



**SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO
DÉCIMO OITAVO GRUPAMENTO DE BOMBEIROS**

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade a **Aquisição Gêneros Alimentícios**, de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas no item 4 – Requisitos da Contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Conforme as necessidades da Estação de Bombeiros de Itapeçerica da Serra de receber gêneros alimentícios dos tipos Perecíveis e Estocáveis, de acordo com Convênio GSSP/ATP 201/16 firmado entre Estado e Município, onde é de suma importância para os militares que atuam na Estação de Bombeiros de Itapeçerica da Serra ter a alimentação adequada durante a sua escala de serviço de 24 (vinte e quatro) horas.

3. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

3.1. O prazo de vigência do contrato é de 90 (noventa) dias, contados da sua assinatura, nos termos do art. 105 da Lei 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Da Especificação do Objeto

4.1.1. Os produtos a serem entregues, deverão ser de primeira qualidade e estarem próprios para consumo.

4.1.2. Os itens deverão ser ofertados de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência. Na tabela a seguir constam as descrições completas, com as respectivas quantidades e unidade de apresentação:

4.1.3. Na falta do produto solicitado, poderá ele ser substituído mediante solicitação da Contratada, devidamente autorizada pela Contratante.



SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO
DÉCIMO OITAVO GRUPAMENTO DE BOMBEIROS

5. DA EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. O prazo máximo aceito para a entrega será de 48 (quarenta e oito) horas, após a solicitação formalizada pela Contratante.

5.2. A entrega dos produtos deverá ocorrer semanalmente na **Estação de Bombeiros de Itapecerica da Serra:**

Endereço: Rua Tavares, nº 94, Jardim Itapecerica, Itapecerica da Serra/SP

Horário: Segunda à sexta-feira das 06:00 às 10:00.

a) Caso não seja possível realizar a entrega no endereço constante acima, até a data limite, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado ou se deverão ser aplicadas as sanções previstas na Lei de Contratações Públicas, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.2.1. Todas as despesas envolvidas na execução do objeto correrão por conta da Contratada, inclusive com relação às embalagens.

5.2.2. As entregas dos gêneros perecíveis somente serão aceitas se efetuadas por caminhões refrigerados e adequados para tal fim.

5.2.3. A entrega será de inteira responsabilidade da Contratada, sendo o frete, carga e descarga por conta do fornecedor até o local de destino, devendo ser utilizado o meio adequado para o transporte do produto em obediência às Normas de Higiene e Saúde, preferencialmente em caminhões cobertos e com funcionários trajados adequadamente.

5.3. Do Recebimento do Objeto

5.3.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, sendo realizada uma breve verificação do item entregue de forma a assegurar que não houve qualquer problema ou detrimento visível, não implicando em sua aceitação definitiva, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta apresentada.

5.3.1.1. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação mais acurada e conseqüentemente sua aceitação, sendo que este prazo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

a) Quando do recebimento definitivo, for observado pela Contratante que não condiz com o padrão de aceitabilidade, não atendendo as características do objeto adquirido, o mesmo será recusado, devendo ser reparado qualquer equívoco, de acordo com o fato ocorrido. Qualquer produto procedente de fornecimento poderá ser recusado inteiramente nas seguintes condições:



SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO
DÉCIMO OITAVO GRUPAMENTO DE BOMBEIROS

- caso seja entregue em desconformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e da proposta vencedora;
- caso seja detectado que qualquer componente adquirido que não esteja apto para seu consumo;

5.3.1.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento definitivo, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, sendo que a empresa vencedora será notificada oficialmente, por escrito, da ocorrência de eventuais falhas e/ou imperfeições no curso do período compreendido entre a fase de recebimento provisório e o recebimento definitivo, quando se dará o início do prazo para sanar o equívoco.

- a) Deverá efetuar a troca, às suas expensas, os produtos que se apresentarem de má qualidade, dentro das condições estipuladas pelo distribuidor, ou ainda, substituir, no total ou em parte, prioritária e exclusiva, à sua custa e risco, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, quaisquer imperfeições encontradas nos itens entregues;

5.3.1.3. 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.

