

## TERMO DE REFERÊNCIA

(Processo Administrativo nº 06/01-26/2026)

### 1. CONDIÇÕES GERAIS

1.1. Registro de preços visando eventual e futura aquisição continuada de gêneros alimentícios nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

<b>LOTE 1 - BOMBONIERE GULOSEIMAS (EXCLUSIVO PARA ME E EPP)</b>			
<b>Item</b>	<b>Descrição Detalhada dos Itens</b>	<b>Unidade/Medida</b>	<b>Quantidade</b>
1	1 - Bala de goma tubo iogurte GOMETTS 32g. Caixa C/30 UNID	Caixas	75
2	2 - Bala de goma ideal para embrancinhas, embalagem com 1 kg, tipo: jujuba.	Quilogramas	25
3	3 - Bala mastigável - pacote com mínimo 500 gramas Bala sortida pacote ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizantes e corantes naturais cúrcuma e carmin de cochonilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	Unidades	200
4	4 - Bombom recheado com sabores mistos. Peso Líquido Aproximadamente entre 210g e 250g por embalagem secundária. Acondicionamento: Caixa ou embalagem secundária contendo múltiplas unidades de bombons individuais. Peso Unitário (Bombom Individual): Deverá ser padronizado e variar entre 12g e 20g por unidade (peso exato a ser especificado pelo licitante em sua proposta). Quantidade por Embalagem Secundária: Variável, dependendo do peso unitário do bombom, devendo resultar no Peso Líquido total de 210g a 250g.	Pacotes	500
5	5 - Biscoito tipo lanche 800g. biscoito recheada com goiabada. Especificação: Embalagem contendo 800G com 20 lanches. Kit com 5 unid.	Pacotes	220
6	6 - Biscoito Salgado de Polvilho - PCTE de 100 g. -	Pacotes	3000

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	sem glúten e sem lactose - produzido a partir de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, pode conter amido de milho. sem soja. empacotado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, informações nutricionais, peso líquido. rotulagem de acordo com a legislação.		
7	7 - Nego Bom de banana- Nego Bom de banana - Pacote com 50 unidades	Pacotes	70
8	8 - Paçoca composto de amendoim moído e outros ingredientes permitidos; embalada individualmente, pesando no mínimo 18g; em pote de 576g. Suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores. Embalagem secundária: Pacote de polietileno ou pote de polietileno com tampa. Produto isento de açúcar. produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela ANVISA	Potes	30
9	9 - Pipoca - Pipoca - Milho. Embalagem individual em polietileno atóxico com 45g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, tabela de informação nutricional. Pacote com 10 unidades.	Pacotes	200
10	10 - Pirulito doce, formato de coração, embalado individualmente, peso unitário 12 g, pacote com 50 unidades,	Pacotes	75
11	11 - Pirulito mastigável sabor natural de iogurte colorido artificialmente. caixa com aproximadamente 50 unidades	Caixas	50

**LOTE 2 – OVOS (COTA PRINCIPAL)**

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Ovos de Galinha – Tipo Grande Especificações Técnicas: Ovos de galinha in natura, classificação Grande mínimo de 55g por unidade. Devem apresentar-se íntegros, com casca limpa, sem rachaduras e isentos de sujidades ou odores estranhos. Conformidade: Rigorosa observância às normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e órgãos de vigilância sanitária.	Caixas	360

**ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	<p>Acondicionamento: Primário: Bandejas higiênicas de papelão ou polietileno com 30 unidades de ovos envoltos em plástico filme pelo próprio fabricante. Secundário: Caixas de papelão reforçado contendo 12 bandejas total de 360 ovos. Rotulagem na embalagem primária : Identificação clara contendo denominação, classificação e número de registro no órgão competente (SIF/SIE/SIM). data de postura/fabricação e/ou validade e Entrega: Mínimo de 20 dias de validade a partir da data de postura. A logística deve assegurar a integridade física e o frescor do produto.</p>		
--	---	--	--

**LOTE 3 – OVOS (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)**

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	<p>1 - Ovos de Galinha – Tipo Grande Especificações Técnicas: Ovos de galinha in natura, classificação Grande mínimo de 55g por unidade. Devem apresentar-se íntegros, com casca limpa, sem rachaduras e isentos de sujidades ou odores estranhos. Conformidade: Rigorosa observância às normas do Ministério da Agricultura (MAPA) e órgãos de vigilância sanitária. Acondicionamento: Primário: Bandejas higiênicas de papelão ou polietileno com 30 unidades de ovos envoltos em plástico filme pelo próprio fabricante. Secundário: Caixas de papelão reforçado contendo 12 bandejas total de 360 ovos. Rotulagem na embalagem primária : Identificação clara contendo denominação, classificação e número de registro no órgão competente (SIF/SIE/SIM). data de postura/fabricação e/ou validade e Entrega: Mínimo de 20 dias de validade a partir da data de postura. A logística deve assegurar a integridade física e o frescor do produto.</p>	Caixas	40

**LOTE 4 – PÃES (COTA PRINCIPAL)**

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Bolo Caseiro (Sabores Diversos) - Bolo caseiro (tradicional, mesclado, massa puba, milho, coco, laranja e cenoura), sem recheio e sem cobertura, de boa qualidade, podendo conter óleo e/ou manteiga, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo e/ou amido de milho. Deverá ser embalado individualmente em embalagem apropriada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados de aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Deverão estar isentos de sujidades, mofo, odores estranhos ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Cada embalagem deverá apresentar a identificação e caracterização do produto, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Transportado e entregue em embalagens/caixas apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item, contendo o peso solicitado. Peso médio: 01 kg.	Quilogramas	540
2	2 - Pão tipo seda pesando 50gr. Entregar semanalmente nas unidades.	Unidades	54000
3	3 - Pão tipo francês pesando 50gr. Entregar semanalmente nas unidades.	Unidades	9000
4	4 - Pão de Forma Integral Fatiado . Devendo possuir sua textura macia e sabor equilibrado, contendo os seguintes ingredientes em sua composição Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura ou óleo vegetal, sal,gluten, farinha de linhaça marrom e conservadores, ácido ascórbico e propionato de cálcio. Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico e resistente con tendo peso superior a 350g, Sua fermentação deve ser natural e constar essa informação em sua embalagem primaria constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Embalagem Secundária:caixa contendo 10 pacotes do produto que preserve a sua integridade e qualidade . Rotulagem – Deve atender a legislação vigente.	Caixas	54
5	5 - Panetones com frutas cristalizadas e uvas passas composto de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas-passas, gordura	Unidades	540

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, sal, óleo vegetal. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalados hermeticamente fechada e atóxica. Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Sua fermentação deve ser natural e constar essa informação em sua embalagem primária. Tabela Nutricional. Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten. Com peso líquido de 400 gramas.		
--	---	--	--

**LOTE 5 – PÃES (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)**

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Bolo Caseiro (Sabores Diversos) - Bolo caseiro (tradicional, mesclado, massa puba, milho, coco, laranja e cenoura), sem recheio e sem cobertura, de boa qualidade, podendo conter óleo e/ou manteiga, ovo de galinha, fermento em pó, farinha de trigo e/ou amido de milho. Deverá ser embalado individualmente em embalagem apropriada. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, achatados e embatumados de aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais. Deverão estar isentos de sujidades, mofo, odores estranhos ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Cada embalagem deverá apresentar a identificação e caracterização do produto, informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a legislação vigente. Transportado e entregue em embalagens/caixas apropriadas e específicas para o acondicionamento deste item, contendo o peso solicitado. Peso médio: 01 kg.	Quilogramas	60
2	2 - Pão tipo seda pesando 50gr. Entregar semanalmente nas unidades.	Unidades	6000
3	3 - Pão tipo francês pesando 50gr. Entregar semanalmente nas unidades.	Unidades	1000
4	4 - Pão de Forma Integral Fatiado . Devendo possuir sua textura macia e sabor equilibrado, contendo os seguintes	Caixas	6

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	ingredientes em sua composição Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura ou óleo vegetal, sal,gluten, farinha de linhaça marrom e conservadores, ácido ascórbico e propionato de cálcio. Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico e resistente com tendo peso superior a 350g, Sua fermentação deve ser natural e constar essa informação em sua embalagem primaria constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Embalagem Secundária:caixa contendo 10 pacotes do produto que preserve a sua integridade e qualidade . Rotulagem – Deve atender a legislação vigente.		
5	5 - Panetones com frutas cristalizadas e uvas passas composto de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, frutas cristalizadas, uvas-passas, gordura vegetal, ovo integral, gema de ovo, manteiga, sal, óleo vegetal. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalados hermeticamente fechada e atóxica. Deve obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Sua fermentação deve ser natural e constar essa informação em sua embalagem primaria.Tabela Nutricional. . Deve obedecer à legislação específica de rotulagem para alimentos industrializados que contêm glúten. Com peso líquido de 400 gramas.	Unidades	60

**LOTE 6 - CEREAIS E AFINS (COTA PRINCIPAL)**

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Açúcar cristal: caracterização do produto: é a sacarose obtida de saccharumofficinarum por processos industriais adequados, natural, granulado, de coloração branca. Alimento apresenta-se sob a forma de coloração uniforme. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Produto branqueado quimicamente. Rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de	Quilogramas	18900

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	validade. Primária: saco de filme plástico atóxico com acondicionamento de 1kg. A natureza, a data de fabricação e validade devem constar na embalagem. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 04 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.		
2	2 - Arroz beneficiado parboilizado - tipo parboilizado, 1 kg, grãos sadios. Padronizado e classificado conforme legislação em vigor no ministério da agricultura. Os dizeres de rotulagem, padrão de identidade e qualidade deverão obedecer à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação e armazenagem. Classe longo fino tipo 1. A natureza, a data de fabricação e validade deve constar na embalagem. A validade do produto deverá ser de, no mínimo 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Embalagem: saco plástico transparente de 1 kg.	Quilogramas	21600
3	3 - Arroz branco tipo 1: classe: longo fino. Subgrupo: polido. Caracterização do produto: grãos sadios . Polido e classificados conforme legislação vigente no ministério da agricultura. Padrões de identidade e qualidade: deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: saco plástico atóxico com acondicionamento de 1kg. A natureza, a data de fabricação e validade devem constar na embalagem. A validade do produto deverá ser de no mínimo 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Quilogramas	24300
4	4 - Almôndegas ao molho, embalagem 420g. Produto obtido a partir de porções comestíveis de carne bovina, isenta de ossos, peles, veias, cartilagem, intestino, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Informações nutricionais, carne bovina moída, latas folhas de flandres com verniz sanitário perfeitamente recravadas. as latas de 420 g, são contidas em caixas de papelão e identificados. validade não inferior a 180 dias	Unidades	1980

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

5	5 - Amido de Milho, (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zeamays), o produto serve para o preparo de mingaus, doces, salgados e outros. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de validade, prazo de validade e peso líquido, unidades de 500g.	Unidades	2340
6	6 - Azeite de oliva extra virgem – Deverá apresentar validade mínima de 6 seis meses apartir da data de entrega. Embalagem 500ml.	Unidades	252
7	7 - Adoçante Dietético líquido transparente embalagem de 100ml. acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) do ingrediente. Em seus ingredientes deverá conter: Água, edulcorante; sucralose e acessulfame de potássio, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido de 100ml	Unidades	457
8	8 - Aveia em Flocos Embalagem com no mínimo 150g - isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos lacrados por selador, integral. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá conter na embalagem primaria a informação que o produto é integral.apresentar prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega	Pacotes	4320
9	9 - Achocolatado em pó, instantâneo - Embalagem 400g. acondicionado em embalagem resistente. Deverá conter os dados de identificação, prazo de validade e procedência, os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Contendo açúcar, cacau em pó, malto dextrina, mix vitamínico Minerais: ferro e zinco, constituído de pó fino e homogêneo; Embalagem: a embalagem primaria deverá ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. validade mínima 6 meses a contar da data da entrega.	Unidades	4500
10	10 - Biscoito Doce (tipo sete capas) - Características do Produto: Peso Líquido: Mínimo de 300g por embalagem. Tipo Folheado. Padrão de Qualidade: Matéria-prima sã e limpa; cor, sabor e aparência característicos. Critérios de	Unidades	360

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	<p>Rejeição: Mal assados ou queimados. Excessivamente quebradiços ou duros. Alterações de sabor, odor ou cor (caracteres organolépticos anormais). Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente e resistente. Deve ser lacrado com seladora, garantindo a integridade do produto (sem furos ou rasgos). Deve ser embalado obrigatoriamente pelo próprio fabricante. De acordo com as normas da ANVISA e órgãos reguladores, a embalagem deve conter: Identificação clara do produto e marca. Tabela Nutricional completa. Prazo de validade e peso líquido.</p>		
<b>11</b>	<p>11 - Biscoito doce tipo maizena: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais produtos permitidos pela legislação de alimentos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Componentes do produto. Padrão de identidade e qualidade, deverão obedecer à legislação sanitária vigente. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível como seu prazo de validade. Primária: sacos de filme plástico com acondicionamento de 350g. O conteúdo líquido, a informação nutricional, a data de fabricação e validade, a identificação de origem, devem constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.</p>	Unidades	9000
<b>12</b>	<p>12 - Biscoito doce tipo maria: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais produtos permitidos pela legislação de alimentos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Componentes do produto. Padrão de identidade e qualidade, deverão obedecer à legislação sanitária vigente. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível como seu prazo de validade. Primária: sacos de filme plástico com acondicionamento superior a 350g. O conteúdo líquido, a informação nutricional, a data de fabricação e validade, a identificação de origem, devem constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.</p>	Unidades	9000
<b>13</b>	<p>13 - Biscoito Salgado (tipo sete capas) - Características do Produto: Peso Líquido: Mínimo de 300g por embalagem. Tipo Folheado. Padrão de Qualidade:</p>	Unidades	360

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>Matéria-prima sã e limpa; cor, sabor e aparência característicos. Critérios de Rejeição: Mal assados ou queimados. Excessivamente quebradiços ou duros. Alterações de sabor, odor ou cor (caracteres organolépticos anormais). Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente e resistente. Deve ser lacrado com seladora, garantindo a integridade do produto (sem furos ou rasgos). Deve ser embalado obrigatoriamente pelo próprio fabricante. De acordo com as normas da ANVISA e órgãos reguladores, a embalagem deve conter: Identificação clara do produto e marca. Tabela Nutricional completa. Prazo de validade e peso líquido.</p>		
14	<p>14 - Biscoitos Salgados Tipo Cream-Cracker - Características Físicas: Deverá apresentar consistência crocante e uniforme, não deve conter resíduos de queima ou estar excessivamente assado, não deverá apresentar caracteres organolépticos (cor, odor e sabor) anormais, como ranço ou mofo. Composição: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, de acordo com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). o produto deverá ser obtido pelo processamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, sal, açúcar. Fermentos: bicarbonato de sódio. lecitina de soja, melhorador de farinha e outras substâncias permitidas. Sendo sua composição nutricional não superior a 21g de carboidrato, 1,2g de açúcar adicionado, e 175mg de sódio em 30g do produto. Prazo de Validade: A validade mínima do produto, a contar da data de entrega, deverá ser de 05 (cinco) meses. A embalagem deverá ser superior a 350g e conter as informações obrigatórias por lei, incluindo lista de ingredientes, tabela nutricional, data de validade, peso líquido e dados do fabricante.</p>	Unidades	1800
15	<p>15 - Biscoito Tipo Rosquinha embalagem 300g, Sabores diversos. Padrão de identidade e qualidade: deverão obedecer à legislação sanitária vigente. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. A informação nutricional, data de validade, lote, devem constar do rótulo da embalagem primária. A data de entrega não poderá ser inferior a 90 dias da data de validade.</p>	Unidades	5454
16	<p>16 - CACAU EM PÓ. Produto derivado do cacau in</p>	unidade	180

