

HOSPITAL MUNICIPAL SANT' ANA DE CARANDAÍ

CNPJ- 19.558.782/0001-07



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

SETOR REQUISITANTE: Serviço de Nutrição e Dietética

RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Miriane Naiara Rodrigues

E-MAIL sndhospitalcarandai@gmail.com

TELEFONE: (32) 3361-1481

PARA: Setor de Licitação

ASSUNTO: Solicitação de abertura de procedimento legal, na forma da Lei Nacional nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 6279/2023.

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

Aquisição de gêneros alimentícios de hortifrutigranjeiros, carnes, frios e padaria, para abastecimento da cozinha do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Autarquia Hospital Municipal Sant'Ana de Carandaí.

2. JUSTIFICATIVA:

Atender às necessidades da clientela atendida – pacientes, acompanhantes e funcionários desta Autarquia – visando à oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e variadas, corrigindo possíveis carências nutricionais e/ou mantendo um estado nutricional adequado.

O quadro nutricional influencia o sistema imunológico dos indivíduos. Portanto, a dietoterapia é de extrema importância para a reabilitação da saúde clínica dos pacientes.

A variabilidade alimentar garante maior aporte de nutrientes, por isso a utilização de gêneros alimentares diversos, focando o atendimento das diferentes patologias atendidas nas clínicas desta Autarquia. Considera-se ainda, o período de safra de cada item, buscando servir um alimento de qualidade e com rendimento adequado garantindo o melhor custo benefício para esta Autarquia. Procura-se também atender às exigências do Manual de Dietas Hospitalares, o qual define qual alimento condiz com a prescrição da dieta.

A aquisição de pães é indispensável tendo em vista atender às necessidades da clientela deste nosocômio, fornecendo esses alimentos aos pacientes e acompanhantes desta autarquia, bem como aos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho visando à oferta de pequenas refeições como café da manhã, lanche da tarde e noite aos mesmos.

3. QUANTIDADE A SER CONTRATADA (MEMÓRIA DE CÁLCULO):

Conforme lista em Anexo.

A quantidade a ser contratada foi feita com base na média de consumo dos itens no ano anterior, com um acréscimo de 30% devido a variação no número de internações neste nosocômio durante o período de vigência da ata.

4. REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO:

- Licença ou Alvará de Funcionamento emitida pelo Departamento de Fazenda Municipal da sede da Empresa Licitante.
- Alvará sanitário vigente, expedido pelo órgão da Vigilância Sanitária do Estado ou Município da sede do licitante. Em caso de Alvará Sanitário vencido, a licitante deverá apresentar cópia autenticada e legível da solicitação (protocolo) de revalidação, dentro do prazo estabelecido em lei, acompanhada da cópia autenticada do Alvará Sanitário vencido..

5. METODOLOGIA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E ENTREGA DO OBJETO:

- O objeto da presente licitação deverá ser entregue no Setor de Serviço de Nutrição e Dietética - SND, nas dependências da Autarquia Hospital Municipal Sant'Ana de Carandaí, situado à Rua Coletor Clóvis Teixeira de Carvalho, nº 250, CEP: 36.284 - 7, Bairro Nossa Senhora do Rosário, Carandaí – Minas Gerais, em dias de expediente da Autarquia, ou em horário excepcional a ser combinado previamente com a Nutricionista Responsável, prazo este que será iniciado após a emissão da Ordem de

Compra.

- A Autarquia se reserva o direito de recorrer ao fornecedor em caso de verificação posterior de irregularidade no objeto. Em caso de não aceitação dos itens objeto deste Pregão, fica o fornecedor obrigado a retirá-los e substituí-los no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados da notificação a ser expedida pelo Hospital, ou imediatamente, sob pena de incidência nas sanções estabelecidas pela legislação vigente.

- Os itens 36, 37, 41 e 42 referentes aos gêneros alimentícios de padaria, deverão ser entregues diariamente, nos horários de 06h15min (manhã) e 13h30min (tarde) de segunda-feira a sábado, sendo que os pães consumidos no domingo (pão doce e mini pão doce) serão entregues também no sábado. Para o item 49, apresentar o número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo da inspeção do SIF. Os pães deverão apresentar-se em sacola de plástico resistente, atóxica, de material não reciclado e devidamente fechada.

