

Mongaguá, 15 de Agosto de 2024.

CONSULTA PÚBLICA DE PREÇOS Nº 012/2024

OBJETO: REGISTRO DE PREÇO para Aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrúti, com entrega parcelada, por período de 12 (doze) meses, a fim de atender as necessidades do Hospital Municipal, conforme Termo de Referência em anexo.

A Autarquia Municipal EMUS, vem através deste, solicitar cotação de preços para o objeto mencionado.

A proposta poderá ser enviada para o e-mail compras@emus.com.br, até o dia **23/08/2024**.

No orçamento deverá constar:

Nome da empresa:	
E-mail institucional:	
Endereço:	
Bairro:	CEP:
Cidade:	Estado:
CNPJ mº	Inscrição Estadual
Fone:	

Prazo de validade da proposta: não inferior a 60 (sessenta) dias.

Observações:

I) A proposta deverá ser assinada pelo representante legal (com RG/CPF) em papel timbrado da empresa.

II) O valor ofertado deverá incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto licitado, e constituirá a única e completa remuneração pelo objeto prestado.

Desde já agradecemos. Atenciosamente,

Setor de Compras
Empresa Municipal de Saúde - EMUS
CNPJ. 03.183.869/0001-07

TERMO DE REFERÊNCIA

1. ORGÃO DE INTERESSE

Empresa Municipal de Saúde – EMUS, Autarquia Municipal, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob nº 03.183.869/0001-07, sediada à Avenida São Paulo, nº 826, bairro Vila São Paulo, cidade de Mongaguá, Estado de São Paulo.

2. OBJETO

REGISTRO DE PREÇO para Aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrúti, com entrega parcelada, por período de 12 (doze) meses.

3. JUSTIFICATIVA

A EMUS tem por finalidade a direção, funcionamento e gerenciamento do Hospital e Maternidade Municipal "Dra. Adoniran Corrêa Campos", visando a oferta do serviço público de saúde com assistência médico-hospitalar, ambulatorial e de emergência.

A aquisição servirá para o preparo de refeições, que serão destinados aos pacientes internados em clínica médica, ginecologia e pediatria desta Unidade Hospitalar.

A aquisição de gêneros de alimentícios perecíveis visas proporcionar a reposição dos estoques do almoxarifado e do setor nutrição, sendo alimentos utilizados diariamente na produção de dietas e refeições a serem consumidas durante a complementação da prestação do serviço público de assistência à saúde aos pacientes e acompanhantes.

O fornecimento de hortifrúti para o setor hospitalar é um importante segmento dentro da cadeia de suprimento agroalimentar. Para o cumprimento deste importante

requisito, é indispensável que o fornecimento de hortifrutigranjeiros para os hospitais atenda às necessidades higiênicosanitárias e, mais do que isso, garanta a uniformidade dos produtos quanto a tamanho e forma, bem como a integridade de suas características organolépticas. Os hortifrúti são importantes aliados para o fortalecimento do sistema imunológico – segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), os alimentos provenientes do hortifrúti são fontes das mais diversas substâncias, sendo necessários para uma alimentação rica em nutrientes.

4. BASE LEGAL

A contratação será regida pela Lei Federal nº 14.133/2021 e suas respectivas alterações.

5. ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTOS

HORTIFRÚTI					
Item	Especificação	Unidade	Quant. Mês	Quant.Min. Ano	Quant.Max. Ano
1	OVOS – ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo de validade mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega CAIXA COM 30 DÚZIAS (360 UNIDADES)	Caixa	2	24	30