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	natura, submetido a processos adequados e sem adição de açúcar, sal, óleos e gorduras ou outras substâncias, sendo 100% puro. Embalado pelo próprio fabricante, em pacotes com 200 g, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá atender s normas da nvisa, ter registro em orgao compentente, e atender as normas da CNNPA( Comissão nacional de normas e padrões para alimentos )		
17	17 - Café em pó torrado e moído, embalagem em pacote de 250g. Torra: Média com padrão de aceitação geral, conferindo equilíbrio de aroma e sabor. conforme classificação oficial da associação Brasileira da Indústria de Café. Aroma: Intenso e característico de café puro, sem odores estranhos. Sabor: Marcante, encorpado e agradável, sem adstringência excessiva. Características do Produto: Café torrado e moído com classificação entre 6,0 a 7,2 de qualidade global da associação brasileira da indústria de café. Cor: Marrom característica do café torrado, conforme legislação vigente. A embalagem deverá conter, de forma legível nome do produto, peso líquido, data de fabricação ou validade e lote. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). O café deverá ser entregue em perfeito estado de conservação, livre de sujidades, rasgos ou violação da embalagem. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem: 250g.	Unidades	10512
18	18 - Café Solúvel, de primeira qualidade, com selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC liofilizado. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde. A embalagem deverá conter, de forma legível nome do produto, peso líquido, data de fabricação ou validade e lote. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). O café deverá ser entregue em perfeito estado de conservação, livre de sujidades, rasgos ou violação da embalagem. Embalagem: frasco com 40 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Unidades	90
19	19 - Caldo para culinária sabor carne. Embalagem com peso liquido 456g.	Unidades	376
20	20 - Caldo para culinária sabor galinha. Embalagem com	Unidades	376

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	peso liquido 456g.		
21	21 - Canela em Pau de 20g: Acondicionada em embalagens plásticas contendo marca, gramatura, data de fabricação/validade.	Unidades	439
22	22 - Canela em pó: Acondicionada em embalagens plásticas de polietileno pote contendo 20g,	Quilogramas	1246
23	23 - Carne Bovina em Conserva, Embalagem mínima de 320g, obtida a partir de carne bovina curada, moída ou picada, adicionada de ingredientes e submetida a processo tecnológico adequado (esterilização comercial) para garantir a estabilidade do produto em temperatura ambiente. Deve ser preparada com carne bovina de primeira qualidade, livre de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, coágulos ou excesso de gordura. Com aspecto de massa compacta, homogênea, com coloração rosada característica, livre de manchas escuras ou esverdeadas. Com odor e sabor próprios, suaves, sem sinais de ranço, azedume ou sabores estranhos. Textura firme, permitindo o fatiamento sem desintegração excessiva. O produto deve estar em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico para Fiambres/Carnes Conservadas. É obrigatório o registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM/SISBI). Livre de micro-organismos patogênicos e substâncias tóxicas Embalagem: As latas devem estar hermeticamente fechadas, sem sinais de estufamento, ferrugem, amassados profundos, furos ou vazamentos, com sistema de abertura fácil. Rotulagem: O rótulo contendo obrigatoriamente o nome do produto e marca. Lista de ingredientes e informações nutricionais. Identificação do lote e data de validade (Validade mínima de 05 meses a partir da entrega). Dados do fabricante e carimbo de inspeção oficial (SIF/SIE/SIM).	Unidades	1620
24	24 - Catchup (Ketchup) - Ingredientes Principais Tomate e/ou polpa de tomate, textura homogênea, Cor e sabor característicos do produto, pode conter adoçantes naturais, desde que sejam permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de açúcar na sua composição, contendo apenas açúcares próprios dos ingredientes, acesulfame de potássio e demais produtos permitidos pela legislação de alimentos. O produto deve obrigatoriamente atender e obedecer integralmente à Legislação Sanitária Federal vigente aplicável a alimentos, incluindo padrões microbiológicos, físico-	Unidades	180

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	químicos e de contaminantes Embalagem peso líquido de 300g ou superior. a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Não contém glúten.		
25	25 - Cereal para alimentação infantil a base de arroz embalagem com no mínimo 180g. Padrões de identidade e qualidade: deverão atender a legislação de alimento em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Características do produto: proteínas e vitaminas do complexo B sendo B1, B3, B5, B6, B7, B9, B12. Embalagem: a embalagem primaria deverá ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, saco de plástico atóxico, . a natureza, os ingredientes, a composição centesimal, a data de fabricação de validade, devem constar na embalagem.	Unidades	497
26	26 - Cereal para alimentação infantil multi-cereais. embalagem com no mínimo 180g. Padrões de identidade e qualidade: deverão atender a legislação de alimento em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Características do produto: proteínas e vitaminas do complexo B sendo B1, B3, B5, B6, B7, B9, B12. Embalagem: a embalagem primaria deverá ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, saco de plástico atóxico, . a natureza, os ingredientes, a composição centesimal, a data de fabricação de validade, devem constar na embalagem.	Unidades	475
27	27 - Chás Diversos - Sachê de ervas para chá natural, sabores diversos, embalagem acondicionada em embalagem no mínimo 10g a 20g.	Caixas	486
28	28 - Côco ralado: Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Embalagem de 50g.	Unidades	1404
29	29 - Colorífico (Colorau)100g características do produto: Colorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó adicionado de sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em legislação. Padrões de Identidade e Quantidade: Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de	Unidades	11250

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	fabricação.		
30	30 - Cravo da Índia 40g. Acondicionada em embalagens plásticas contendo marca, fabricante, lote ou validade.	Unidades	403
31	31 - Creme de Leite UHT , acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. O produto deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades e impurezas. Teor de gordura mínimo de 35%. Rotulagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, lote e data de fabricação. No ato da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente de, no mínimo, 04 (quatro) meses.	Unidades	3485
32	32 - Ervilha em conserva - Acondicionado em embalagem de 170g, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, envazada em embalagens de folhas de flandres e quando abertos não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, sem corantes artificiais, não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna; atender as exigências sanitária dos produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da entrega do produto.	Unidades	1440
33	33 - Extrato de Tomate concentrado. Em embalagem de no mínimo 300g, tetra pack ou sachê laminado, de primeira qualidade. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de fabricação e/ou validade, Contendo em sua composição tomate, sem peles e sem sementes, sem açúcares adicionados, sem adição de sódio. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão, resistente, com identificação do produto, lote, data de fabricação e/ou validade.	Unidades	5400
34	34 - Farinha de mandioca T-1 – fina, branca, crua, embalada em pacotes de 1 kg, embalagem plásticas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Unidades	1962
35	35 - Farinha de milho flocada, embalagem 500g. Embalado de acordo com as normas vigentes. Características Gerais do Produto: obtidos a partir de	Fardos	606

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>grãos de milho limpos e desarmados. Aparência: Flocos uniformes, com coloração dourada característica do milho processado. Ausência de materiais estranhos, como insetos, fragmentos de casca ou sujeira. Sabor e Odor: Sabor e odor característicos de milho, sem ranço, acidez, amargor ou qualquer outro sabor e odor anormais. Textura: Crocante e consistente, sem amolecimento ou esfarelamento excessivo. Informação Nutricional: A embalagem: Cada fardo deverá conter a quantidade de 30 embalagens de 500g cada, totalizando 15 kg por fardo. Tipo de embalagem: Saco de material plástico (polipropileno, poliéster ou similar) ou caixa de papelão, ambos de grau alimentício, resistentes, herméticos e selados para garantir a integridade do produto deve conter a tabela de informação nutricional completa, conforme legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Validade: Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, desde que armazenado em condições adequadas.</p>		
36	36 - Farinha de trigo com fermento, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Unidades	3150
37	37 - Farinha de trigo sem fermento, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Unidades	800
38	38 - Farinha Láctea - Peso líquido: Embalagem mínima de 180g. Informações Obrigatórias: A embalagem deve conter de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto e sua produção devem atender a todas as legislações de alimentos vigentes, incluindo as boas práticas de fabricação. Especificações Técnicas: Composto de alimento a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó, açúcar, vitaminas e sais minerais, cálcio, ferro e zinco. Rotulagem: A rotulagem deve estar em conformidade com a legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem que tem contato direto com o produto deve ser adequada à sua natureza e compatível com o prazo de validade, garantindo a integridade e a qualidade do alimentos	Unidades	1100
39	39 - Feijão carioca - características gerais: feijão; carioca; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras	kg	630

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>variedades e espécies; acondicionado em saco com 01 kg, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria M.A 161, de 24/07/87). padrão de identidade e qualidade: alimento obtido de grãos saudáveis, classe cores. deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. primária: saco de filme plástico atóxico com acondicionamento de 30x 1kg. a data de fabricação e validade, o tipo, a classe a identificação de origem devem constar no rótulo da embalagem primária. secundária: saco plástico transparente contendo 30 embalagens primárias. a validade do produto deverá ser de no mínimo 05 meses. a data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de embalagem.</p>		
40	<p>40 - Feijão Preto - Grupo 1, tipo 1 embalagem de 1 Kg, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de impurezas, grãos mofados e/ou carunchados, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico que garanta a integridade do produto transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacotes com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde</p>	Quilogramas	1350
41	<p>41 - Fermento químico em pó - embalado em sachet ou pote contendo 100g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e peso líquido.</p>	Unidades	200
42	<p>42 - Flocão de 500g Produto sem sal, isento de matéria terrosa ou parasitos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Tipo farinha flocada de arroz. Embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, flexível, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente, Resolução 12/78 da CNNPA. Tipo farinha de arroz flocadaO produto</p>	Unidades	4950

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
43	43 - Goiabada - Embalagem de 250g. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em legislação. Padrões de Identidade e Quantidade: Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. Análise de Rotulagem: Deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	Unidades	1847
44	44 - Leite condensado - 395g, de primeira qualidade, embalagem primária tetra pack, integral. Processamento: sem glúten, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor, identificando o fabricante, a procedência, data de validade, o conteúdo, a informação nutricional, o peso líquido. Em sua embalagem número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. Análise de Rotulagem. Embalagem mínimo de 395g.	Unidades	2347
45	45 - Leite de coco tradicional embalagem de 500ml: Leite de coco pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de coco e água. Conservadores, metabisulfito de sódio, benzoato de sódio, acidulante. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, conter nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote em prazo de validade e ter validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega, deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante. Embalagem de 500ml.	Unidades	9000
46	46 - Leite em Pó Desnatado embalagem mínima de 200g. acondicionado embalagem sachê (pacote) ou lata que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos, isento de substâncias estranhas visíveis. Cor: Branco amarelado. Produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado rico em cálcio, ferro e magnésio. Odor e Sabor: Agradável, característico de leite em pó desnatado, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Conformidade: O produto deve estar em conformidade com a legislação federal vigente para Leite em Pó, especialmente a Instrução Normativa MAPA N°53/2018(ou a que a	Unidades	2592

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	substituir.		
47	47 - Leite em pó integral acondicionado embalagem de 200g. Leite em pó integral de primeira qualidade acrescido de vitaminas a e d em pacotes plásticos ou aluminados, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e carimbo de inspeção Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. embalagem de 200g.	Unidades	27000
48	48 - Leite em pó Integral instantâneo embalagem de 400g: enriquecido com vitamina A, C, D, E. Sua embalagem secundária não poderá estar violada,deverá ser resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá ser rico em ferro zinco e calcio. na embalagem primária deverá conter xternamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, De acordo com a legislação vigente,contendo número de lote, data de fabricação/validade.Produto deverá ter sua embalagem primaria em folhas de flandres. Validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 400 gramas.	Unidades	4644
49	49 - Macarrão Talharim com semola Embalagem de 500g. , embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação ou prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente.Deverá conter ovos em sua composição.	Unidades	4140
50	50 - Macarrão Tipo parafuso de primeira qualidade: Gramatura de 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, padrão de identidade e qualidade: alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação, Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. acrescido de sêmola e ovos., o macarrão ao	Unidades	9036

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	ser colocado na água não deves turva-los antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. o produto deverá ser classificado como massa seca. pacotes plásticos transparentes e secundaria: fardo plástico resistentes.		
51	51 - Maionese tradicional com embalagem minima de 200g. com consistência cremosa; cor característica; com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e em perfeito estado de conservação;, peso líquido e de acordo com a resolução vigente e padrões para alimentos - CNNPA. . validade mínima 04 meses a contar da data da entrega	Unidades	313
52	52 - Massa de Lasanha. embalagem de 500g. Massa de sêmola, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidades	1440
53	53 - Massa alimentícia, tipo espaguete com embalagem plástica transparente de 500 gramas, - tipo espaguete fino e longo (macarrão): Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com semola e ovos adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Embalagens: A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Saco de filme plástico com acondicionamento de 500 gramas. Secundária: Fardos de papelão ou plástico contendo 20 unidades na embalagens primárias. A denominação de venda do alimento, os ingredientes, o conteúdo líquido, a informação nutricional data de fabricação e validade, a identificação do lote, a identificação de origem deve constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo, 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.	Fardos	1125
54	54 - Milho para pipoca tipo 1. Embalagem em saco de polietileno de 500g. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva.	Unidades	3290

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

55	55 - Milho verde em conserva - deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, embalagem com no mínimo 170g	Unidades	1800
56	56 - Milho desolhado para mungunzá, com identificação do produto, Embalagens: Primária: saco plástico transparente contendo 500g do produto. Secundária: fardos de papelão ou plástico contendo 20 unidades. marca do fabricante, data de fabricação e/ou validade e peso líquido. Tipo: desolhado, amarelo. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. A embalagem deve ser compatível com a natureza do produto e seu prazo de validade. Validade e Entrega: O produto deverá possuir prazo de validade mínimo de 05 (cinco) meses. A data de entrega não poderá exceder 5 (cinco) meses da data da entrega.	Fardos	205
57	57 - Mistura para mingau a base de amido e farinha de arroz. Contendo vitaminas A,C,B1,B3,B6,B12,acido folico,minerais (ferro e zinco) e aromatizantes. Embalagem com no minimo 180g. sabor tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido,	Unidades	734
58	58 - Mistura para mingau a base de amido de milho. Contendo vitaminas A,C,B1,B3,B6,B12,acido folico,minerais (ferro e zinco). Embalagem com no minimo 180g. sabor tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido,	Unidades	1469
59	59 - Mistura de 3 Cereais (Trigo, Cevada e Aveia) 210g. Requisitos Nutricionais: O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA para alimentos infantis, sendo isento de corantes e conservantes artificiais prejudiciais à saúde da criança. Composição: Mistura de cereais integrais e refinados, processados, de fácil solubilidade, adequada para o preparo de mingaus e vitaminas. Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de cevada e farinha de aveia. Embalagem Primária: Hermeticamente fechada, em material atóxico, que garanta a integridade física, química	Unidades	900