- Carnes e hortifrutigranjeiros deverão ser entregues 3 dias corridos após o recebimento da ordem de compra, sendo as entregas feitas 2 vezes por semana (normalmente às quintas e segundas-feiras) devido ao grau de perecibilidade dos itens, no horário compreendido entre 8h às 15 horas.

- Os itens de 17, 18, 25, 26 e 43 devem apresentar identificação e registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM, data de fabricação e de validade, lote e todas as informações pertinentes ao produto de acordo com a legislação vigente. Os produtos, no caso das carnes vermelhas e brancas, devem ser transportados em carro térmico fechado obedecendo aos seguintes critérios:

- a) carro fechado, área de transporte da matéria de material liso, resistente, impermeável e atóxico;
- b) Conservação: Produtos resfriados de 6°C a 10°C e os produtos congelados de -18°C a -15°C (com tolerância de -12°C);
- c) termômetros em perfeitas condições de funcionamento;

HOSPITAL MUNICIPAL SANT' ANA DE CARANDAÍ

CNPJ- 19.558.782/0001-07

d) estrados, prateleiras, caixas e ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção;
e) estarem de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, com o Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeições para Coletividades, além da Portaria do Centro de Vigilância Sanitária (CVS) nº 5 de 09 de abril de 2013.

•O item **40** também deve ser entregue acompanhado pelo número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo da inspeção do SIF.

DA RESTRIÇÃO

•A restrição visa cumprir o Decreto Municipal nº 6246 de 23 de janeiro de 2023 devidamente alterado pelo Decreto Municipal 6.300, de 21 de março de 2023, com suas alterações posteriores, que regulamenta o “TRATAMENTO FAVORECIDO, DIFERENCIADO, SIMPLIFICADO E REGIONALIZADO PARA AS MICROEMPRESAS DE PEQUENO PORTE NOS PROCESSOS DE LICITAÇÕES PÚBLICAS NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE CARANDAÍ DO ESTADO DE MINAS GERAIS, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

•O objetivo da restrição de participação é garantir a promoção de acesso ao mercado de micro e pequenas empresas

•sediadas no Município de Carandaí e Região, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

•Para o presente edital, fixou que poderão participar da presente licitação somente as empresas que estiverem estabelecidas até o limite de 45 km (quarenta e cinco quilômetros). A distância será calculada pelo raio do centro do Município de Carandaí até o centro da cidade do licitante, conforme alínea “a” do inciso II do §2º do artigo 1º do Decreto Municipal nº 6246/2023, alterado pelo Decreto 6.300/2023.

•O Critério escolhido, deu-se ao levantamento efetuado no “google” de empresas sediadas nas cidades polos vizinhas, bem co. na Capital do Estado.

•A restrição geográfica também está de acordo com o posicionamento do Tribunal de Contas do Estado de Minas – TCE/MG, esposado no julgamento da Denúncia nº 1066685 em face da Prefeitura Municipal de Capitão Enéas. Segue emenda da decisão:

DENÚNCIA. PREFEITURA MUNICIPAL. PREGÃO PRESENCIAL. REGISTRO DE PREÇOS. PARTICIPAÇÃO RESTRITA ÀS SOCIEDADES EMPRESÁRIAS LOCAIS E REGIONAIS. LIMITAÇÃO AMPARADA EM NORMA MUNICIPAL E JUSTIFICADA NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO. PREVISÃO LEGAL. LICITUDE. PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL NO ÂMBITO MUNICIPAL E REGIONAL. PRECEDENTES DESTES TRIBUNAL DE CONTAS. IMPROCEDÊNCIA DA DENÚNCIA. ARQUIVAMENTO.

1. O art. 47 da Lei Complementar n. 123/06 determina a concessão de tratamento diferenciado e simplificado às microempresas e empresas de pequeno porte, com vistas à promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional; à ampliação da eficiência das políticas públicas, e ao incentivo à inovação tecnológica.

