcar com todas as despesas decorrentes de uma eventual substituição do objeto, em caso de reposição do mesmo;
- h) Prestar esclarecimentos ao Contratante, quando solicitado, no que for referente à entrega e a quaisquer ocorrências relacionadas aos produtos;
- i) Assumir integral responsabilidade pelos danos eventuais causados à contratante ou a terceiros no fornecimento ora ajustado, não excluindo ou reduzindo tal responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento realizado pela Contratante.
- j) Assumir responsabilidade por todos os gastos com encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MUNICÍPIO.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- k) Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- l) Responsabilizar-se pelo Transporte do produto objeto do presente Contrato, e todos os ônus, relativos ao fornecimento, inclusive frete, desde a origem até sua entrega no local de destino, bem como cumprir, as normas adequadas relativas ao transporte do produto objeto do presente termo;
- m) Entregar o produto acondicionado de forma adequada garantindo sua integridade física;
- n) Responsabilizar-se por quaisquer multas ou despesas de qualquer natureza em decorrência de descumprimento de qualquer cláusula ou condição do contrato, dispositivo legal ou regulamento, por sua parte;
- o) Observar rigorosamente todas as especificações gerais, que originou esta contratação e de sua proposta;
- p) Manter número telefônico e e-mail atualizados de escritório ou firma para contato e intermediação junto à contratante.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE** – São obrigações do Fundo Municipal de Saúde de Chã Grande/PE:

- a) Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Contrato;
- b) Verificar a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no Termo de Referência e da proposta para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada através de servidor responsável designado;
- e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Contrato;
- f) Fornecer atestado de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais;
- g) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculadas à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES** – Com fundamento no Art. 7º da Lei Federal n.º 10.520/2002, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento), do valor estimado para ARP e demais cominações legais, nos seguintes casos:

- a) Apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Falhar na execução do contrato;
- d) Não assinar a Ata de Registro de Preços e Contrato no prazo estabelecido;

## FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Não manter a proposta;
- g) Deixar de entregar documentação exigida no certame;
- h) Cometer fraude fiscal;
- i) Fizer declaração falsa.

**Parágrafo Primeiro** - Para condutas descritas nas alíneas “a”, “d”, “e”, “f”, “g”, “h” e “i”, será aplicada multa de no máximo 30% (trinta por cento) do valor do contrato.

**Parágrafo Segundo** - O retardamento da execução previsto na alínea “b”, estará configurado quando a Contratada:

- a) Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato, após 07 (sete) dias, contados da data constante na ordem de fornecimento;
- b) Deixar de realizar, sem causa justificada, as obrigações definidas no contrato por 03 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados.

**Parágrafo Terceiro** - Será deduzido do valor da multa aplicada em razão de falha na execução do contrato, de que trata a alínea “c”, o valor relativo às multas aplicadas em razão do Parágrafo Sexto.

**Parágrafo Quarto** - A falha na execução do contrato prevista no subitem “c” estará configurada quando a Contratada se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na tabela 3 do item Parágrafo Sexto desta cláusula, respeitada a graduação de infrações conforme a tabela 1 a seguir, e alcançar o total de 20 (vinte) pontos, cumulativamente.

TABELA 1

Grau da Infração	Pontos da Infração
1	2
2	3
3	4
4	5
5	8
6	10

**Parágrafo Quinto** - O comportamento previsto no Parágrafo Quarto estará configurado quando a Contratada executar atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993.

**Parágrafo Sexto** - Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 2

Grau	Correspondência
1	0,2% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
2	0,4% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
3	0,8% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
4	1,6% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
5	3,2% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.
6	4,0% sobre o valor da ordem de fornecimento a que se refere o descumprimento da obrigação.

TABELA 3

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Grau</b>	<b>Incidência</b>
1	Executar fornecimento incompleto, paliativo, provisório como por caráter permanente, ou deixar de providenciar recomposição complementar.	2	Por Ocorrência
2	Fornecer informação pérfida de fornecimento ou substituir material licitado por outro de qualidade inferior.	2	Por Ocorrência
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os fornecimentos contratados.	6	Por dia e por tarefa designada
4	Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto do contrato.	5	Por Ocorrência
5	Recusar a execução de fornecimento determinado pela Fiscalização, sem motivo justificado.	5	Por Ocorrência
6	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por Ocorrência
7	Retirar das dependências do Contratante quaisquer equipamentos ou materiais de consumo previstos em contrato, sem autorização prévia.	1	Por item e por ocorrência