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	e microbiológica do produto. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente a data de validade, número do lote, tabela nutricional e lista de ingredientes, em conformidade com a legislação vigente. Validade: Mínima de 06 (seis) meses na data da entrega. Certificações: O fornecedor deve garantir que o produto possua Registro no Ministério da Saúde/ANVISA..		
60	60 - Mistura para preparo de bolo (sabores diversos). O produto deve rigorosamente atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA. Embalagem primária plástica, com conteúdo líquido acima de 400g. Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma legível: identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido e data de validade. Prazo de validade mínimo de 5 meses, contados a partir da data de entrega na unidade.	Unidades	2160
61	61 - Molho de Tomate Tradicional Pronto – embalagem mínima de 300 g. Características do produto: elaborado à base de tomate e molho de tomate, apresentando boa qualidade e sabor. Padrões de qualidade: o produto deverá atender à legislação sanitária vigente, observando as Boas Práticas de Fabricação. Composição informações com teor de sódio máximo de 170 mg por porção de 60 g. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação de alimentos vigente, conforme normas estabelecidas pela ANVISA. Validade: o produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.	Unidades	3600
62	62 - Óleo vegetal Composto - Envasado pelo próprio fabricante, enlatado atóxico ou engarrafado atóxico isento de matérias estranhas ao produto, Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, com volume líquido de 500 ml. A natureza, os ingredientes, a composição centesimal, data de fabricação, de validade devem constar na embalagem ou rótulo. Deverá conter uma mistura de óleo composto de soja e oliva, indicado para temperar saladas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 05 meses..	Unidades	180

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

<b>63</b>	63 - Óleo vegetal - Envasado pelo próprio fabricante, enlatado atóxico ou engarrafado atóxico isento de matérias estranhas ao produto, Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, com volume líquido de 900 ml. A natureza, os ingredientes, a composição centesimal, data de fabricação, de validade devem constar na embalagem ou rótulo. óleo de soja refinado em sua composição, indicado para uso culinário. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. validade mínima de 10 meses.	Unidades	21600
<b>64</b>	64 - Proteína Texturizada de Soja. Características: De origem vegetal, destinada ao consumo humano, livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos ou contaminantes, não apresentar odor ou sabor desagradável. Cor e textura uniformes, compatíveis com o produto. Embalagem: Primária em polietileno transparente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Peso líquido: 500g Rótulo contendo, no mínimo: Informações nutricionais conforme legislação vigente; data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender integralmente às disposições da ANVISA/MS e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, bem como às normas do Código de Defesa do Consumidor e demais legislações sanitárias e de rotulagem de alimentos vigentes. O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade e com as embalagens íntegras.	Unidades	4464
<b>65</b>	65 - Queijo ralado embalagem mínima de 40g, marca reconhecida no mercado: Produto obtido a partir do queijo parmesão. Deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente com identificação na embalagem: (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante.	Unidades	756
<b>66</b>	66 - Refrigerante Caçulinha - Refrigerante Mini (Tipo Caçulinha). Peso Líquido: 200 ml ou 237 ml. Tipo de Bebida: Bebida gaseificada não alcoólica. Sabores Comuns: Guaraná, Cola, Laranja ou Limão. Composição: A formulação deve seguir os padrões de identidade e	Pacotes	270

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	qualidade (PIQ) estabelecidos pelos órgãos reguladores. Embalagem: Garrafa PET (Polietileno Tereftalato) Tampa plástica de rosca com lacre de segurança. Deve conter 12 unidade do produto, lote, data de validade, tabela nutricional e lista de ingredientes.		
67	67 - Refrigerante sabor cola. Produto de primeira qualidade composto de água gasosa, extrato de noz de cola. Embalagem primária PET, contendo data de validade (prazo de validade mínimo de 2 (dois) meses, a partir da data da entrega) e rótulo com as seguintes informações: marca, fabricante, ingredientes, tabela nutricional, com no máximo 5mg de sódio para cada 100ml. Produto obtido através de processo de fabricação de acordo com as normas sanitárias vigentes, livres de sujidades, parasitas e larvas, pacote contendo 06 unidades de 02 (dois) litros cada unidade. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº 8.918/94, contendo 02 litros x 6 unid. Embalagem PET contendo 02 litros x 6 unid.	Pacotes	234
68	68 - Refrigerante sabor guaraná – composto de guaraná, água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato e outras substâncias permitidas pela legislação vigente, livres de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafa “pet” com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº 8.918/94, contendo 02 litros x 6 unid.	Pacotes	324
69	69 - Refrigerante sabor laranja – composto de água gaseificada, açúcar, suco concentrado de laranja e maça, vitamina c, regulador de acidez e outras substancias permitidas pela legislação vigente, livres de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafa “pet” com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº 8.918/94, contendo 02 litros x 6 unid.	Pacotes	270
70	70 - Sal refinado e iodado: caracterização: entendese por sal para uso em alimentos, o cloreto de sódio. Deve apresentar cristais homogêneos de colação uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente. Padrão de identidade e qualidade: deverão obedecer à legislação sanitária vigente, Embalagens: Primária: saco de filme plástico transparente contendo 1kg do produto. Secundária: fardos de papelão ou plástico contendo 30	Fardos	270

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	unidades na embalagem primária. obedecendo às boas práticas de fabricação. Rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação vigente.		
71	71 - Sardinha em conserva e óleo. Descrição completa: Eviscerada, e descamada, conservada em óleo comestível e sal, embalagem primária: lata lacrada com sistema abre-fácil, com no mínimo 125g de peso drenado isenta de sujidades, ferrugem, contendo data de fabricação e/ou validade, marca, fabricante, número do registro no SIF/Dipoa, ingredientes, tabela nutricional acondicionada em embalagem primária lata. O produto deverá manter sua integridade, aspecto, cor e odor característicos, com prazo de validade mínimo de 5 cinco meses, a partir da data da entrega. Embalagem secundária caixa de papelão resistente.	Unidades	9000
72	72 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor acerola em embalagem de 500ml: produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, devendo conter procedência e validade do produto. Submetido ao tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.	Unidades	2560
73	73 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor caju em embalagem de 500ml produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, com procedência e validade do produto. Submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.	Unidades	2560
74	74 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor goiaba em embalagem de 500ml, produto obtido	Unidades	2560

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical da polpa da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, a embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, devendo conter procedência e validade do produto. Submetido ao tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.		
75	75 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor manga em embalagem de 500ml produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, com procedência e validade do produto. Submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.	Unidades	2290
76	76 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor maracujá em embalagem de 500ml: produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, cor, aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses Ma contar da data de entrega, devendo conter procedência e validade do produto. Submetido ao tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.	Unidades	2560
77	77 - Tempero em pó com embalagem de 100g. Em pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo: cominho, pimenta, alecrim, orégano, coentro, alho, sem sal. resistente e hermeticamente vedada; rótulo	Unidades	5634

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	contendo: identificação do produto, ingredientes, peso, data de fabricação. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. embalagem de 100g.		
78	78 - Vinagre de Álcool embalado pelo próprio fabricante em garrafa plástica com 750ml, atóxica, resistente, transparente, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade. .	Unidades	3028

**LOTE 7 - CEREAIS E AFINS (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)**

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Açúcar cristal: caracterização do produto: é a sacarose obtida de saccharumofficinarum por processos industriais adequados, natural, granulado, de coloração branca. Alimento apresenta-se sob a forma de coloração uniforme. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Produto branqueado quimicamente. Rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: saco de filme plástico atóxico com acondicionamento de 1kg. A natureza, a data de fabricação e validade devem constar na embalagem. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 04 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Quilogramas	2100
2	2 - Arroz beneficiado parboilizado - tipo parboilizado, 1 kg, grãos sadios. Padronizado e classificado conforme legislação em vigor no ministério da agricultura. Os dizeres de rotulagem, padrão de identidade e qualidade deverão obedecerão à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação e armazenagem. Classe longo fino tipo 1. A natureza, a data de fabricação e validade deve constar na embalagem. A validade do produto deverá ser de, no mínimo 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível	Quilogramas	2400

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	com o seu prazo de validade. Embalagem: saco plástico transparente de 1 kg.		
3	3 - Arroz branco tipo 1: classe: longo fino. Subgrupo: polido. Caracterização do produto: grãos saudáveis. Polido e classificados conforme legislação vigente no ministério da agricultura. Padrões de identidade e qualidade: deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: saco plástico atóxico com acondicionamento de 1kg. A natureza, a data de fabricação e validade devem constar na embalagem. A validade do produto deverá ser de no mínimo 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Quilogramas	2700
4	4 - Almôndegas ao molho, embalagem 420g. Produto obtido a partir de porções comestíveis de carne bovina, isenta de ossos, peles, veias, cartilagem, intestino, tendões ou fragmentos de ossos ou tecidos inferiores. Informações nutricionais, carne bovina moída, latas folhas de flandres com verniz sanitário perfeitamente recravadas. as latas de 420 g, são contidas em caixas de papelão e identificados. validade não inferior a 180 dias	Unidades	220
5	5 - Amido de Milho, ( <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Zeamays</i> ), o produto serve para o preparo de mingaus, doces, salgados e outros. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de validade, prazo de validade e peso líquido, unidades de 500g.	Unidades	260
6	6 - Azeite de oliva extra virgem – Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 500ml.	Unidades	28
7	7 - Adoçante Dietético líquido transparente embalagem de 100ml. acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) do ingrediente. Em seus ingredientes deverá conter: Água, edulcorante; sucralose e acesulfame de potássio, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá apresentar prazo de	Unidades	51

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido de 100ml		
8	8 - Aveia em Flocos Embalagem com no mínimo 150g - isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos lacrados por selador, integral. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá conter na embalagem primaria a informação que o produto é integral.apresentar prazo de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega	Pacotes	480
9	9 - Achocolatado em pó, instantâneo - Embalagem 400g. acondicionado em embalagem resistente. Deverá conter os dados de identificação, prazo de validade e procedência, os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Contendo açúcar, cacau em pó, malto dextrina, mix vitamínico Minerais: ferro e zinco, constituído de pó fino e homogêneo; Embalagem: a embalagem primaria deverá ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. validade mínima 6 meses a contar da data da entrega.	Unidades	500
10	10 - Biscoito Doce (tipo sete capas) - Características do Produto: Peso Líquido: Mínimo de 300g por embalagem. Tipo Folheado. Padrão de Qualidade: Matéria-prima são e limpa; cor, sabor e aparência característicos. Critérios de Rejeição: Mal assados ou queimados. Excessivamente quebradiços ou duros. Alterações de sabor, odor ou cor (caracteres organolépticos anormais). Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente e resistente. Deve ser lacrado com seladora, garantindo a integridade do produto (sem furos ou rasgos). Deve ser embalado obrigatoriamente pelo próprio fabricante. De acordo com as normas da ANVISA e órgãos reguladores, a embalagem deve conter: Identificação clara do produto e marca. Tabela Nutricional completa. Prazo de validade e peso líquido.	Unidades	40
11	11 - Biscoito doce tipo maizena: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais produtos permitidos pela legislação de alimentos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Componentes do produto. Padrão de identidade e qualidade, deverão obedecer à legislação sanitária vigente.Embalagens: a embalagem primária	Unidades	1000

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	deve ser adequada à sua natureza e compatível como seu prazo de validade. Primária: sacos de filme plástico com acondicionamento de 350g. O conteúdo líquido, a informação nutricional, a data de fabricação e validade, a identificação de origem, devem constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.		
12	12 - Biscoito doce tipo maria: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais produtos permitidos pela legislação de alimentos. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebradiços e com excesso de dureza. Componentes do produto. Padrão de identidade e qualidade, deverão obedecer à legislação sanitária vigente. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível como seu prazo de validade. Primária: sacos de filme plástico com acondicionamento superior a 350g. O conteúdo líquido, a informação nutricional, a data de fabricação e validade, a identificação de origem, devem constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 6 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.	Unidades	1000
13	13 - Biscoito Salgado (tipo sete capas) - Características do Produto: Peso Líquido: Mínimo de 300g por embalagem. Tipo Folheado. Padrão de Qualidade: Matéria-prima sã e limpa; cor, sabor e aparência característicos. Critérios de Rejeição: Mal assados ou queimados. Excessivamente quebradiços ou duros. Alterações de sabor, odor ou cor (caracteres organolépticos anormais). Embalagem em saco de polietileno atóxico, transparente e resistente. Deve ser lacrado com seladora, garantindo a integridade do produto (sem furos ou rasgos). Deve ser embalado obrigatoriamente pelo próprio fabricante. De acordo com as normas da ANVISA e órgãos reguladores, a embalagem deve conter: Identificação clara do produto e marca. Tabela Nutricional completa. Prazo de validade e peso líquido.	Unidades	40
14	14 - Biscoitos Salgados Tipo Cream-Cracker - Características Físicas: Deverá apresentar consistência crocante e uniforme, não deve conter resíduos de queima ou estar excessivamente assado, não deverá apresentar caracteres organolépticos (cor, odor e sabor) anormais,	Unidades	200

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>como ranço ou mofo. Composição: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, de acordo com as normas vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). o produto deverá ser obtido pelo processamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), gordura vegetal, sal, açúcar. Fermentos: bicarbonato de sódio. lecitina de soja, melhorador de farinha e outras substâncias permitidas. Sendo sua composição nutricional não superior a 21g de carboidrato, 1,2g de açúcar adicionado, e 175mg de sódio em 30g do produto. Prazo de Validade: A validade mínima do produto, a contar da data de entrega, deverá ser de 05 (cinco) meses. A embalagem deverá ser superior a 350g e conter as informações obrigatórias por lei, incluindo lista de ingredientes, tabela nutricional, data de validade, peso líquido e dados do fabricante.</p>		
15	<p>15 - Biscoito Tipo Rosquinha embalagem 300g, Sabores diversos. Padrão de identidade e qualidade: deverão obedecer à legislação sanitária vigente. Embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. A informação nutricional, data de validade, lote, devem constar do rótulo da embalagem primária. A data de entrega não poderá ser inferior a 90 dias da data de validade.</p>	Unidades	606
16	<p>16 - CACAU EM PÓ. Produto derivado do cacau in natura, submetido a processos adequados e sem adição de açúcar, sal, óleos e gorduras ou outras substâncias, sendo 100% puro. Embalado pelo próprio fabricante, em pacotes com 200 g, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá atender s normas da nvisa, ter registro em orgao competente, e atender as normas da CNNPA( Comissão nacional de normas e padrões para alimentos )</p>	unidade	20
17	<p>17 - Café em pó torrado e moído, embalagem em pacote de 250g. Torra: Média com padrão de aceitação geral, conferindo equilíbrio de aroma e sabor. conforme classificação oficial da associação Brasileira da Indústria de Café. Aroma: Intenso e característico de café puro, sem odores estranhos. Sabor: Marcante, encorpado e agradável, sem adstringência excessiva. Características do Produto: Café torrado e moído com classificação entre</p>	Unidades	1168