2	<p>AMEIXA VERMELHO – de 1^o qualidade - devem ser frescas, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não devem estar golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. a polpa deve se apresentar intacta e firme. devem estar livres de resíduos de fertilizantes, substancias terrosas e sujidades. devem estar isentos de umidade externa anormal. (ceia de natal e ano novo).</p>	Kilo	-	10	15
3	<p>ABACAXI- grau médio de amadurecimento, 1^a qualidade tamanho médio, casca dura e c/ boa aparência. (ceia de natal e ano novo).</p>	Unidade	-	12	18
4	<p>UVA- da variedade: Niágara. Grupo: Rosada; Sub Grupo: Uniforme (Constituído de cachos de uvas do mesmo grupo). Classe: 3 ou 250 (Maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do</p>	Kilo	-	04	06

<p>cache); Categoria I. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. As frutas e hortaliças deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: -serem frescas; -não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetam sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se</p>				
--	--	--	--	--

	<p>apresentar intactos e firmes; - serem transportadas em caixas de polietileno vazadas. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado. (ceia de natal e ano novo).</p>				
5	<p>Alho - Alho in natura, grupo branco, subgrupo nobre (de 5 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo), tipo extra (número 6). Coloração uniforme e casca lisa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos e em estado de decomposição. Deverá conter no rótulo ou etiqueta a identificação do responsável pelo produto, número do registro no Ministério da Agricultura e Reforma Agrária, Origem do Produto, Grupo, Subgrupo, Classe, Tipo, Peso Líquido e data do acondicionamento.</p>	KG	12	144	200
6	<p>Abobrinha italiana - Abobrinha in natura, espécie italiana, de primeira qualidade, casca lisa e</p>	KG	20	240	300

	<p>verde-clara brilhante, consistência firme, tamanho médio a grande, peso individual entre 200g e 250g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Devem apresentar-se imaturas.</p>				
7	<p>Batata Inglesa - Batata in natura, variedade inglesa, tipo HBT, de primeira qualidade, de coloração amarelada, consistência firme, casca lisa e lavada. Sem danos aparentes e pontos indicativos de germinação. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e partes esverdeadas. Tamanho uniforme, tipo extra média, peso 200g. Não estar completamente madura</p>	KG	100	1200	2000
8	<p>Cebola branca - Cebola in natura, grupo 1, subgrupo branca, de primeira qualidade, tamanho médio a grande (mínimo de 100g e máximo de 130g), bulbos redondos, consistência firme,</p>	KG	40	480	500

	casca lisa e íntegra. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. O odor deve ser característico da hortaliça fresca.				
9	Cenoura - Cenoura in natura, extra A, de primeira qualidade, casca lisa, consistência firme, sem ramas, parte comestível macia, sem rigidez de suas fibras internas, cor alaranjada forte, com aproximadamente 20cm de comprimento e peso de 150g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	60	720	800
10	Chuchu – Chuchu de coloração verde claro, de primeira qualidade, consistência firme, com peso unitário de no mínimo 450g. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	80	960	1.000

11	Couve Manteiga - Couve in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	80	960	1.000
12	Escarola - Escarola in natura, de primeira qualidade, coloração verde clara e centro verde - amarelado, com folhas grandes, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	80	960	1.000
13	Vagem – verde, nova, de 1 ^a qualidade, sãs, sem rupturas, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades, não deve estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Embalagem: em sacos	KG	80	960	1.000

	plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
14	Mandioquinha – mandioquinha, amarela 3 ^a . Peso por unidade variando de 150 a 200g. Coloração da casca amarela, e da polpa amarela intensa. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	40	480	500
15	Tomate Salada - Tomate in natura, variedade salada, categoria extra A, calibre médio, de primeira qualidade, consistência firme, íntegro e sem danos aparentes. Coloração uniforme e vermelha brilhante. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro, estando em ponto de maturação próprio para o consumo. Peso médio da unidade: 50 a 80g.	KG	80	960	1.000