2. Considera-se plausível a limitação imposta à localização geográfica das empresas participantes do certame, devidamente justificada no instrumento convocatório, deflagrando-se o procedimento licitatório com o intuito de fomentar o comércio local e regional, nos termos da lei.

•Ressalta-se que, segundo o artigo 280 do Decreto Municipal nº 6279/2023, que regulamentou a Lei Nacional nº 14.133/2021 âmbito do Município de Carandaí - MG, dispôs que naquilo que não se confrontar com norma geral, o Município pode continuar utilizando do seu programa municipal de fomento ao desenvolvimento socioeconômico local e regional, denominado COMPRA CARANDAÍ, com o objetivo de garantir a promoção de acesso ao mercado de micro e pequenas empresas sediadas no Município e Região, nos termos da Lei Complementar Nacional nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o qual foi criado pelo Decreto Municipal nº 6246 de 23 de janeiro de 2023.

6. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVE SER INICIADA A CONTRAÇÃO E QUANDO DEVE SER FINDADA:

•A contratação deverá ser iniciada em Setembro/2025, data em que o processo licitatório vigente será finalizado.

•Ata: vigência de 12 meses. Caso seja elaborado Contrato: até 31/12/2025, com quantitativo total licitado ou de acordo com a necessidade do setor.

•Os Licitantes deverão se atentar para todas as especificações de cada item. Caso no ato da entrega o item esteja apresentando divergência do que foi licitado, a entrega será recusada.

•Entregar o objeto desta Licitação dentro das condições estabelecidas e respeitando os prazos fixados.

7. INDICAÇÃO DO MEMBRO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

NOME DO(A) SERVIDOR(A)

FUNÇÃO/CARGO:

Miriane Naiara Rodrigues

Nutricionista

Rívia de Fátima Esteves Ambrosini

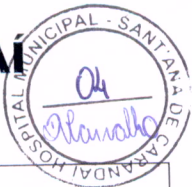
Nutricionista

Maria Lúcia Aparecida de Lima Henriques

Assessora

8. INDICAÇÃO DE FISCAIS DE CONTRATO:

HOSPITAL MUNICIPAL SANT' ANA DE CARANDAÍ
CNPJ- 19.558.782/0001-07



NOME COMPLETO	FUNÇÃO/CARGO:
Miriane Naiara Rodrigues	Nutricionista
Rívia de Fátima Esteves Ambrosini	Nutricionista
9. RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E CONTEÚDO DO DOCUMENTO:	
Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos no Item 2 do presente documento e que ele traz os conteúdos previstos no artigo 10 do Decreto Municipal nº 2679/2023.	

Carandaí, 3 de fevereiro de 2024.

Miriane Naiara Rodrigues
Nutricionista Responsável Técnica do Serviço de Nutrição e Dietética
RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Lista para Licitação/2025

Hortifrutigranjeiros, Carnes, frios e Padaria

Serviço de Nutrição e Dietética

Item	Quantidade	Unidade	Descritivo	Amostra
1.	60	unidades	Abacaxi pérola, médio, com peso aproximado de 1,5 kg, sem defeitos internos e externos como produto amassado, com broca, coroa fasciada, produto imaturo, injúria, mancha de chocolate, produto passado, podre, queimado de sol, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Unidade.	N
2.	170	kg	Abóbora madura de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica, pesando aproximadamente 2 a 3kg a unidade. Quilograma.	N
3.	100	kg	Abobrinha italiana de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e químicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma	N
4.	120	Maços	Agrião fresco, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso, sujidades, parasitas e larvas, livre de resíduos, de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, pesando aproximadamente 800g o molho. Molho.	N
5.	120	unidades	Alface lisa ou crespa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, pesando aproximadamente 300g a unidade, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Unidade.	N
6.	50	unidades	Alface roxa, fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, pesando aproximadamente 300g a unidade, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Unidade.	N
7.	120	Kg	Alho descascado, selecionado e higienizado, de coloração branca ou roxa, gráudo, sem conservantes, firme, sem brotamento, desidratação, deterioração, sem queimadura, com a polpa externa sem perfuração de praga e dano mecânico, acondicionado em embalagem plástica de 1kg, a vácuo, resistente e atóxica, com todas as informações pertinentes ao produto conforme legislação vigente. Quilograma.	N
8.	150	unidades	Almeirão fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Unidade.	N
9.	70	kg	Banana tipo caturra, de primeira, em penca, de tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, com grau de maturidade a combinar, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada bem embalagem plástica resistente e	N