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	6,0 a 7,2 de qualidade global da associação brasileira da indústria de café. Cor: Marrom característica do café torrado, conforme legislação vigente. A embalagem deverá conter, de forma legível nome do produto, peso líquido, data de fabricação ou validade e lote. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). O café deverá ser entregue em perfeito estado de conservação, livre de sujidades, rasgos ou violação da embalagem. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. Embalagem: 250g.		
18	18 - Café Solúvel, de primeira qualidade, com selo de pureza da associação brasileira da indústria do café - ABIC liofilizado. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde. A embalagem deverá conter, de forma legível nome do produto, peso líquido, data de fabricação ou validade e lote. Registro no MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). O café deverá ser entregue em perfeito estado de conservação, livre de sujidades, rasgos ou violação da embalagem. Embalagem: frasco com 40 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Unidades	10
19	19 - Caldo para culinária sabor carne. Embalagem com peso líquido 456g.	Unidades	42
20	20 - Caldo para culinária sabor galinha. Embalagem com peso líquido 456g.	Unidades	42
21	21 - Canela em Pau de 20g: Acondicionada em embalagens plásticas contendo marca, gramatura, data de fabricação/validade.	Unidades	49
22	22 - Canela em pó: Acondicionada em embalagens plásticas de polietileno pote contendo 20g,	Quilogramas	138
23	23 - Carne Bovina em Conserva, Embalagem mínima de 320g, obtida a partir de carne bovina curada, moída ou picada, adicionada de ingredientes e submetida a processo tecnológico adequado (esterilização comercial) para garantir a estabilidade do produto em temperatura ambiente. Deve ser preparada com carne bovina de primeira qualidade, livre de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, coágulos ou excesso de gordura. Com aspecto de massa compacta, homogênea, com coloração rosada característica, livre de manchas escuras ou esverdeadas. Com odor e sabor próprios, suaves, sem sinais de ranço, azedume ou sabores estranhos. Textura firme, permitindo	Unidades	180

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	o fatiamento sem desintegração excessiva. O produto deve estar em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico para Fiambres/Carnes Conservadas. É obrigatório o registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM/SISBI). Livre de micro-organismos patogênicos e substâncias tóxicas Embalagem: As latas devem estar hermeticamente fechadas, sem sinais de estufamento, ferrugem, amassados profundos, furos ou vazamentos, com sistema de abertura fácil. Rotulagem: O rótulo contendo obrigatoriamente o nome do produto e marca. Lista de ingredientes e informações nutricionais. Identificação do lote e data de validade (Validade mínima de 05 meses a partir da entrega). Dados do fabricante e carimbo de inspeção oficial (SIF/SIE/SIM).		
24	24 - Catchup (Ketchup) - Ingredientes Principais Tomate e/ou polpa de tomate, textura homogênea, Cor e sabor característicos do produto, pode conter adoçantes naturais, desde que sejam permitidos pela legislação sanitária vigente, sem adição de açúcar na sua composição, contendo apenas açúcares próprios dos ingredientes, acesulfame de potássio e demais produtos permitidos pela legislação de alimentos. O produto deve obrigatoriamente atender e obedecer integralmente à Legislação Sanitária Federal vigente aplicável a alimentos, incluindo padrões microbiológicos, físico-químicos e de contaminantes Embalagem peso líquido de 300g ou superior. a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Não contém glúten.	Unidades	20
25	25 - Cereal para alimentação infantil a base de arroz embalagem com no mínimo 180g. Padrões de identidade e qualidade: deverão atender a legislação de alimento em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Características do produto: proteínas e vitaminas do complexo B sendo B1, B3, B5, B6, B7, B9, B12. Embalagem: a embalagem primaria deverá ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, saco de plástico atóxico, . a natureza, os ingredientes, a composição centesimal, a data de fabricação de validade, devem constar na embalagem.	Unidades	55
26	26 - Cereal para alimentação infantil multi-cereais. embalagem com no mínimo 180g. Padrões de identidade	Unidades	53

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	e qualidade: deverão atender a legislação de alimento em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Características do produto: proteínas e vitaminas do complexo B sendo B1, B3, B5, B6, B7, B9, B12. Embalagem: a embalagem primaria deverá ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, saco de plástico atóxico, a natureza, os ingredientes, a composição centesimal, a data de fabricação de validade, devem constar na embalagem.		
27	27 - Chás Diversos - Sachê de ervas para chá natural, sabores diversos, embalagem acondicionada em embalagem no mínimo 10g a 20g.	Caixas	54
28	28 - Côco ralado: Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Embalagem de 50g.	Unidades	156
29	29 - Colorífico (Colorau) 100g características do produto: Calorífico é o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó adicionado de sal. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em legislação. Padrões de Identidade e Quantidade: Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação.	Unidades	1250
30	30 - Cravo da Índia 40g. Acondicionada em embalagens plásticas contendo marca, fabricante, lote ou validade.	Unidades	45
31	31 - Creme de Leite UHT, acondicionado em embalagem contendo no mínimo 200g. O produto deve apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos, livre de sujidades e impurezas. Teor de gordura mínimo de 35%. Rotulagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, lote e data de fabricação. No ato da entrega, o produto deverá apresentar validade remanescente de, no mínimo, 04 (quatro) meses.	Unidades	387
32	32 - Ervilha em conserva - Acondicionado em embalagem de 170g, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, envazada em embalagens de folhas de flandres e quando abertos não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, sem corantes artificiais, não devem estar amassados; enferrujados e estufados; não devem apresentar manchas escuras, na parte interna;	Unidades	160

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	atender as exigências sanitária dos produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da entrega do produto.		
<b>33</b>	33 - Extrato de Tomate concentrado. Em embalagem de no mínimo 300g, tetra pack ou sachê laminado, de primeira qualidade. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e data de fabricação e/ou validade, Contendo em sua composição tomate, sem peles e sem sementes, sem açúcares adicionados, sem adição de sódio. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão, resistente, com identificação do produto, lote, data de fabricação e/ou validade.	Unidades	600
<b>34</b>	34 - Farinha de mandioca T-1 – fina, branca, crua, embalada em pacotes de 1 kg, embalagem plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	Unidades	218
<b>35</b>	35 - Farinha de milho flocada, embalagem 500g. Embalado de acordo com as normas vigentes. Características Gerais do Produto: obtidos a partir de grãos de milho limpos e desarmados. Aparência: Flocos uniformes, com coloração dourada característica do milho processado. Ausência de materiais estranhos, como insetos, fragmentos de casca ou sujeira. Sabor e Odor: Sabor e odor característicos de milho, sem ranço, acidez, amargor ou qualquer outro sabor e odor anormais. Textura: Crocante e consistente, sem amolecimento ou esfarelamento excessivo. Informação Nutricional: A embalagem: Cada fardo deverá conter a quantidade de 30 embalagens de 500g cada, totalizando 15 kg por fardo. Tipo de embalagem: Saco de material plástico (polipropileno, poliéster ou similar) ou caixa de papelão, ambos de grau alimentício, resistentes, herméticos e selados para garantir a integridade do produto deve conter a tabela de informação nutricional completa, conforme legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Validade: Prazo de validade mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega, desde	Fardos	67

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	que armazenado em condições adequadas.		
36	36 - Farinha de trigo com fermento, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Unidades	350
37	37 - Farinha de trigo sem fermento, embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.	Unidades	1080
38	38 - Farinha Láctea - Peso líquido: Embalagem mínima de 180g. Informações Obrigatórias: A embalagem deve conter de forma clara e legível as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto e sua produção devem atender a todas as legislações de alimentos vigentes, incluindo as boas práticas de fabricação. Especificações Técnicas: Composto de alimento a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó, açúcar, vitaminas e sais minerais, cálcio, ferro e zinco. Rotulagem: A rotulagem deve estar em conformidade com a legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem que tem contato direto com o produto deve ser adequada à sua natureza e compatível com o prazo de validade, garantindo a integridade e a qualidade do alimentos	Unidades	100
39	39 - Feijão carioca - características gerais: feijão; carioca; tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco com 01 kg, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido; e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria M.A 161, de 24/07/87). padrão de identidade e qualidade: alimento obtido de grãos sadios, classe cores. deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. primária: saco de filme plástico atóxico com acondicionamento de 30x 1kg. a data de fabricação e validade, o tipo, a classe a identificação de origem devem constar no rótulo da embalagem primária. secundária: saco plástico transparente contendo 30 embalagens primárias. a validade do produto deverá ser de no mínimo 05 meses.	kg	70

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	a data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de embalagem.		
40	40 - Feijão Preto - Grupo 1, tipo 1 embalagem de 1 Kg, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de impurezas, grãos mofados e/ou carunchados, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico que garanta a integridade do produto transparente e incolor, lacrados por seladora, em pacotes com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde	Quilogramas	150
41	41 - Fermento químico em pó - embalado em sachet ou pote contendo 100g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e peso líquido.	Unidades	20
42	42 - Flocão de 500g Produto sem sal, isento de matéria terrosa ou parasitos. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Tipo farinha flocada de arroz.Embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, flexível, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente, Resolução 12/78 da CNNPA. Tipo farinha de arroz flocadaO produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Unidades	550
43	43 - Goiabada - Embalagem de 250g. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas em legislação. Padrões de Identidade e Quantidade: Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. Análise de Rotulagem: Deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	Unidades	205
44	44 - Leite condensado - 395g, de primeira qualidade, embalagem primária tetra pack, integral. Processamento: sem glúten, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor, identificando o fabricante, à procedência, data de validade, o conteúdo, a informação nutricional, o peso líquido. Em sua embalagem número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. Devem	Unidades	261

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. Análise de Rotulagem. Embalagem mínimo de 395g.		
45	45 - Leite de coco tradicional embalagem de 500ml: Leite de coco pasteurizado e homogeneizado, composto de leite de coco e água. Conservadores, metabisulfito de sódio, benzoato de sódio, acidulante. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, conter nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote em prazo de validade e ter validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega, deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante. Embalagem de 500ml.	Unidades	1000
46	46 - Leite em Pó Desnatado embalagem mínima de 200g. acondicionado embalagem sachê (pacote) ou lata que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Aspecto: Pó uniforme, sem grumos, isento de substâncias estranhas visíveis. Cor: Branco amarelado. Produto obtido por desidratação do leite de vaca desnatado rico em cálcio, ferro e magnésio. Odor e Sabor: Agradável, característico de leite em pó desnatado, sem ranço, semelhante ao leite fluido. Conformidade: O produto deve estar em conformidade com a legislação federal vigente para Leite em Pó, especialmente a Instrução Normativa MAPA N°53/2018(ou a que a substituir.	Unidades	288
47	47 - Leite em pó integral acondicionado embalagem de 200g. Leite em pó integral de primeira qualidade acrescido de vitaminas a e d em pacotes plásticos ou aluminados, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e carimbo de inspeção Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. embalagem de 200g.	Unidades	3000
48	48 - Leite em pó Integral instantâneo embalagem de 400g: enriquecido com vitamina A, C, D, E. Sua embalagem secundária não poderá estar violada,deverá ser resistente, que garanta a integridade do produto. O produto deverá ser rico em ferro zinco e	Unidades	516

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	<p>calcio. na embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, De acordo com a legislação vigente, contendo número de lote, data de fabricação/validade. Produto deverá ter sua embalagem primária em folhas de flandres. Validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 400 gramas.</p>		
<b>49</b>	<p>49 - Macarrão Talharim com semola Embalagem de 500g. , embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação ou prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. Deverá conter ovos em sua composição.</p>	Unidades	460
<b>50</b>	<p>50 - Macarrão Tipo parafuso de primeira qualidade: Gramatura de 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva, O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, padrão de identidade e qualidade: alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação, Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. acrescido de sêmola e ovos., o macarrão ao ser colocado na água não devera turva-los antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. o produto deverá ser classificado como massa seca. pacotes plásticos transparentes e secundaria: fardo plástico resistentes.</p>	Unidades	1004
<b>51</b>	<p>51 - Maionese tradicional com embalagem mínima de 200g. com consistência cremosa; cor característica; com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e em perfeito estado de conservação;, peso líquido e de acordo com a resolução vigente e padrões para alimentos - CNNPA. . validade mínima 04 meses a contar da data da entrega</p>	Unidades	35
<b>52</b>	<p>52 - Massa de Lasanha. embalagem de 500g. Massa de sêmola, embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, resistente, com transparência, sem perder a sua integridade, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter registro</p>	Unidades	160

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
53	<p>53 - Massa alimentícia, tipo espaguete com embalagem plástica transparente de 500 gramas, - tipo espaguete fino e longo (macarrão): Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo com semola e ovos adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Embalagens: A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Saco de filme plástico com acondicionamento de 500 gramas. Secundária: Fardos de papelão ou plástico contendo 20 unidades na embalagens primárias. A denominação de venda do alimento, os ingredientes, o conteúdo líquido, a informação nutricional data de fabricação e validade, a identificação do lote, a identificação de origem deve constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo, 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação.</p>	Fardos	125
54	<p>54 - Milho para pipoca tipo 1. Embalagem em saco de polietileno de 500g. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva.</p>	Unidades	200
55	<p>55 - Milho verde em conserva - deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, embalagem com no mínimo 170g</p>	Unidades	20
56	<p>56 - Milho desolhado para mungunzá, com identificação do produto, Embalagens: Primária: saco plástico transparente contendo 500g do produto. Secundária: fardos de papelão ou plástico contendo 20 unidades. marca do fabricante, data de fabricação e/ou validade e peso líquido. Tipo: desolhado, amarelo. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. A embalagem deve ser compatível com a natureza do produto e seu prazo de validade. Validade e Entrega: O produto deverá possuir prazo de validade mínimo de 05</p>	Fardos	366