16	Cheiro Verde - Cheiro Verde in natura, composto de Salsinha e Cebolinha de primeira qualidade, fresco, folhas novas, coloração verde escura, sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	25	300	400
17	Pimentão Verde - Pimentão in natura, subgrupo verde, de primeira qualidade, consistência firme, casca lisa e coloração verde brilhante. Sem pontos escuros e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso mínimo da unidade: 200g.	KG	05	60	100
18	Banana Nanica – banana in natura, variedade nanica, de 1ª qualidade, separada do cacho, em unidades inteiras, tamanho uniforme, semiamadurecida, com casca, higienizada, consistente, firme, sem partes moles e	Caixa	05	60	100

	danificadas, coloração amarela e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso mínimo da unidade: 110g. Acondicionada em pencas íntegras. Caixa com aproximadamente 150 unidades, podendo haver variação para mais ou para menos.				
19	Folhas de Louro - Folhas simples, brilhantes, ligeiramente onduladas nas bordas, de cor verde-escuro, de 4-8 cm de comprimento.	Maço	5	60	100
20	Maçã Fuji - Maçã in natura, espécie Fuji, categoria Extra, grau médio de amadurecimento e casca lisa de coloração vermelho escuro e sabor adocicado, levemente ácido. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 100g a 140g. Caixa com aproximadamente 150 unidades,	Caixa	5	60	100

	podendo haver variação para mais ou para menos.				
21	Mamão Formosa – mamão formosa, tipo 5 a 9, peso médio da unidade: 1,36 a 2,4kg. Com coloração da casca: amarelo alaranjado, e polpa alaranjada. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, amassados e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Caixa com aproximadamente 13kg, podendo haver variação para mais ou para menos	Caixa	5	60	100
22	Laranja Pêra - Laranja in natura, variedade pêra, de 1ª qualidade, semiamadurecida, sem partes moles e danificadas, casca lisa e brilhante, de cor laranja esverdeado e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões mecânicas e microbianas, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Peso médio da unidade: 130 a 160g.	Dúzia	8	96	100

23	Colorau – Colorífico, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum. Embalagem contendo 1kg.	Pacote	2	24	30
24	Coentro - Coentro in natura, de primeira qualidade, com folhas íntegras, frescas, coloração verde escura e sem pontos amarelados e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	25	300	400
25	Berinjela - Berinjela in natura, de primeira qualidade, consistência firme, sem rachaduras, coloração roxo escuro, peso individual médio de 400g. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente madura.	KG	15	180	200
26	Limão Taiti - Limão in natura, espécie Taiti, de 1ª qualidade, íntegro, com casca verde brilhante e fina. Isento de terra e outro material estranho, sujidades,	KG	20	240	300

	manchas, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Não estar completamente maduro. Peso médio da unidade: 70 a 90g.				
27	Brócolis japonês – Brócolis japonês (ninja) com talos e floretes firmes e bem verdes. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	32	384	400
28	Acelga – Acelga alongada, extra, apresentando coloração branco creme e nervuras brancas. Peso mínimo de 2kg por unidade. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	40	480	500
29	Abobora Cabotiá - abóbora cabotiá, com formato oval, coloração: casca verde-escura e polpa amarela, com sabor levemente adocicado. Peso individual entre 1,8 a 2,3kg. Isenta de terra e outro material	KG	40	480	500

	estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.				
30	Goiaba Vermelha - Goiaba in natura, variedade vermelha, de 1ª qualidade, semiamadurecida, com polpa intacta e firme de coloração rosada ou avermelhada e sabor adocicado. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo da unidade: 130g a 160g.	KG	12	144	200
31	Pera Williams – Pera, Williams, com peso unitário superior a 200g. Formato oblongo. Coloração da casca amarela a verde – amarelada e poupa branca. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos, em estado de decomposição e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Caixa com aproximadamente 150 unidades,	Caixa	5	60	100

	podendo haver variação para mais ou para menos.				
32	Couve Flor – Couve Flor, branca. Tipo 8, com peso unitário entre 700 e 1.200g. Apresentando inflorescência com formato globular a semi-globular. Coloração branca a branco creme. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	20	240	300
33	Espinafre – Espinafre in natura, variedade comum, de primeira qualidade, folhas e talos novos, frescos e íntegros, coloração verde escuro e sem danos aparentes. Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	KG	8	96	100
34	Abacate Manteiga – Abacate in natura, formato alongado, casca lisa, com coloração verde e Polpa amarelada com textura de manteiga	KG	8	96	100