### **PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:**

8	Manter a documentação de habilitação atualizada.	1	Por item e por ocorrência
9	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela Fiscalização.	1	Por Ocorrência
10	Cumprir determinação da Fiscalização para controle de acesso de seus funcionários.	1	Por Ocorrência
11	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização.	2	Por Ocorrência
12	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela unidade fiscalizadora.	3	Por item e por ocorrência
13	Entregar a garantia contratual eventualmente exigida nos termos e prazos estipulados.	1	Por dia

**Parágrafo Sétimo** - A sanção de multa poderá ser aplicada à Contratada juntamente com a de impedimento de licitar e contratar estabelecida no *Caput* desta cláusula.

**Parágrafo Oitavo** - As infrações serão consideradas reincidentes se, no prazo de 07 (sete) dias corridos a contar da aplicação da penalidade, a Contratada cometer a mesma infração, cabendo a aplicação em dobro das multas correspondentes, sem prejuízo da rescisão contratual.

**Parágrafo Nono** - Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo de Aplicação de Penalidade - PAAP, devendo ser observado o disposto no Decreto Estadual nº 42.191/2015 e no Decreto Estadual nº 44.948/2017.

**Parágrafo Décimo** - A critério da autoridade competente, o valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao contratado.

**Parágrafo Décimo Primeiro** - Após esgotados os meios de execução direta da sanção de multa indicados no Parágrafo Décimo acima, o contratado será notificado para recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial.

**Parágrafo Décimo Segundo** - Decorrido o prazo previsto no Parágrafo Décimo Terceiro, o contratante encaminhará a multa para cobrança judicial.

**Parágrafo Décimo Terceiro** - A Administração poderá, em situações excepcionais devidamente motivadas, efetuar a retenção cautelar do valor da multa antes da conclusão do procedimento administrativo.

## **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO** – A inexecução total ou parcial do presente Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

**Parágrafo Primeiro – Inadimplemento imputável à contratada** - O contratante poderá rescindir administrativamente, o presente Contrato nas hipóteses previstas no artigo 78 I a XII e XVII da Lei 8.666/93 sem que caiba à contratada direito a qualquer indenização, sem prejuízo das penalidades pertinentes em processo administrativo regular.

**Parágrafo Segundo** – O presente Contrato poderá ser rescindido consensualmente, mediante a ocorrência da hipótese prevista no inciso XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Terceiro** – O presente Contrato poderá ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes; reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração. Artigo 79, II da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Quarto** – Este Contrato poderá ser rescindido judicialmente nos termos da legislação processual vigente. Artigo 79, III da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Quinto** – Quando a rescisão ocorrer com fundamento nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da contratada será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido. Artigo 79 parágrafo 2º da Lei 8.666/93.

**Parágrafo Sexto** – A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada. Artigo 79 parágrafo 1º da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DESPESAS DO CONTRATO** – Constituirá encargo exclusivo da contratada o pagamento de tributos, tarifas e despesas decorrentes da execução do objeto deste Contrato.

**Parágrafo Único:** Serão da contratada todas as despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, decorrentes da execução do Contrato. Artigo 71 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS** – As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta dos recursos a seguir especificados:

**OBS: Será informada quando da lavratura do Instrumento Contratual.**

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL** – A contratada responderá por perdas e danos que vier a sofrer o contratante, ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da contratada ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita; não excluindo, ou reduzindo esta responsabilidade, a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante. Artigo 70 da Lei 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES** - A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida ou suprimida dentro dos limites previstos no parágrafo primeiro do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS ALTERAÇÕES** – As alterações, porventura necessárias, ao bom, e fiel cumprimento do objeto deste Contrato serão efetivadas na forma do artigo 65 da Lei 8.666/93, através de Termo Aditivo.



**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO** – O foro do presente Contrato será o da comarca de Gravatá/PE, excluído qualquer outro.

E, por estarem justos, e acordados, firmam o presente Contrato em quatro vias de igual teor, e para um só efeito legal, na presença das testemunhas que também assinam.

**Jairo Amorim Paiva**  
**CPF/MF N° 353.431.684-34**  
**Secretário Municipal de Saúde**  
**CONTRATANTE**

.....  
**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS:**

\_\_\_\_\_  
**NOME:**  
**CPF:**

\_\_\_\_\_  
**NOME:**  
**CPF:**