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	(cinco) meses. A data de entrega não poderá exceder 5 (cinco) meses da data da entrega.		
57	57 - Mistura para mingau a base de amido e farinha de arroz. Contendo vitaminas A,C,B1,B3,B6,B12,acido folico,minerais (ferro e zinco) e aromatizantes. Embalagem com no minimo 180g. sabor tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido,	Unidades	82
58	58 - Mistura para mingau a base de amido de milho. Contendo vitaminas A,C,B1,B3,B6,B12,acido folico,minerais (ferro e zinco). Embalagem com no minimo 180g. sabor tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido,	Unidades	163
59	59 - Mistura de 3 Cereais (Trigo, Cevada e Aveia) 210g. Requisitos Nutricionais: O produto deve estar em conformidade com as normas da ANVISA para alimentos infantis, sendo isento de corantes e conservantes artificiais prejudiciais à saúde da criança. Composição: Mistura de cereais integrais e refinados, processados, de fácil solubilidade, adequada para o preparo de mingaus e vitaminas. Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, açúcar, farinha de cevada e farinha de aveia. Embalagem Primária: Hermeticamente fechada, em material atóxico, que garanta a integridade física, química e microbiológica do produto. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente a data de validade, número do lote, tabela nutricional e lista de ingredientes, em conformidade com a legislação vigente. Validade: Mínima de 06 (seis) meses na data da entrega. Certificações: O fornecedor deve garantir que o produto possua Registro no Ministério da Saúde/ANVISA..	Unidades	100
60	60 - Mistura para preparo de bolo (sabores diversos). O produto deve rigorosamente atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecidos pela legislação vigente da ANVISA.Embalagem primária plástica, com conteúdo líquido acima de 400g. Rotulagem: A embalagem deve apresentar, de forma legível: identificação do produto, marca do fabricante, número do lote, peso líquido e data de validade. Prazo de validade mínimo de 5 meses, contados a partir da data de entrega na unidade.	Unidades	240
61	61 - Molho de Tomate Tradicional Pronto – embalagem	Unidades	400

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	<p>mínima de 300 g. Características do produto: elaborado à base de tomate e molho de tomate, apresentando boa qualidade e sabor. Padrões de qualidade: o produto deverá atender à legislação sanitária vigente, observando as Boas Práticas de Fabricação. Composição informações com teor de sódio máximo de 170 mg por porção de 60 g. Rotulagem: deverá estar em conformidade com a legislação de alimentos vigente, conforme normas estabelecidas pela ANVISA. Validade: o produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 5 meses a partir da data de entrega.</p>		
62	<p>62 - Óleo vegetal Composto - Envasado pelo próprio fabricante, enlatado atóxico ou engarrafado atóxico isento de matérias estranhas ao produto, Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, com volume líquido de 500 ml. A natureza, os ingredientes, a composição centesimal, data de fabricação, de validade devem constar na embalagem ou rótulo. Deverá conter uma mistura de óleo composto de soja e oliva, indicado para temperar saladas. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínima de 05 meses..</p>	Unidades	20
63	<p>63 - Óleo vegetal - Envasado pelo próprio fabricante, enlatado atóxico ou engarrafado atóxico isento de matérias estranhas ao produto, Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, com volume líquido de 900 ml. A natureza, os ingredientes, a composição centesimal, data de fabricação, de validade devem constar na embalagem ou rótulo. óleo de soja refinado em sua composição, indicado para uso culinário. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. validade mínima de 10 meses.</p>	Unidades	2400
64	<p>64 - Proteína Texturizada de Soja. Características: De origem vegetal, destinada ao consumo humano, livre de sujidades, parasitas, materiais estranhos ou contaminantes, não apresentar odor ou sabor</p>	Unidades	496

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	desagradável. Cor e textura uniformes, compatíveis com o produto. Embalagem: Primária em polietileno transparente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada. Peso líquido: 500g Rótulo contendo, no mínimo: Informações nutricionais conforme legislação vigente; data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender integralmente às disposições da ANVISA/MS e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, bem como às normas do Código de Defesa do Consumidor e demais legislações sanitárias e de rotulagem de alimentos vigentes. O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade e com as embalagens íntegras.		
65	65 - Queijo ralado embalagem mínima de 40g, marca reconhecida no mercado: Produto obtido a partir do queijo parmesão. Deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente com identificação na embalagem: (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante.	Unidades	84
66	66 - Refrigerante Caçulinha - Refrigerante Mini (Tipo Caçulinha). Peso Líquido: 200 ml ou 237 ml. Tipo de Bebida: Bebida gaseificada não alcoólica. Sabores Comuns: Guaraná, Cola, Laranja ou Limão. Composição: A formulação deve seguir os padrões de identidade e qualidade (PIQ) estabelecidos pelos órgãos reguladores. Embalagem: Garrafa PET (Polietileno Tereftalato) Tampa plástica de rosca com lacre de segurança. Deve conter 12 unidade do produto, lote, data de validade, tabela nutricional e lista de ingredientes.	Pacotes	30
67	67 - Refrigerante sabor cola. Produto de primeira qualidade composto de água gasosa, extrato de noz de cola. Embalagem primária PET, contendo data de validade (prazo de validade mínimo de 2 (dois) meses, a partir da data da entrega) e rótulo com as seguintes informações: marca, fabricante, ingredientes, tabela nutricional, com no máximo 5mg de sódio para cada 100ml. Produto obtido através de processo de fabricação de acordo com as normas sanitárias vigentes, livres de sujidades, parasitas e larvas, pacote contendo 06 unidades de 02 (dois) litros cada unidade. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº	Pacotes	26

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	8.918/94, contendo 02 litros x 6 unid. Embalagem PET contendo 02 litros x 6 unid.		
68	68 - Refrigerante sabor guaraná – composto de guaraná, água gaseificada, açúcar, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato e outras substancias permitidas pela legislação vigente, livres de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafa “pet” com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº 8.918/94, contendo 02 litros x 6 unid.	Pacotes	36
69	69 - Refrigerante sabor laranja – composto de água gaseificada, açúcar, suco concentrado de laranja e maçã, vitamina c, regulador de acidez e outras substancias permitidas pela legislação vigente, livres de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafa “pet” com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº 8.918/94, contendo 02 litros x 6 unid.	Pacotes	30
70	70 - Sal refinado e iodado: caracterização: entendese por sal para uso em alimentos, o cloreto de sódio. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e adição de iodato de potássio conforme legislação vigente. Padrão de identidade e qualidade: deverão obedecer à legislação sanitária vigente, Embalagens: Primária: saco de filme plástico transparente contendo 1kg do produto. Secundária: fardos de papelão ou plástico contendo 30 unidades na embalagem primária. obedecendo às boas práticas de fabricação. Rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação vigente.	Fardos	30
71	71 - Sardinha em conserva e óleo. Descrição completa: Eviscerada, e descamada, conservada em óleo comestível e sal, embalagem primária: lata lacrada com sistema abre-fácil, com no mínimo 125g de peso drenado isenta de sujidades, ferrugem, contendo data de fabricação e/ou validade, marca, fabricante, número do registro no SIF/Dipoa, ingredientes, tabela nutricional acondicionada em embalagem primária lata. O produto deverá manter sua integridade, aspecto, cor e odor característicos, com prazo de validade mínimo de 5 cinco meses, a partir da data da entrega. Embalagem secundária caixa de papelão resistente.	Unidades	1000
72	72 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor acerola em embalagem de 500ml: produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de	Unidades	284

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, devendo conter procedência e validade do produto. Submetido ao tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.		
73	73 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor caju em embalagem de 500ml produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, com procedência e validade do produto. Submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.	Unidades	284
74	74 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor goiaba em embalagem de 500ml, produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical da polpa da fruta, por meio de processo tecnológico adequado, a embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, devendo conter procedência e validade do produto. Submetido ao tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.	Unidades	284
75	75 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor manga em embalagem de 500ml produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, de cor aroma e sabor	Unidades	254

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, com procedência e validade do produto. Submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.		
76	76 - Suco concentrado líquido - natural para refresco – sabor maracujá em embalagem de 500ml: produto obtido pela dissolução, em água, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado e não alcoólico. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade, cor, aroma e sabor característicos da fruta, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Com a data de fabricação e validade maior de 6 meses a contar da data de entrega, devendo conter procedência e validade do produto. Submetido ao tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.	Unidades	284
77	77 - Tempero em pó com embalagem de 100g. Em pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo: cominho, pimenta, alecrim, orégano, coentro, alho, sem sal. resistente e hermeticamente vedada; rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, peso, data de fabricação. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. embalagem de 100g.	Unidades	626
78	78 - Vinagre de Álcool embalado pelo próprio fabricante em garrafa plástica com 750ml, atóxica, resistente, transparente, identificando o fabricante, a data de fabricação, peso líquido e prazo de validade. .	Unidades	336

**LOTE 8 - FRIOS, CONGELADOS, LÁCTEOS E PROTEINAS (COTA PRINCIPAL)**

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
------	-------------------------------	----------------	------------

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

1	<p>1 - Bebida láctea, sabor morango mínimo de 850g, resultante da mistura do leite integral e/ou leite em pó reconstituído e/ou soro de leite. Podendo ser enriquecida com vitaminas e sais minerais e outras substâncias permitidas por legislação. Contendo enzima lactase. Consistência: líquido a levemente viscoso. Odor e sabor: característico ou de acordo com o ingrediente alimentício e/ou substância aromatizante/saborizante adicionados. Com certificação de inspeção sanitária. Prazo de validade de no mínimo 5 dias da data entrega..</p>	Unidades	5400
2	<p>2 - Bebida Láctea UHT - bebida láctea – UHT de 1 litro sabor de chocolate. Ingredientes: soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, Açúcar, calda de cacau, Espessantes de (Goma guar e gelana), Vitaminas A, C, B2, B3, B6, B12, D, Minerais, Cálcio e ferro contendo o registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem tetrapak com 1L. produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinado pelo Mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 120 dias na data da entrega.</p>	Unidades	1800
3	<p>3 - Bebida Láctea UHT - bebida láctea – UHT de no mínimo 180ml sabor de chocolate. Ingredientes: soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, calda de cacau, açúcar, creme de leite, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, amido modificado, cloreto de sódio, vitaminas A e D espessantes goma guar, goma gelana, carboximetilcelulose sódica, goma santana, aromatizantes e estabilizantes fosfato trissódico, podendo ter outras substâncias permitidas pela legislação vigente, contendo o registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem tetrapak de no mínimo 180ml. com validade mínima de 120 dias na data da entrega.</p>	Unidades	900
4	<p>4 - Carne bovina sem osso. Carne bovina, tipo chã de dentro (coxão mole), com baixo teor de gordura, congelada, sem osso, pelanca ou cartilagem, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto,</p>	Quilogramas	7236

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
5	5 - Carne Moída: de 1ª qualidade embalagem de plástico, resistente e apropriada com o conteúdo de 1KG, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com baixo teor de gordura, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. O produto deverá seguir as normas sanitarias, ser apresentada com embalagem apropriada e de primeira qualidade, no corte patinho, identificando o fabricante, a data de fabricação, a procedência, contendo registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA Marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	Quilogramas	16200
6	6 - Carne bovina de primeira, sem osso, tipo Patinho, apresentando máximo de 10% de gordura. Congelada à temperatura de -12°C contendo registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem porcionada com máximo de 02kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas, com data de fabricação e data de validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem com máximo de 02kg.	Quilogramas	7272
7	7 - Carne bovina de 1ª qualidade. Carne bovina, tipo alcatra, com baixo teor de gordura, congelada, sem osso, pelanca ou cartilagem, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº	Quilogramas	7272

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
8	8 - Carne bovina, de segunda, sem osso, tipo Acém, com baixo teor de gordura, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, conforme aos padrões da Vigilância Sanitária. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. Embalagem porcionada com máximo de 02kg.	Quilogramas	8118
9	9 - Carne Bovina congelada Contra Filé. (Contra file) - Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, sem nenhum tipo de conservante. conforme aos padrões da Vigilância Sanitária contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade,	Quilogramas	1242
10	10 - Carne Suína com Osso Bisteca/Carré – Carne suína, tipo carré/bisteca, fatiada, congelada, sem pelanca ou cartilagem, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalado em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente.	Quilogramas	1440
11	11 - Carne Suína sem Osso Lombo. Carne suína com baixo teor de gordura, tipo Lombo, congelada, sem osso, pelanca ou cartilagem, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalado em filme PVC transparente ou saco plástico	Quilogramas	1350

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de no mínimo 800g		
12	12 - Charque Dianteiro embalagem vácuo em pacotes de 500g. – Produto de 1ª qualidade, fabricado a partir da carne bovina dianteira salgada e dessecada charque, própria para consumo humano. Produto de primeira qualidade, obtido a partir de carne bovina, isenta de ossos, cartilagens, nervos em excesso, gordura em excesso e materiais estranhos., Produto deve apresentar cor característica, odor e sabor próprios, sem sinais de deterioração ou rancificação. .Teor de sal de acordo com os padrões definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses na data da entrega do produto. contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	Quilogramas	4500
13	13 - Ervilha Verde embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, flexível, com identificação do produto, congelada, com informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada por processo adequado. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de no mínimo 1kg	Quilogramas	180
14	14 - Fígado bovino, congelado, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, conforme aos padrões da Vigilância Sanitaria contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, /validade, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, Marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. Embalagem de no mínimo 1kg	Quilogramas	9216
15	15 - Frango Inteiro congelado com selo de inspeção sanitária. Embalagem em filme PVC transparente ou saco	Quilogramas	9000

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias		
16	16 - Frango coxa/sobrecoxa, congelada, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. embalagem de no mínimo 700g	Quilogramas	14544
17	17 - Linguiça Tipo Calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de primeira qualidade, preparada com carnes íntegras, toucinho e condimentos naturais, submetida ao processo de cura, ótimo sabor, apresentando-se em gomos uniformes, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas. acondicionada em saco de polietileno. Embalado a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. embalagem de no mínimo 1kg	Quilogramas	360
18	18 - Manteiga natural de primeira qualidade com embalagem 200g, acondicionado em pote de polietileno impresso, com tampa, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 4 (Quatro) meses a partir da data de entrega, de boa qualidade reconhecida no mercado. de primeira qualidade sem sódio. com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 200g.	Unidades	4756
19	19 - Margarina vegetal . Peso: Cada unidade de 1kg. Conteúdo acima de 60% de gordura. Aspecto: Consistência cremosa, homogênea e livre de ranço, bolores ou impurezas. Cor: Peculiar, característica de	Quilogramas	7556