	(pastosa). Isento de terra e outro material estranho, traço de descoloração ou manchas, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.				
35	Alface Crespa – Alface crespa verde, com alta crespicidade, volumosas, com grande número de folhas. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição.	Maço	6	72	80
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
36	BISCOITO DOCE- tipo maisena, a base de: farinha de trigo/gordura vegetal hidrogenada/ açúcar/amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios/74g hidrato de carbono/ valor calórico 411 kcal, embalagem aproximada de 380g a data de fabricação deverá estar	Unidade	50	600	700

	em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de válida.				
37	BISCOITO SALGADO- tipo água e sal, embalagem dupla de polietileno de aproximadamente 380g. Constituição mínima: farinha de trigo, açúcar e sal refinado, amido, gordura vegetal além das substâncias normais do produto. O Produto deve conter prazo da data de fabricação que deverá estar em local visível da embalagem, não superior a 30 dias da data de entrega, bem como o prazo de validade.	Unidade	40	500	600
38	CHÁ MATE CAIXA- erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécimes vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto cor cheiro e sabor próprio; isento de sujidades e larvas. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g.	Unidade	25	300	400

39	<p>CHÁ CLARO TIPO SACHÊ (CAMOMILA, ERVA DOCE, HORTELÃ, ERVA CIDREIRA) - acondicionado em embalagem individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso aproximadamente por sachê 10g. Caixa com 10 (dez) sachês</p>	Unidade	25	300	360
40	<p>LEITE INTEGRAL EM PÓ- Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade, 400g. Informações nutricionais e número de lote indicados na embalagem. Deverá apresentar validade mínima de 10 (Dez) meses a partir da data de entrega., PACOTE C/400g</p>	Pacote	150	1800	2100

42	<p>LEITE DESNATADO EM PÓ- Produto em pó, contendo no máximo 1,5% de gordura embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do produto 400g. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C/400g 1,5% DE GORDURA</p>	Pacote	-	06	36
43	<p>LEITE DE SOJA- Original, com 0% de Lactose e colesterol e sem conservante, não contém Glúten em embalagem de 1 litro longa vida. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	-	01	12
44	<p>GELATINA DIET- Embalagem de 12g, diversos sabores, registro no ministério da agricultura-SIF. O produto deve ser específico para dietas com restrição de açúcares</p>	Pacote	25	300	360

	(diabéticos). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.				
45	<p>ADOÇANTE SUCRALOSE- Composto de Sucralose; Líquido; Acondicionado em frasco (100 ml); Não conter glúten. Água, edulcorantes artificiais: sucralose e acesultame-K, espessante: carbocimetilcelulose acidulante: ácido cítrico, regulador de acidez: citrato de sódio, conservantes, benzoato de sódio e sorbato de potássio. Prazo de validade mínima na data da entrega de 1 (um) ano, e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05 Anvisa. Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa. Pode ser usado por criança, gestantes e diabéticos. 100ml</p>	Unidade	03	36	60
46	<p>CAFÉ EM PÓ Torrado e moído, extraforte, procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em</p>	Unidade	60	720	840

	pacote aluminizado alto vácuo, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data entrega. Embalagem 500g.				
47	CEREAL DE ARROZ OU MULTI CEREAIS Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. 1kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg	PCT	04	48	72
48	AVEIA EM FLOCOS Produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g	Caixa	20	240	300

	de lipídio e 63g de carboidrato- embalagem 200g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. CAIXA COM 170g				
49	ARROZ INTEGRAL características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (em papamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Unidade	20	240	300
50	PÃO INTEGRAL (50% integral, no mínimo) Farinha de trigo integral, farinha de trigo comum, sem adição de açúcar e sem gordura, com casca, fatiado, cortado horizontalmente. Pacote de 400g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade	25	300	360
51	AÇÚCAR Refinado; obtido a partir do caldo da cana de açúcar; com	Fardo	-	01	02