			atóxica, pesando aproximadamente 1,5 a 2 kg a penca. Quilograma.	
10.	180	Kg	Banana tipo prata, de primeira, em penca, de tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, com grau de maturidade a combinar, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica, pesando aproximadamente 1 a 1,5 kg a penca. Quilograma.	N
11.	220	kg	Batata baroa, mandiocinha ou cenoura amarela, de primeira qualidade, fresca, firme, isenta de enfermidades e material terroso, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
12.	140	kg	Batata doce, lisa, firme e compacta, graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, coloração a combinar no ato do pedido, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
13.	550	kg	Batata inglesa de primeira, lavada, tamanho médio, uniforme, sem defeitos externos como esverdeamento, amolecimento, brotamento, rachadura, podridão, sem defeitos internos, isenta de substâncias tóxicas e sujidades, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
14.	80	kg	Berinjela procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, fresca, grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem rachaduras, perfurações e cortes, com polpa intacta e limpa, acondicionada em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Quilograma.	N
15.	80	kg	Beterraba fresca, firme e intacta, média, pesando aproximadamente 250g por unidade, sem defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como dano profundo, produto murcho, passado, com podridão, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
16.	180	unidades	Brócolis comum e fresco, de primeira, com tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidade e material terroso, sem resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica, pesando aproximadamente 400g por unidade. Unidade.	N
17.	1300	kg	Carne bovina, acém moído ou em pedaços, limpo e magro, resfriado, com aspecto próprio da carne, firme, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, ausência de sebos, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e outros, ausência de sinais de congelamento, em embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com identificação e registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e de validade, peso da embalagem a combinar.	N
18.	200	kg	Carne bovina, patinho moído, em iscas ou bife, resfriado, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios, ausência de sebos, gânglios, ossos, coágulos sanguíneos, nervo cervical, linfonodos, cartilagens e outros, em embalagens transparentes à vácuo ou porcionada em sacos plásticos transparentes resistentes e bem lacrados, com identificação e registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e de validade, peso da embalagem a combinar.	N
19.	350	kg	Cebola média, para consumo fresco, sem defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como brotamento, dano mecânico, mancha negra, parcialmente sem película ou podre, em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N

20.	550	Molhos	Cebolinha fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material, terroso, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagens plásticas resistentes e atóxicas, podendo ser hidropônica ou não, peso aproximado do molho 100g. Molho.	N
21.	400	kg	Cenoura vermelha média com comprimento entre 15 a 20cm, sem defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo como danos mecânicos, deformação, injúrias, pragas, podridão, rachaduras, devendo ser entregue em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
22.	250	kg	Chuchu para consumo fresco, verde claro, tamanho médio, sem defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo como dano profundo, produto fibroso ou podre, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
23.	200	maços	Couve fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Molho.	N
24.	150	unidades	Couve-flor branca, fresca, tamanho e coloração uniformes, sem podridão, dano profundo, impureza e passada, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica, pesando aproximadamente 1kg a unidade. Unidade.	N
25.	1300	Kg	Coxa e sobrecoxa de frango sem porção dorsal, congelada, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionada em embalagem plástica de polietileno atóxico, com todas as informações pertinentes ao produto conforme legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF ou IMA).	N
26.	200	Kg	Filé de merluza congelado, sem couro/pele, limpo, e sem espinho, com cor, cheiro, aspecto e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico com todas as informações pertinentes ao produto conforme legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF ou IMA).	N
27.	200	Kg	Inhame de ótima qualidade, compacto e firme, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
28.	100	Kg	Jiló verde de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
29.	100	Kg	Laranja pêra rio, fresca, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação permitindo suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
30.	40	kg	Limão galego, fresco, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação permitindo suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo,	N

			livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa quando houver, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	
31.	120	kg	Maçã nacional gala, fresca, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação permitindo suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
32.	400	unidades	Mamão papaia, fresco, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação permitindo suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Unidade.	N
33.	150	kg	Mandioca descascada, de primeira qualidade, resfriada ou congelada, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
34.	80	kg	Manga tipo tomy, de primeira qualidade, fresca, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação permitindo suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
35.	100	kg	Melão amarelo de 1ª qualidade, redondo, casca amarela e lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, desenvolvido e maduro, com polpa firme e íntacta, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
36.	150	kg	Mugango de ótima qualidade, firme, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, material terroso, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, de colheita recente, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
37.	300	kg	Moranga de ótima qualidade, firme, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica, pesando aproximadamente 2 a 3kg a unidade. Quilograma.	N
38.	1400	Unidades	Ovo de galinha, tipo A, de qualidade, cor branca, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos e uniformes, com formação e tamanho grandes, frescos, com casca limpa e íntacta, isenta de unidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável, em embalagem descartável apropriada constando as seguintes informações: identificação do fabricante (nome e endereço) e marca; data de fabricação e validade, carimbo/ número do SIF ou SIM.	N
39.	650	kg	Pão doce, sem recheio e sem cobertura, com peso de 50g a unidade, acondicionado em sacos plásticos devidamente fechados com no máximo 40 unidades de pão por pacote, fabricado conforme as normas de higiênico-sanitárias em vigor. Produto de	N

			fabricação própria deve apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico pelo estabelecimento.	
40.	2800	kg	Pão francês, com peso de 50g a unidade, fresco, com corte na superfície da casca, casca crocante, miolo branco e macio, acondicionado em sacos plásticos devidamente fechados com no máximo 40 unidades de pão por pacote, fabricado conforme as normas de higiênico-sanitárias em vigor. Produto de fabricação própria deve apresentar ficha técnica assinada pelo responsável técnico pelo estabelecimento.	N
41.	600	kg	Peito de frango congelado, com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem plástica de polietileno atóxico, com todas as informações pertinentes ao produto conforme legislação vigente, com registro no Ministério da Agricultura (SIF ou IMA).	N
42.	40	kg	Pepino comum, fresco, de ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
43.	80	kg	Pêra Williams, de primeira qualidade, fresca, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação permitindo suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa, sem manchas ou defeitos na casca, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
44.	25	kg	Pimentão amarelo, fresco, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem rachaduras, perfurações e cortes, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
45.	25	kg	Pimentão verde, fresco, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem rachaduras, perfurações e cortes, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
46.	25	kg	Pimentão vermelho, fresco, deverá ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, sem rachaduras, perfurações e cortes, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
47.	50	kg	Queijo tipo muçarela, de primeira qualidade, conservado e entregue sob refrigeração, apresentado na forma de fatias ou em barra (pedaço), acondicionado em saco plástico resistente, transparente e atóxico, contendo os dados de identificação do produto, informações nutricionais, data de fabricação e de validade, número do lote, número de registro do Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.	N
48.	110	kg	Quiabo liso de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos como rachaduras e cortes, isento de enfermidades, material terroso, parasitas e larvas, de colheita recente, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
49.	300	kg	Repolho branco, de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem defeitos nas verduras que afetem a sua	N

			formação e a sua aparência, livre de enfermidades e insetos, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	
50.	40	kg	Repolho roxo, de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas, coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, livre de enfermidades e insetos, sem danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
51.	300	maços	Salsinha fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material, terroso, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagens plásticas resistentes e atóxicas, podendo ser hidropônica ou não, peso aproximado do molho 100g. Molho.	N
52.	750	kg	Tomate salada AA, tamanho médio, isento de enfermidades, material terroso, parasitas, larvas e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, sem danos físicos e mecânicos, com polpa firme e intacta, grau de maturidade a combinar, acondicionado em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N
53.	100	kg	Vagem fresca, de coloração verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica. Quilograma.	N