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>margarina, obtida a partir de urucum e cúrcuma. Cheiro e Sabor: Agradáveis e característicos de margarina, livres de odores ou sabores estranhos. Composição e Ingredientes: Deve conter óleos/gorduras vegetais, água, sal, lecitina, leite em pó desnatado, soro de leite em pó e vitamina B. Informação nutricional: O rótulo deverá conter a tabela de informação nutricional obrigatória, conforme a legislação vigente. Embalagem primária: A unidade deverá ser acondicionada em embalagem primária inviolável, adequada para alimentos, com identificação clara do produto. Rotulagem: O rótulo deve conter a denominação do produto, sua classificação, lista de ingredientes, identificação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, marca reconhecida no mercado. O produto entregue deverá ter um prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, sem apresentar alterações em suas características.</p>		
20	<p>20 - Milho Verde Congelado 100 % natural. congelado por processo adequado, com embalagem de 300g armazenado à – 18°C. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, flexível, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</p>	Unidades	360
21	<p>21 - Mortadela de primeira qualidade, com peso mínimo de 3kg em peça inteira , embalada a vácuo. Composição: O produto deve ser fabricado a partir de carne suína e/ou bovina, toucinho e condimentos, podendo conter aditivos e conservantes permitidos pela legislação. Textura e Sabor: A massa deve ser firme, elástica e compacta, sem desintegração ao corte. O sabor e o aroma devem ser característicos de mortadela, sem notas rançosas, azedas ou estranhas. Tipo Bologna Peso: Cada peça deve ter um peso líquido mínimo de 3 kg. Embalagem: O produto deve ser embalado individualmente a vácuo em embalagem plástica termoencolhível, resistente e atóxica, que garanta a proteção e integridade do produto, evitando contaminação, ressecamento ou perda de vácuo. A embalagem não deve apresentar rasgos, furos ou qualquer tipo de dano. Rotulagem: O rótulo deve conter, de forma clara e legível, as seguintes informações obrigatórias, conforme a legislação vigente do Ministério da Agricultura,</p>	Quilogramas	1179

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	Pecuária e Abastecimento e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Inspeção: O produto deverá ter registro no Serviço de Inspeção Federal. o que garante a conformidade com as normas sanitárias. O número de registro deve ser impresso na embalagem.		
22	22 - Peito de Frango - Peito de Frango, produto de origem animal, congelado - (Temperatura interna de -12°C ou mais fria). Aspecto: Próprio, isento de manchas esverdeadas, queimaduras de frio (no caso de congelado), sujidades, parasitas e larvas. Deve ser firme, não amolecido e não pegajoso. Cor: Branca a rosada clara, uniforme, própria de carne de frango congelada. Odor e Sabor: Próprios, sem cheiro e sabor estranhos, rançosos ou azedos. Característica Denominação: Peito de frango tipo, sem osso, sem pele e sem gordura excessiva. Embalagem em bandeja de poliestireno expandido( EPS), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. O produto deve estar rigorosamente em conformidade e ter sido devidamente inspecionado e aprovado pelo Serviço de inspeção federal. Deverá ter na metade do prazo de validade restante desde a sua fabricação no ato da entrega. Embalagem mínima de 1kg	Quilogramas	9360
23	23 - Peixe, filé de peixe congelado, tipo merluza ou polaca, sem pele, sem espinha, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.Embalagem mínima de 1kg	Quilogramas	3600
24	24 - Peixe, tipo castanha, congelada, tamanho a partir de 20 cm, com pesos aproximados de 500g cada. Com aspecto e cheiro próprio, livre de sujidades e parasitas, pronto para o consumo.	Quilogramas	18000
25	25 - Peixe Sardinha – Peixe congelado eviscerado e sem cabeça, tipo sardinha, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalado em saco de polietileno, transparente e incolor, flexível, atóxica, resistente, sem perder a sua integridade. Cada embalagem deverá apresentar a identificação e caracterização do produto, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente.Embalagem mínima de 800g	Quilogramas	270

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

26	<p>27 - Polpa de Fruta sabor Acerola - composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, sem perder a sua integridade, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.</p>	Quilogramas	360
27	<p>28 - Polpa de Fruta sabor Caju -- composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, sem perder a sua integridade, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.</p>	Quilogramas	360
28	<p>29 - Polpa de Fruta sabor Goiaba -- composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as</p>	Quilogramas	360

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.		
29	30 - Polpa de Fruta sabor Manga - composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura,pecuaria e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.	Quilogramas	360
30	31 - Polpa de Fruta sabor Maracujá - composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura,pecuaria e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, sem perder a sua integridade, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.	Quilogramas	360
31	32 - Queijo mussarela - na embalagem deverá conter número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif., produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semi dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, fatiado pelo fabricante,sabor suave, levemente salgado. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente com identificação na embalagem: (rótulo) dos	Quilogramas	810

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante.		
32	33 - Leite UHT; integral de 1 litro; embalagem abre fácil hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada. Acondicionada em caixa de papelão reforçado; ingrediente: leite integral, adicionado de vitaminas minerais ferro e zinco suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade de ate 120 dias	Litros	1116
33	34 - Leite sem lactose UHT desnatado de 1 litro , de primeira qualidade, embalagem abre fácil hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura e a indicação de inspeção federal ou do sistema Brasileiro de inspeção de produtos de origem animal. O produto deve ser acrescido de vitaminas minerais e magnésio, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 90 dias data da entrega.	Litros	1116
34	35 - Salsicha bovina congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, de primeira qualidade sem sódio. com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem pacote a vácuo de 5kg.	kg	1800

**LOTE 9 - FRIOS, CONGELADOS, LÁCTEOS E PROTEÍNAS (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)**

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Bebida láctea, sabor morango mínimo de 850g, resultante da mistura do leite integral e/ou leite em pó reconstituído e/ou soro de leite. Podendo ser enriquecida com vitaminas e sais minerais e outras substâncias permitidas por legislação. Contendo enzima lactase. Consistência: líquido a levemente viscoso. Odor e sabor: característico ou de acordo com o ingrediente alimentício e/ou substância aromatizante/saborizante adicionados. Com certificação de inspeção sanitária. Prazo de validade de no mínimo 5 dias da data entrega..	Unidades	600
2	2 - Bebida Láctea UHT - bebida láctea – UHT de 1 litro sabor de chocolate. Ingredientes: soro de leite e/ou soro de leite reconstituído, leite integral e/ou leite integral reconstituído, Açúcar, calda de cacau, Espessantes de (Goma guar e gelana), Vitaminas A, C, B2, B3, B6, B12, D, Minerais, Cálcio e ferro contendo o registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem tetrapak com 1L. produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinado pelo Mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 120 dias na data da entrega.	Unidades	200
3	3 - Bebida Láctea UHT - bebida láctea – UHT de no mínimo 180ml sabor de chocolate. Ingredientes: soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, calda de cacau, açúcar, creme de leite, leite integral e/ou leite em pó integral reconstituído, amido modificado, cloreto de sódio, vitaminas A e D espessantes goma guar, goma gelana, carboximetilcelulose sódica, goma santana, aromatizantes e estabilizantes fosfato trissódico, podendo ter outras substâncias permitidas pela legislação vigente, contendo o registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem tetrapak de no mínimo 180ml. com validade mínima de 120 dias na data da entrega.	Unidades	100
4	4 - Carne bovina sem osso. Carne bovina, tipo chã de dentro (coxão mole), com baixo teor de gordura, congelada, sem osso, pelanca ou cartilagem, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, em filme PVC transparente ou saco plástico	Quilogramas	804

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
5	5 - Carne Moída: de 1ª qualidade embalagem de plástico, resistente e apropriada com o conteúdo de 1KG, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com baixo teor de gordura, com ausência de sujidade, parasitas e larvas. O produto deverá seguir as normas sanitarias, ser apresentada com embalagem apropriada e de primeira qualidade, no corte patinho, identificando o fabricante, a data de fabricação, a procedência, contendo registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA Marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	Quilogramas	1800
6	6 - Carne bovina de primeira, sem osso, tipo Patinho, apresentando máximo de 10% de gordura. Congelada à temperatura de -12°C contendo registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem porcionada com máximo de 02kg. Aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas, com data de fabricação e data de validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem com máximo de 02kg.	Quilogramas	808
7	7 - Carne bovina de 1ª qualidade. Carne bovina, tipo alcatra, com baixo teor de gordura, congelada, sem osso, pelanca ou cartilagem, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a	Quilogramas	808

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.		
8	8 - Carne bovina, de segunda, sem osso, tipo Acém, com baixo teor de gordura, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, conforme aos padrões da Vigilância Sanitária. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. Embalagem porcionada com máximo de 02kg.	Quilogramas	902
9	9 - Carne Bovina congelada Contra Filé. (Contra file) - Congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88. Embalagem porcionada com máximo de 02kg, sem nenhum tipo de conservante. conforme aos padrões da Vigilância Sanitária contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade,	Quilogramas	138
10	10 - Carne Suína com Osso Bisteca/Carré – Carne suína, tipo carré/bisteca, fatiada, congelada, sem pelanca ou cartilagem, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalado em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente.	Quilogramas	160
11	11 - Carne Suína sem Osso Lombo. Carne suína com baixo teor de gordura, tipo Lombo, congelada, sem osso, pelanca ou cartilagem, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de	Quilogramas	150

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalado em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. Embalagem de no mínimo 800g		
12	12 - Charque Dianteiro embalagem vácuo em pacotes de 500g. – Produto de 1ª qualidade, fabricado a partir da carne bovina dianteira salgada e dessecada charque, própria para consumo humano. Produto de primeira qualidade, obtido a partir de carne bovina, isenta de ossos, cartilagens, nervos em excesso, gordura em excesso e materiais estranhos., Produto deve apresentar cor característica, odor e sabor próprios, sem sinais de deterioração ou rancificação. .Teor de sal de acordo com os padrões definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 4 (quatro) meses na data da entrega do produto. contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	Quilogramas	100
13	13 - Ervilha Verde embalada pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, flexível, com identificação do produto, congelada, com informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. Deverá ser congelada por processo adequado. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de no mínimo 1kg	Quilogramas	20
14	14 - Fígado bovino, congelado, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, conforme aos padrões da Vigilância Sanitaria contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, /validade, embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, Marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. Embalagem de no mínimo 1kg	Quilogramas	1024

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

15	15 - Frango Inteiro congelado com selo de inspeção sanitária. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias	Quilogramas	1000
16	16 - Frango coxa/sobrecoxa, congelada, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99. embalagem de no mínimo 700g	Quilogramas	1616
17	17 - Linguiça Tipo Calabresa – Linguiça tipo calabresa, defumada, de primeira qualidade, preparada com carnes íntegras, toucinho e condimentos naturais, submetida ao processo de cura, ótimo sabor, apresentando-se em gomos uniformes, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas. acondicionada em saco de polietileno. Embalado a vácuo, em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, atóxico, resistente, que garantam a integridade do produto, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. embalagem de no mínimo 1kg	Quilogramas	40
18	18 - Manteiga natural de primeira qualidade com embalagem 200g, acondicionado em pote de polietileno impresso, com tampa, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 4 (Quatro) meses a partir da data de entrega, de boa qualidade reconhecida no mercado. de primeira qualidade sem sódio. com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 200g.	Unidades	528
19	19 - Margarina vegetal . Peso: Cada unidade de 1kg. Conteúdo acima de 60% de gordura. Aspecto:	Quilogramas	828

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>Consistência cremosa, homogênea e livre de ranço, bolores ou impurezas. Cor: Peculiar, característica de margarina, obtida a partir de urucum e cúrcuma. Cheiro e Sabor: Agradáveis e característicos de margarina, livres de odores ou sabores estranhos. Composição e Ingredientes: Deve conter óleos/gorduras vegetais, água, sal, lecitina, leite em pó desnatado, soro de leite em pó e vitamina B. Informação nutricional: O rótulo deverá conter a tabela de informação nutricional obrigatória, conforme a legislação vigente. Embalagem primária: A unidade deverá ser acondicionada em embalagem primária inviolável, adequada para alimentos, com identificação clara do produto. Rotulagem: O rótulo deve conter a denominação do produto, sua classificação, lista de ingredientes, identificação nutricional, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, marca reconhecida no mercado. O produto entregue deverá ter um prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, sem apresentar alterações em suas características.</p>		
20	<p>20 - Milho Verde Congelado 100 % natural. congelado por processo adequado, com embalagem de 300g armazenado à - 18°C. Embalado pelo próprio fabricante em saco de polietileno atóxico, flexível, com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</p>	Unidades	40
21	<p>21 - Mortadela de primeira qualidade, com peso mínimo de 3kg em peça inteira, embalada a vácuo. Composição: O produto deve ser fabricado a partir de carne suína e/ou bovina, toucinho e condimentos, podendo conter aditivos e conservantes permitidos pela legislação. Textura e Sabor: A massa deve ser firme, elástica e compacta, sem desintegração ao corte. O sabor e o aroma devem ser característicos de mortadela, sem notas rançosas, azedas ou estranhas. Tipo Bologna Peso: Cada peça deve ter um peso líquido mínimo de 3 kg. Embalagem: O produto deve ser embalado individualmente a vácuo em embalagem plástica termoencolhível, resistente e atóxica, que garanta a proteção e integridade do produto, evitando contaminação, ressecamento ou perda de vácuo. A embalagem não deve apresentar rasgos, furos ou qualquer tipo de dano. Rotulagem: O rótulo deve conter, de forma</p>	Quilogramas	131

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	<p>clara e legível, as seguintes informações obrigatórias, conforme a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Inspeção: O produto deverá ter registro no Serviço de Inspeção Federal. o que garante a conformidade com as normas sanitárias. O número de registro deve ser impresso na embalagem.</p>		
22	<p>22 - Peito de Frango - Peito de Frango, produto de origem animal, congelado - (Temperatura interna de -12°C ou mais fria). Aspecto: Próprio, isento de manchas esverdeadas, queimaduras de frio (no caso de congelado), sujidades, parasitas e larvas. Deve ser firme, não amolecido e não pegajoso. Cor: Branca a rosada clara, uniforme, própria de carne de frango congelada. Odor e Sabor: Próprios, sem cheiro e sabor estranhos, rançosos ou azedos. Característica Denominação: Peito de frango tipo, sem osso, sem pele e sem gordura excessiva. Embalagem em bandeja de poliestireno expandido( EPS), contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. O produto deve estar rigorosamente em conformidade e ter sido devidamente inspecionado e aprovado pelo Serviço de inspeção federal. Deverá ter na metade do prazo de validade restante desde a sua fabricação no ato da entrega. Embalagem mínima de 1kg</p>	Quilogramas	1040
23	<p>23 - Peixe, filé de peixe congelado, tipo merluza ou polaca, sem pele, sem espinha, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.Embalagem mínima de 1kg</p>	Quilogramas	400
24	<p>24 - Peixe, tipo castanha, congelada, tamanho a partir de 20 cm, com pesos aproximados de 500g cada. Com aspecto e cheiro próprio, livre de sujidades e parasitas, pronto para o consumo.</p>	Quilogramas	2000
25	<p>25 - Peixe Sardinha – Peixe congelado eviscerado e sem cabeça, tipo sardinha, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, em perfeito estado de conservação, cheiro, cor e aspecto característico. Embalado em saco de polietileno, transparente e incolor, flexível, atóxica, resistente, sem perder a sua integridade. Cada embalagem deverá apresentar a identificação e caracterização do produto, informações nutricionais, data</p>	Quilogramas	30