	<p>aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas, Materiais terrosos e Detritos de animais ou vegetais; Sem fermentação; Com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p. Embalagem primária atóxica devidamente lacrada; com validade mínima de 10 (dez) meses na data da sua entrega; Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução Rdc 271/05, Rdc 12/01, Rdc: 259/02, Rdc 360/03 e Alterações Posteriores; Produto sujeito a verificação no Ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados pela Anvisa. FARDO C/ 10KG</p>				
52	<p>LEITE INTEGRAL sem conservantes, embalagem Tetra pak de 1 L. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega</p>	Unidade	-	01	06
53	<p>PÃO DE FORMA-</p>	Pacote	06	72	126

	<p>Composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, vinagre, cloreto de potássio, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, diacetil tartarato de mono e diglicerídeos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservadores: propionato de cálcio e ácido sórbico, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico, cloreto de amônio e ácido ascórbico e acidulante ácido cítrico, pacote de 400g.</p> <p>O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>				
54	<p>LEITE 0% LACTOSE EM PÓ- sem conservantes, zero lactose e zero colesterol. Embalado em latas de flandres ou alumínio, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, não violados, resistentes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e número de lote, quantidade do</p>	Unidade	-	36	72

	produto. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. PACOTE C 380gr Ou 400g				
55	AZEITE EXTRA VIRGEM (utilizados somente nas preparações de natal e ano novo) não contendo glúten, com nível de acidez máxima de 0,6%. Embalagem com 500 ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade informação dos ingredientes e composição nutricional.	Unidade	-	04	04
56	AZEITONA VERDE (vidro com 500g) o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	Unidade	-	04	04
57	MARGARINA COM SAL: a base de: óleos vegetais líquido e hidrogenados/ água/sal/ leite em pó reconstituído/ Vit.A (15 000 UI/Kg) beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural / corante natural de urucum/ cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses	Unidade	20	240	288

	a partir da data de entrega. EMBALAGEM C/ 500G				
58	MARGARINA SEM SAL- a base de: óleos vegetais líquidos e hidrogenados / água / leite em pó reconstituído / Vit. A (15 000 UI/kg) / beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural / corante natural de urucum / cúrcuma, embalado em potes plásticos, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. EMBALAGEM C/ 500G	Unidade	20	240	288
59	ACHOCOLATADO- mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada.	Unidade	-	01	06

	Prazo de validade mínimo: 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
60	AZEITONA PRETA (vidro de 345g) o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes.	Unidade	-	04	04
61	MAIONESE EMBALAGEM C/500G dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. (ceia de natal e ano novo)	Unidade	-	24	24
62	UVA PASSA preta sem caroço embalagem com 500g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. (ceia de natal e ano novo)	Unidade	-	02	02
63	FARINHA DE TRIGO – Tradicional, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote	-	24	30
64	FERMENTO EM PÓ – Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato	Unidade	-	24	30

	de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem contendo 100g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
65	LEITE CONDENSADO – Embalagem longa vida de 395g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Lata	-	30	78
66	CREME DE LEITE UHT (ceia de natal e ano novo) homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Lata	-	30	30
67	LEITE DE COCO TRADICIONAL- frasco - o produto deverá estar em conformidade com as leis específicas vigentes. Vidro grande 500ml. (ceia de natal e ano novo)	Unidade	-	08	08
68	COCO RALADO- produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, integra,	Unidade	-	10	10

	atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. (ceia de natal e ano novo)				
69	AMEIXA SECA SEM CAROÇO- lata com 400g, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. (ceia de natal e ano novo)	Unidade	-	02	02
70	GELATINA SEM SABOR- incolor, embalagem com 24g. (ceia de natal e ano novo)	Unidade	-	08	08
71	REFRIGERANTE - 1º linha – garrafa 2 litros (sabores: tipo cola, laranja, uva, limão e guaraná) composto de água gaseificada, isento de corantes artificiais, acondicionados em garrafa pet com tampa em rosca	Unidade	04	16	64
72	SAL – refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno	Unidade	-	01	06

	transparente, termos soldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
73	MARGARINA ZERO LACTOSE- Composição: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, emulsificantes: monoglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja*, aromatizantes, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma, antioxidantes: BHT e EDTA cálcio dissódico. (*geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Bacillus thuringiensis). Embalagem de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade	-	01	02
74	GELATINA - Embalagem de 1kg, diversos sabores, registro no ministério da agricultura-SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	Unidade	15	180	200

AÇOUGUE

75	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO – Patinho. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg, sendo que o peso deverá constar no rótulo. Não poderá ter validade inferior a 4 meses no momento de entrega. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente. Produto com registro nos órgãos de Agricultura. Após ser descongelado, o produto deverá apresentar as propriedades organolépticas características conforme legislação vigente.</p>	Kilo	-	80	480
76	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS – Patinho congelado, cortado em cubos, sem cartilagem e aponevrose. Produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem</p>	Kilo	-	80	480

	plástica flexível atóxico, transparente, contendo 1 kg, constando esta quantidade no rótulo. Não poderá ter validade inferior a 4 meses no momento da entrega. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente. Produto com registro nos órgãos de Agricultura. Após ser descongelado, o produto deverá apresentar as propriedades organolépticas características conforme legislação vigente.				
77	PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO – Carne de peito de frango, inteiro, sem pele e sem osso. Embalagem primária: Saco atóxico contendo 1 kg. Não poderá ter validade inferior a 4 meses no momento da entrega. Produto com registro nos órgãos de Agricultura. Após ser descongelado, o produto deverá apresentar as propriedades organolépticas características conforme legislação vigente.	Kilo	-	80	480
78	COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO – Congelada, sem osso, sem pele e cartilagens. O produto deverá	Kilo	-	80	480

	<p>apresentar embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg, sendo que o peso deve constar na embalagem. Não poderá ter validade inferior a 4 meses no momento de entrega. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente. Produto com registro nos órgãos de Agricultura. Após ser descongelado, o produto deverá apresentar as propriedades organolépticas características conforme legislação vigente.</p>				
79	<p>BACON- defumado, separados em embalagens com 1kg, Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade e dados nutricionais. (ceia de natal e ano novo)</p>	Kilo	-	02	03
80	<p>LINGÜIÇA- Calabresa defumada, resfriada, de 1ª linha, embalada a vácuo em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo S.I.F (ceia de natal e ano novo)</p>	Kilo	-	10	10

81	PERNIL SUÍNO – Corte suíno fresco, congelado sem tempero. Embalagem com 10 kg em média.	Unidade	-	04	04
82	FILÉ DE PESCADA IN NATURA – Filé de pescada resfriado, sem vísceras, sem manchas, parasitas ou fungos. Acondicionados em embalagem higiênica. (sexta-feira santa)	Kilo	-	20	20

*O valor mínimo tangente no atendimento ao inciso II, do Art. 82 da Lei Federal nº14.133/2021, tendo apenas como **referência**, sendo o valor a ser licitado pela quantidade máxima.

6. DA ENTREGA E APRESENTAÇÃO

6.1. No tocante ao hortifruti: Deverão ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades, a qual, em detrimento da apresentação, não possam ser consumidos. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada.

6.2. Respeitando-se a sazonalidade da obtenção dos produtos de 'época', as solicitações de compra respeitarão a prévia comunicação entre CONTRATANTE e CONTRATADO, com o fim de serem utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

6.3. A empresa contratada ficará obrigada a entregar os itens de acordo com as especificações estabelecidas na relação em anexo neste projeto e, na proposta apresentada.