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a legislação vigente. Embalagem mínima de 800g		
26	27 - Polpa de Fruta sabor Acerola - composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, sem perder a sua integridade, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.	Quilogramas	40
27	28 - Polpa de Fruta sabor Caju -- composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, sem perder a sua integridade, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.	Quilogramas	40
28	29 - Polpa de Fruta sabor Goiaba -- composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica,	Quilogramas	40

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	transparente, com peso líquido de 01kg, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.		
29	30 - Polpa de Fruta sabor Manga - composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministerio da agricultura,pecuaria e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.	Quilogramas	40
30	31 - Polpa de Fruta sabor Maracujá - composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta e sã, com aspecto de pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, obtido por processo tecnológico sob condições técnicas adequadas, seguindo as boas práticas de fabricação de acordo com legislação vigente. Registro no ministerio da agricultura,pecuaria e abastecimento Embalado pelo próprio fabricante em embalagem plástica atóxica, transparente, com peso líquido de 01kg, sem perder a sua integridade, O produto e sua embalagem precisam estar em plena conformidade com as normas técnicas da ANVISA. A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 06 a partir no ato da entrega.	Quilogramas	40
31	32 - Queijo mussarela - na embalagem deverá conter número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção do sif., produto elaborado unicamente de leite de vaca, com aspecto massa semi dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, fatiado pelo fabricante,sabor suave, levemente salgado. Acondicionado	Quilogramas	110

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente com identificação na embalagem: (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante.		
32	33 - Leite UHT; integral de 1 litro; embalagem abre fácil hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada. Acondicionada em caixa de papelão reforçado; ingrediente: leite integral, adicionado de vitaminas minerais ferro e zinco suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade de ate 120 dias	Litros	124
33	34 - Leite sem lactose UHT desnatado de 1 litro , de primeira qualidade, embalagem abre fácil hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada, acondicionada em caixa de papelão reforçado; A embalagem deve obrigatoriamente conter o número de registro no Ministério da Agricultura e a indicação de inspeção federal ou do sistema Brasileiro de inspeção de produtos de origem animal. O produto deve ser acrescido de vitaminas minerais e magnésio, suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 90 dias data da entrega.	Litros	124
34	35 - Salsicha bovina congelada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio, de primeira qualidade sem sódio. com identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente. De acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99 O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem pacote a vácuo de 5kg.	kg	200

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

LOTE 10 – SUPLEMENTOS (COTA PRINCIPAL)			
Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Fórmula infantil em pó de partida, isto é, desenvolvida para lactentes até os 6 meses de vida. É feita à base de proteínas lácteas intactas e leva, em sua composição exclusiva, o DHA e o ARA, ácidos graxos das famílias ômega 3 e ômega 6, respectivamente, em quantidades adequadas para esta etapa de crescimento. Sua fórmula contém ainda os exclusivos probióticos (scGOS/lcFOS).Embalagem mínima de 800g	Unidades	180
2	2 - Formula infantil indicada para lactentes de 6 a 12 meses, com probióticos, (GOS/FOS), DHA E ARA, ácidos graxos da família ômega 3 e ômega 6, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 800gr. Validade mínima de 8 meses a partir da data da entrega.	Unidades	180
3	3 - Formula infantil indicada para crianças com idade a partir de 12 meses, com probióticos, (GOS/FOS), DHA E ARA, ácidos graxos da família ômega 3 e ômega 6, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 800gr. Validade mínima de 8 meses a partir da data da entrega.	Unidades	180
4	4 - Formula infantil indicada para lactentes de 0 a 12 meses contendo DHA E ARA ,goma Jataí e taurina, enriquecido com vitaminas e minerais. Indicado para crianças com refluxos e regurgitação. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 800gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data da entrega. (400g)	Unidades	180
5	5 - Formula infantil indicada para lactentes com alergia a proteína do leite de vaca (APLV). Contendo proteína extensamente hidrolisada do soro do leite, sem lactose, com probióticos, (GOS/FOS), DHA E ARA, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 400gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data da entrega.	Unidades	180
6	6 - Leite em pó integral instantâneo, a partir de 350g, Rico em cálcio, ferro, zinco, Rico em Vitaminas A, D, C e E, com no mínimo 12,2g de proteínas, mínimo de 756mg de cálcio e máximo de 255kcal em uma porção de 50g do produto, sem açúcar adicionado. Embalagem primária em folhas de flandres. Não contém glúten	Unidades	648

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	(380g)		
7	7 - Leite em pó integral instantâneo em embalagem, a partir de 300g, sem lactose	Unidades	180
8	8 - Formula infantil em pó, indicada para lactentes de 0 a 6 meses com sensibilidade digestiva ou tendências cólicas/constipação. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. INGREDIENTES: Soro de leite desmineralizado, lactose, oleína de palma, leite desnatado, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcido, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de cálcio, citrato de potássio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, óleo de peixe, L-fenilalanina, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-a-tocoferila, bitartarato de colina, nicotinamida, D-antotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de pirodoxina, riboflavina, ácido-N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), óleo de Mortierella alpina, óleo de girassol, nucleotídeos (maltodextrina, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, saldissódico de guanosina 5-monofosfato), taurina, L-histidina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja, reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. contém derivado de soja e peixe, leite e derivados. contém lactose. não contém glúten. Embalagem original co 800gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data entrega.	Unidades	146
9	9 - Formula infantil em pó, indicada para lactentes de 6 A 12 meses com sensibilidade digestiva ou tendências cólicas/constipação. INGREDIENTES: soro de leite desmineralizado, lactose, oleína de palma, leite desnatado, maltodextrina, óleo de palmiste, galactooligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúcido, sais minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio e selenato de sódio), óleo de milho, frutoolissacarídeos, óleo de peixe, vitaminas (Lascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de	Unidades	219

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>piridoxina, riboflavina, ácido Npteroil- L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colesterciferol e cianocobalamina), óleo de Mortierella alpina, L-fenilalanina, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato e sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez ácido cítrico e hidróxido de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADO DE SOJA E PEIXE, LEITE E DERIVADOS. Embalagem original de 800gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data entrega.</p>		
10	<p>10 - Fórmula infantil em pó, indicada para lactentes de 6 a 12 meses com sensibilidade digestiva ou tendências cólicas/constipação. Fórmula especial isenta de lactose. Destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição á lactose. contém: DHA&amp;ARA e nucleotídeos. A base do leite de vaca, óleos vegetais e malto dextrina (única fonte de carboidratos). Enriquecido com vitaminas, e nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância a lactose. Sem contém glúten. Embalagem de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data entrega.</p>	Unidades	225
11	<p>11 - Fórmula para complementar a nutrição dos bebês de 0 a 6 meses, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira por orientação médica. Rico em prebióticos (fundamentais para a manutenção microbiota do intestino, do sistema imune e do organismo como um todo). Fonte de proteínas, ferro, vitaminas e minerais Composição: Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteroil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colesterciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalagem: 800g.</p>	Unidades	130

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

12	<p>12 - Fórmula para complementar a nutrição dos bebês de 6 a 12 meses, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira por orientação médica. Rico em prebióticos (fundamentais para a manutenção microbiota do intestino, do sistema imune e do organismo como um todo). Fonte de proteínas, ferro, vitaminas e minerais Composição: Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúcido, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalagem: 800g.</p>	Unidades	130
13	<p>13 - Suplemento alimentar. Sua fórmula é fonte de proteínas, antioxidantes e 18 vitaminas e minerais. Atende pelo menos 45% das necessidades diárias dos principais nutrientes: cálcio, cobre, zinco, magnésio, fósforo, Vitaminas B1, B12, biotina, C, D e E. Fonte de proteínas: 14 g por porção. Com antioxidantes, Vitaminas C, E, Zinco e Manganês. Baixo teor de gorduras totais. Contém lactose em sua fórmula. INGREDIENTES: Leite em pó desnatado, malto dextrina, frutooligossacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas, aromatizante e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: 400gr</p>	Unidades	180
14	<p>14 - Complemento Nutricional criado para atender às necessidades de crianças de 04 a 10 anos de idade. informação nutricional: densidade calórica 0,7 kcal / ml proteína: 12% carboidrato: 60% lipídio: 28% osmolalidade: 503 mosm / kg de água ingredientes: leite integral, açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (fosfato de cálcio, pirofosfato férrico, carbonato de magnésio, sulfato de zinco, sulfato de manganês, sulfato de cobre e selenito de sódio), vitaminas (colina, vitamina c, inositol, vitamina e, niacina, vitamina a, ácido pantotênico, vitamina d, vitamina b6, vitamina k, vitamina b1, biotina, vitamina b2, ácido</p>	Unidades	180

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	fólico e vitamina b12), aromatizantes, espessante goma xantana e emulsificante lecitina de soja. contém glúten. lata 350g		
15	15 - Suplemento Alimentar desenvolvido especialmente para quem tem 50 anos ou mais. Possui uma combinação exclusiva de cálcio, proteína e vitamina D, nutrientes que contribuem para a manutenção de ossos e músculos fortes. Nutrientes essenciais para reforçar a vitalidade e força todos os dias. É zero adição de açúcares e rico em zinco, cobre, selênio, vitaminas A, D, E, K, C, B1, B6, B12, ácido fólico e biotina. Embalagem de 370g. sabores a escolher.	Unidades	180
16	16 - Suplemento Alimentar com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose desenvolvido especialmente para quem tem 50 anos ou mais. Possui uma combinação de cálcio, proteína e vitamina D, e outros nutrientes essenciais. Embalagem de 740g.	Unidades	135
17	17 - Suplemento Alimentar desenvolvido especialmente para quem tem 50 anos ou mais. Possui uma combinação exclusiva de cálcio, proteína e vitamina D, nutrientes que contribuem para a manutenção de ossos e músculos fortes. Nutrientes essenciais para reforçar a vitalidade e força todos os dias. É zero adição de açúcares e rico em zinco, cobre, selênio, vitaminas A, D, E, K, C, B1, B6, B12, ácido fólico e biotina. Embalagem de 370g. Sem sabor.	Unidades	90
18	18 - Suplemento Alimentar Destinado à Complementação Nutricional Infantil, com vitaminas e minerais. Especificações do produto: açúcar, maltodextrina, leite em pó desnatado, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de magnésio dibásico, L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, sulfato de zinco, ferro carbonila, nicotinamida, colecalciferol, palmitato de retinila, sulfato de manganês, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, D-biotina, cianocobalamina, cloridrato de tiamina, fitomenadiona, riboflavina, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteril-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo, molibdato de sódio, selenito de sódio, estabilizante carragena e aromatizantes Embalagem mínima de 380g	Unidades	126
19	19 - Suplemento alimentar em pó, destinado à complementação nutricional de adultos 50+, conforme especificações a seguir: Composição fórmula com Fonte de Fibras e Proteínas, com 26 vitaminas e minerais. Lista de Ingredientes: leite em pó desnatado, maltodextrina, inulina, fosfato de magnésio dibásico, ascorbato de sódio,	Unidades	126

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	acetato de DL-alfa-tocoferol, niacinamida, sulfato de zinco, pirofosfato férrico, mio-inositol, sulfato de manganês, acetato de retinol, cloridrato de tiamina, sulfato cúprico, colecalciferol, D-pantotenato de cálcio, cloridrato de piridoxina, D-biotina, cianocobalamina, fitomenadiona, riboflavina, ácido fólico, cloreto de cromo e selenito de sódio. Alérgicos: contém derivados de leite. pode conter peixe e soja. contém lactose. não contém glúten. Embalagem mínima de 370g		
20	20 - Suplemento alimentar para dieta hipercalórica, para uso em nutrição enteral destinada à recuperação e manutenção do estado nutricional de pacientes com necessidades calóricas aumentadas. Suplemento com densidade calórica de 1,5 kcal/ml. Composição: Água, Maltodextrina, Óleo Vegetal (Canola e Milho/Soja), Proteína do Leite (Caseinato de Cálcio e Proteína Isolada do Soro do Leite), Proteína Isolada de Soja, Minerais (Cloreto de Potássio, Citrato de Potássio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Fosfato de Potássio Monobásico, Carbonato de Magnésio, Carbonato de Cálcio, Citrato Sódico, Gluconato de Zinco, Gluconato Ferroso, Sulfato de Manganês, Selenato de Sódio, Sulfato de Cobre, Iodeto de Potássio, Cloreto de Cromo, Molibdato de Sódio), Vitaminas (Citrato de Colina, L-Ascorbato de Sódio, Acetato de DL-alfa-Tocoferila, Betacaroteno, Nicotinamida, Palmitato de Retinila, D-Pantotenato de Cálcio, Colecalciferol, Tiamina Mononitrato, Fitomenadiona, Cloridrato de Piridoxina, D-Biotina, Riboflavina, Ácido N-pteril-L-Glutâmico, Cianocobalamina), Aromatizante, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Lecitina de Soja, Estabilizante Carragena. Embalagem primária 1 litro.	Litros	360
21	21 - Suplemento Proteico em Pó. Conteúdo: 420g por unidade, feito da clara de ovo desidratada, rico em proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais, ideal para ganho de massa. Embalagem: Pote plástico rígido ou saco laminado com lacre de segurança, garantindo a integridade física e química do produto. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente: Marca e identificação do fabricante. Lote e data de validade. Tabela nutricional completa. Lista de ingredientes. Instruções de conservação e preparo.	Unidades	360
22	22 - Suplemento em pó para o preparo de bebida para tolerância a lactose. dietas Proteína Isolada de Soja Sem	Unidades	540

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	Lactose original embalagem de 300g, enriquecido com vitaminas e minerais. desenvolvido especialmente para pessoas com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca (APLV). Com rendimento: 300g rendem aproximadamente 2,3 litros (cerca de 11 a 12 copos de 200ml). Contém derivados de soja. Pode conter traços de leite (devido ao compartilhamento de linha de produção em algumas unidades). Sem glúten, sem lactose e sem colesterol. 420g		
23	23 - Modulo de carboidrato a base de malto dextrina, sabor neutro. composto por 100% de carboidratos complexos a base de malto dextrina, isenta de lactose, sacarose e glúten; forma farmacêutica: pó; via administração: enteral/oral; unidade de fornecimento: grama.	Quilogramas	180

**LOTE 11 – SUPLEMENTOS (COTA RESERVADA PARA ME E EPP)**

Item	Descrição Detalhada dos Itens	Unidade/Medida	Quantidade
1	1 - Fórmula infantil em pó de partida, isto é, desenvolvida para lactentes até os 6 meses de vida. É feita à base de proteínas lácteas intactas e leva, em sua composição exclusiva, o DHA e o ARA, ácidos graxos das famílias ômega 3 e ômega 6, respectivamente, em quantidades adequadas para esta etapa de crescimento. Sua fórmula contém ainda os exclusivos probióticos (scGOS/lcFOS).Embalagem mínima de 800g	Unidades	20
2	2 - Formula infantil indicada para lactentes de 6 a 12 meses, com probióticos, (GOS/FOS), DHA E ARA, ácidos graxos da família ômega 3 e ômega 6, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 800gr. Validade mínima de 8 meses a partir da data da entrega.	Unidades	20
3	3 - Formula infantil indicada para crianças com idade a partir de 12 meses, com probióticos, (GOS/FOS), DHA E ARA, ácidos graxos da família ômega 3 e ômega 6, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 800gr. Validade mínima de 8 meses a partir da data da entrega.	Unidades	20
4	4 - Formula infantil indicada para lactentes de 0 a 12 meses contendo DHA E ARA ,goma Jataí e taurina,	Unidades	20