6.3.1. A entrega dos itens de Gêneros Alimentícios e açougue deverão ser no prazo de até 30 (trinta) dias. A contar da data da solicitação.

6.3.2. A entrega dos itens de hortifrútis será semanal, de acordo com a solicitação mensal da contratante.

6.4. Eventual indicação de marca ou referência constante da tabela de especificações serve unicamente de parâmetro, podendo haver a substituição por item equivalente em todas as suas características.

6.5. A entrega deverá ser realizada pela Contratada, sem quaisquer ônus adicionais para a Contratante.

6.6. A Contratante não aceitará item com defeito ou imperfeições, em desacordo com as especificações e condições constantes em Edital, Termo de Referência ou em desconformidade com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo à Contratada efetuar as substituições necessárias no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da notificação a ser feita pela EMUS, sob pena de aplicação das sanções previstas no edital e na legislação pertinente, inclusive rescisão contratual.

6.7. Os pedidos serão efetuados através do preenchimento de requisição, devidamente, assinada pela autoridade competente.

6.8. O setor de almoxarifado atestará a entrega dos itens nas condições exigidas neste Termo de Referência, constituindo tal atestação requisito para a liberação dos pagamentos à Contratada.

6.9. Os materiais deverão ser novos e acondicionados em suas embalagens originais fechados e atenderem plenamente à descrição e características constantes no presente instrumento.

6.10. A Contratada garantirá a qualidade de cada unidade do item fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transporte, descarga ou outra situação que não possa ser imputada à administração.

6.11. Se a contratada não substituir ou complementar o item entregue em desconformidade com as condições editalícias, o fiscal do contrato fará relatório circunstanciado à unidade competente com vistas à glosa da nota fiscal, no valor do item recusado ou não entregue, e a enviará para pagamento, informando, ainda, o valor a ser retido cautelarmente, para fazer face a eventual aplicação de multa.

6.12. As despesas decorrentes desta compra correrão por conta da dotação orçamentária vigente.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

7.1. As propostas deverão ser apresentadas consignando-se os valores unitários por item, valor total do produto, e o valor total da proposta.

7.1.1. Para fins de edição da proposta comercial, considerar-se-á apenas quantidade anual, desprezando as referências mensais e 'quantidade mínima'.

7.2. A proposta deverá ser apresentada contendo a descrição completa do item em questão, bem como, marca, modelo e garantia, conforme o caso.

7.3. Nos preços propostos deverão estar incluídos o lucro, o seguro, os impostos, as taxas, os pedágios e todas as despesas de qualquer natureza, diretas e indiretas, e necessárias ao perfeito cumprimento das obrigações contratuais.

7.4. Os valores serão fixos e irrevogáveis, salvo exceções prevista na Lei nº 14.133/21.

8. DO PROCEDIMENTO PARA PAGAMENTO

8.1. Para efeitos de pagamento a contratada deverá apresentar nota fiscal constando de forma discriminada, a efetiva realização do objeto contratado,

informando o nome e número do banco, a agência e o número da conta corrente em que o crédito deverá ser efetuado.

8.2. A nota fiscal deverá ser entregue pela licitante vencedora, no Setor de Compras da EMUS, localizado no prédio sede da EMUS.

8.3. Caso o objeto contratado seja faturado em desacordo com as disposições previstas neste Termo de Referência e Instrumento Contratual ou sem a observância das formalidades legais pertinentes, a contratada deverá emitir e apresentar nova nota fiscal, não configurando atraso no pagamento.

8.4. Após o atesto do recebimento, bem como, assinatura de nota fiscal correspondente, o gestor do contrato deverá encaminhá-lo para pagamento.

8.5. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente em até 30 (trinta) dias corridos, após o atesto do documento de cobrança e cumprimento da perfeita realização dos serviços e prévia verificação da regularidade fiscal da contratada.