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

	enriquecido com vitaminas e minerais. Indicado para crianças com refluxos e regurgitação. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 800gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data da entrega. (400g)		
5	5 - Formula infantil indicada para lactentes com alergia a proteína do leite de vaca (APLV). Contendo proteína extensamente hidrolisada do soro do leite, sem lactose, com probióticos, (GOS/FOS), DHA E ARA, enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem original do fabricante, com peso líquido de 400gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data da entrega.	Unidades	20
6	6 - Leite em pó integral instantâneo, a partir de 350g, Rico em cálcio, ferro, zinco, Rico em Vitaminas A, D, C e E, com no mínimo 12,2g de proteínas, mínimo de 756mg de cálcio e máximo de 255kcal em uma porção de 50g do produto, sem açúcar adicionado. Embalagem primaria em folhas de flandres. Não contém glúten (380g)	Unidades	72
7	7 - Leite em pó integral instantâneo em embalagem, a partir de 300g, sem lactose	Unidades	20
8	8 - Formula infantil em pó, indicada para lactentes de 0 a 6 meses com sensibilidade digestiva ou tendencias cólicas/constipação. Com prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos. Não contém glúten. INGREDIENTES: Soro de leite desmineralizado, lactose, oleína de palma, leite desnatado, galacto-oligossacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de cálcio, citrato de potássio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês, iodeto de potássio e selenato de sódio), fruto-oligossacarídeos, óleo de peixe, L-fenilalanina, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de DL-a-tocoferila, bitartarato de colina, nicotinamida, D-antotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de pirodoxina, riboflavina, ácido-N-pteril-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), óleo de Mortierella alpina, óleo de girassol, nucleotídeos (maltodextrina, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, saldissódico de guanosina 5-monofosfato), taurina, L-histidina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja, reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. contém derivado de	Unidades	16

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	soja e peixe, leite e derivados. contém lactose. não contém glúten. Embalagem original co 800gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data entrega.		
9	9 - Formula infantil em pó, indicada para lactentes de 6 A 12 meses com sensibilidade digestiva ou tendencias cólicas/constipação. INGREDIENTES: soro de leite desmineralizado, lactose, oleína de palma, leite desnatado, maltodextrina, óleo de palmiste, galactooligossacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúcido, sais minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio e selenato de sódio), óleo de milho, frutoolissacarídeos, óleo de peixe, vitaminas (Lascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido Npteroil- L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), óleo de Mortierella alpina, L-fenilalanina, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato e sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez ácido cítrico e hidróxido de potássio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM DERIVADO DE SOJA E PEIXE, LEITE E DERIVADOS. Embalagem original de 800gr. Validade mínima de 9 meses a partir da data entrega.	Unidades	24
10	10 - Formula infantil em pó, indicada para lactentes de 6 a 12 meses com sensibilidade digestiva ou tendencias cólicas/constipação. Fórmula especial isenta de lactose. Destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição á lactose. contém: DHA&ARA e nucleotídeos. A base do leite de vaca, óleos vegetais e malto dextrina (única fonte de carboidratos). Enriquecido com vitaminas, e nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos opção adequada na intolerância a lactose. Sem contém glúten. Embalagem de 400g. Validade mínima de 6 meses a partir da data entrega.	Unidades	25
11	11 - Fórmula para complementar a nutrição dos bebês de 0 a 6 meses, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira por orientação médica. Rico em prebióticos (fundamentais para a manutenção microbiota do intestino, do sistema imune e do organismo como um	Unidades	14

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>todo). Fonte de proteínas, ferro, vitaminas e minerais Composição: Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, galactooligosacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), frutooligosacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mioinositol, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colesterciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalagem: 800g.</p>		
12	<p>12 - Fórmula para complementar a nutrição dos bebês de 6 a 12 meses, quando for necessário recorrer à alimentação com mamadeira por orientação médica. Rico em prebióticos (fundamentais para a manutenção microbiota do intestino, do sistema imune e do organismo como um todo). Fonte de proteínas, ferro, vitaminas e minerais Composição: Soro de leite desmineralizado*, leite desnatado*, maltodextrina, oleína de palma, galactooligosacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, citrato de potássio, sulfato de manganês, iodeto de potássio, selenato de sódio), frutooligosacarídeos, vitaminas (L-ascorbato de sódio, mioinositol, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, filoquinona, D-biotina, colesterciferol e cianocobalamina), taurina, L-carnitina, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Embalagem: 800g.</p>	Unidades	14
13	<p>13 - Suplemento alimentar. Sua fórmula é fonte de proteínas, antioxidantes e 18 vitaminas e minerais. Atende pelo menos 45% das necessidades diárias dos principais nutrientes: cálcio, cobre, zinco, magnésio, fósforo, Vitaminas B1, B12, biotina, C, D e E. Fonte de proteínas:</p>	Unidades	20

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	14 g por porção. Com antioxidantes, Vitaminas C, E, Zinco e Manganês. Baixo teor de gorduras totais. Contém lactose em sua fórmula. INGREDIENTES: Leite em pó desnatado, malto dextrina, frutooligosacarídeos, gordura láctea, inulina, minerais, vitaminas, aromatizante e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: 400gr		
14	14 - Complemento Nutricional criado para atender às necessidades de crianças de 04 a 10 anos de idade. informação nutricional: densidade calórica 0,7 kcal / ml proteína: 12% carboidrato: 60% lipídio: 28% osmolalidade: 503 mosm / kg de água ingredientes: leite integral, açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (fosfato de cálcio, pirofosfato férrico, carbonato de magnésio, sulfato de zinco, sulfato de manganês, sulfato de cobre e selenito de sódio), vitaminas (colina, vitamina c, inositol, vitamina e, niacina, vitamina a, ácido pantotênico, vitamina d, vitamina b6, vitamina k, vitamina b1, biotina, vitamina b2, ácido fólico e vitamina b12), aromatizantes, espessante goma xantana e emulsificante lecitina de soja. contém glúten. lata 350g	Unidades	20
15	15 - Suplemento Alimentar desenvolvido especialmente para quem tem 50 anos ou mais. Possui uma combinação exclusiva de cálcio, proteína e vitamina D, nutrientes que contribuem para a manutenção de ossos e músculos fortes. Nutrientes essenciais para reforçar a vitalidade e força todos os dias. É zero adição de açúcares e rico em zinco, cobre, selênio, vitaminas A, D, E, K, C, B1, B6, B12, ácido fólico e biotina. Embalagem de 370g. sabores a escolher.	Unidades	20
16	16 - Suplemento Alimentar com vitaminas e minerais para dietas com restrição de lactose desenvolvido especialmente para quem tem 50 anos ou mais. Possui uma combinação de cálcio, proteína e vitamina D, e outros nutrientes essenciais. Embalagem de 740g.	Unidades	15
17	17 - Suplemento Alimentar desenvolvido especialmente para quem tem 50 anos ou mais. Possui uma combinação exclusiva de cálcio, proteína e vitamina D, nutrientes que contribuem para a manutenção de ossos e músculos fortes. Nutrientes essenciais para reforçar a vitalidade e força todos os dias. É zero adição de açúcares e rico em zinco, cobre, selênio, vitaminas A, D, E, K, C, B1, B6, B12, ácido fólico e biotina. Embalagem de 370g. Sem sabor.	Unidades	10
18	18 - Suplemento Alimentar Destinado à Complementação Nutricional Infantil, com vitaminas e minerais.	Unidades	14

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	<p>Especificações do produto: açúcar, maltodextrina, leite em pó desnatado, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de magnésio dibásico, L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferila, sulfato de zinco, ferro carbonila, nicotinamida, colecalciferol, palmitato de retinila, sulfato de manganês, gluconato cúprico, D-pantotenato de cálcio, D-biotina, cianocobalamina, cloridrato de tiamina, fitomenadiona, riboflavina, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteril-L-glutâmico, iodeto de potássio, cloreto de cromo, molibdato de sódio, selenito de sódio, estabilizante carragena e aromatizantes Embalagem mínima de 380g</p>		
19	<p>19 - Suplemento alimentar em pó, destinado à complementação nutricional de adultos 50+, conforme especificações a seguir: Composição fórmula com Fonte de Fibras e Proteínas, com 26 vitaminas e minerais. Lista de Ingredientes: leite em pó desnatado, maltodextrina, inulina, fosfato de magnésio dibásico, ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferol, niacinamida, sulfato de zinco, pirofosfato férrico, mio-inositol, sulfato de manganês, acetato de retinol, cloridrato de tiamina, sulfato cúprico, colecalciferol, D-pantotenato de cálcio, cloridrato de piridoxina, D-biotina, cianocobalamina, fitomenadiona, riboflavina, ácido fólico, cloreto de cromo e selenito de sódio. Alérgicos: contém derivados de leite. pode conter peixe e soja. contém lactose. não contém glúten. Embalagem mínima de 370g</p>	Unidades	14
20	<p>20 - Suplemento alimentar para dieta hipercalórica, para uso em nutrição enteral destinada à recuperação e manutenção do estado nutricional de pacientes com necessidades calóricas aumentadas. Suplemento com densidade calórica de 1,5 kcal/ml. Composição: Água, Maltodextrina, Óleo Vegetal (Canola e Milho/Soja), Proteína do Leite (Caseinato de Cálcio e Proteína Isolada do Soro do Leite), Proteína Isolada de Soja, Minerais (Cloreto de Potássio, Citrato de Potássio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Fosfato de Potássio Monobásico, Carbonato de Magnésio, Carbonato de Cálcio, Citrato Sódico, Gluconato de Zinco, Gluconato Ferroso, Sulfato de Manganês, Selenato de Sódio, Sulfato de Cobre, Iodeto de Potássio, Cloreto de Cromo, Molibdato de Sódio), Vitaminas (Citrato de Colina, L-Ascorbato de Sódio, Acetato de DL-alfa-Tocoferila, Betacaroteno, Nicotinamida, Palmitato de Retinila, D-Pantotenato de Cálcio, Colecalciferol, Tiamina Mononitrato, Fitomenadiona,</p>	Litros	40

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

	Cloridrato de Piridoxina, D-Biotina, Riboflavina, Ácido N-pteróil-L-Glutâmico, Cianocobalamina), Aromatizante, Emulsificantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Lecitina de Soja, Estabilizante Carragena. Embalagem primária 1 litro.		
21	21 - Suplemento Proteico em Pó. Conteúdo: 420g por unidade, feito da clara de ovo desidratada, rico em proteínas de alto valor biológico, vitaminas e minerais, ideal para ganho de massa. Embalagem: Pote plástico rígido ou saco laminado com lacre de segurança, garantindo a integridade física e química do produto. Rotulagem: Deve conter obrigatoriamente: Marca e identificação do fabricante. Lote e data de validade. Tabela nutricional completa. Lista de ingredientes. Instruções de conservação e preparo.	Unidades	40
22	22 - Suplemento em pó para o preparo de bebida para tolerância a lactose. dietas Proteína Isolada de Soja Sem Lactose original embalagem de 300g, enriquecido com vitaminas e minerais. desenvolvido especialmente para pessoas com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca (APLV). Com rendimento: 300g rendem aproximadamente 2,3 litros (cerca de 11 a 12 copos de 200ml). Contém derivados de soja. Pode conter traços de leite (devido ao compartilhamento de linha de produção em algumas unidades). Sem glúten, sem lactose e sem colesterol. 420g	Unidades	60
23	23 - Modulo de carboidrato a base de malto dextrina, sabor neutro. composto por 100% de carboidratos complexos a base de malto dextrina, isenta de lactose, sacarose e glúten; forma farmacêutica: pó; via administração: enteral/oral; unidade de fornecimento: grama.	Quilogramas	20

1.2. Os itens objeto do registro de preços não se enquadram como sendo de bem de luxo, conforme **Decreto nº 68 18 de dezembro de 2023**.

1.3. Os itens objeto do registro de preços são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços, contado a partir da publicação do extrato da ata no Portal Nacional de Contratações Públicas, será de 1 (um) ano, e poderá

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado que as condições e o preço permanecem vantajosos.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano, contados da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista que a entrega dos bens é uma necessidade permanente, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o bem em questão.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação do registro de preços e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

## **4. REQUISITOS DO OBJETO A SER REGISTRADO**

### **Da exigência de amostra**

4.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, caso seja solicitado pelo agente de contratação, no prazo de 02 (dois) dias úteis, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

4.2. É facultada prorrogação o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

- 4.3. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 4.4. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 4.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 4.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 4.7. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de 15 (quinze) dias, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 4.8. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.

### **Subcontratação**

- 4.9. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

- 4.10. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de Entrega**

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

- 5.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias úteis, contados da ordem de fornecimento, em remessa única.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço informado na ordem de fornecimento.
- 5.4. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 12 (doze) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivos substituto.
- 6.6. O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

6.6.1. O fiscal do contrato anotar~~á~~ no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.6.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.6.3. O fiscal do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. **(Conforme Decreto nº 69/2023, art. 7º, que regulamenta as regras para a atuação do agentes).**

6.6.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.6.5. O fiscal do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.7. O fiscal do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.7.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

6.8. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.8.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar~~á~~ os problemas

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.8.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.8.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.9. O fiscal do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.10. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.11. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento do Objeto**

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo **de 03 (três) dias**,

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **15 (quinze) dias úteis**, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até de **15 (quinze) dias úteis**.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

### **Liquidação**

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.10. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.11. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.12. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.13. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.15. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

7.16. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.17. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### **Prazo de pagamento**

7.19. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.

7.20. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

7.21. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.22. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.23. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.23.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

7.24. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço**.

### Exigências de habilitação

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### Habilitação jurídica

8.3. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.5. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.6. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.7. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade

ESTADO DE ALAGOAS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO  
COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO

federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede.

8.8. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.9. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.10. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.11. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.

8.12. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital e Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.21. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.22. Certidão negativa de falência ou insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;

8.23. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)/(Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total)/(Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante)/(Passivo Circulante).

8.24. Declaração assinada por profissional habilitado da área contábil que ateste a boa situação financeira do licitante, conforme o índice exigido no termo de referência.

8.25. As empresas que apresentarem resultado inferior a 1(um) em qualquer dos índices, deverão comprovar o capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor total ofertado

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.28.

### **Qualificação Técnica**

8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.29.1. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.29.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.29.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

**ESTADO DE ALAGOAS**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJUEIRO**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.

9.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município de Cajueiro.

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.