5.3.1.4. Caso fiquem constatadas irregularidades em relação ao objeto, ou mesmo não se enquadrar nas exigências mínimas ou que não corresponda ao exigido, estando em desacordo com o pedido, resultará na não aceitação e a contratada procederá sua substituição em até 24 (vinte e quatro) horas da notificação da recusa, às suas custas, sendo que todas as despesas envolvidas na tramitação deverão ser suportadas e de inteira e exclusiva responsabilidade da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades, visando o atendimento das especificações exigidas, ou de que venham ocorrer incidência das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor, conforme o caso.

- a) Além de substituir os produtos que forem entregues em desacordo com o padrão de qualidade exigido, a Contratada obriga-se repor aqueles faltantes, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da comunicação pela Contratante.

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. 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.

6.3. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.4. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).



SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO
DÉCIMO OITAVO GRUPAMENTO DE BOMBEIROS

6.5. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado em até 28 (vinte e oito) dias após o recebimento dos produtos, com a respectiva Nota Fiscal/Fatura.

8. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. A seleção da proposta mais vantajosa será por meio de contratação direta conforme o art. 75, inciso II da Lei n.º 14.133/2021, baseada no critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

9. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. A aquisição em questão será atendida pela dotação orçamentária **647 15.20.00 3.3.90.30.00 6 181 8005 2553 1 1100000**, proveniente de Recursos do Tesouro, consignadas no orçamento vigente.

10. COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE E CONFORMIDADE

10.1. A empresa vencedora, no prazo de 02 (dois) dias úteis, deverá comprovar sua regularidade apresentando minimamente a seguinte documentação:

- a) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado, acompanhado de todas as alterações e/ou da respectiva consolidação, conforme legislação em vigor, quando houver.
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas emitido pelo Ministério da Fazenda (CNPJ);
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal, e que abrangem inclusive as contribuições sociais);
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal (mobiliário) da sede ou domicílio da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS.



SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA
POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DE SÃO PAULO
DÉCIMO OITAVO GRUPAMENTO DE BOMBEIROS

- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, conforme estabelecido na Lei Federal nº 12.440/2011, mediante apresentação de CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto Lei nº 5.452/1943.
- g) Declaração de atendimento pelas empresas não fabricantes dos seguintes requisitos previstos em legislação especial:

g1) De que a empresa está apta para o seu funcionamento. Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão declarar que possuem Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura, Registro do Estabelecimento Fabricante.

g2) Declaração de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da data prevista para entrega das propostas. Empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão declarar que possuem Ficha Técnica de Inspeção Sanitária e empresas vistoriadas pelo Ministério da Agricultura, confirmar que possuem declaração do SIF – Serviço de Inspeção Federal de que possui inspeção permanente ou da última vistoria.

Observação: Em havendo necessidade de documentos, exigências ou informações complementares, os mesmos poderão ser solicitados pelo departamento competente que efetiva as contratações públicas.

Itapecerica da Serra, 25 de abril de 2024.

EMANUEL CIPRIANO

2º Tenente da Polícia Militar - Comandante

RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

| ITEM | QUANT. | UNID. | DESCRIÇÃO |
|------|--------|-------|--|
| 1. | 100 | Kg | <u>Carne Bovina Contra File Em Bife</u> Características mínimas do produto: Carne Bovina resfriada de 1ª qualidade, sem sebo e similares, 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 e publicada no D.O.u. Embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção SIF. |
| 2. | 70 | Kg | <u>Carne Bovina em Cubo (Paleta)</u> Características mínimas do produto: Carne Bovina resfriada de 1ª qualidade, sem sebo e similares, fracionada em cubos, de aproximadamente 30g, sem osso, sem gordura ou pelanca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismo, devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e marca/procedência. Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 500 gramas a 02 KG |
| 3. | 50 | Kg | <u>Carne Moída Tipo Patinho</u> - Características mínimas do produto: Carne bovina moída magra de 1ª qualidade congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem machas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 500 gramas a 02 KG |
| 4. | 70 | Kg | <u>Carne De Frango Peito Em File (Sassami)</u> Características mínimas do produto: apresentar-se congelados, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. |

| | | | |
|----|----|----|---|
| | | | Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 500 gramas a 02 KG |
| 5. | 70 | Kg | <u>Carne De Frango Coxa E Sobrecoxa Com Osso</u> Características mínimas do produto: congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 500 gramas a 02 KG |
| 6. | 25 | Kg | <u>Lombo de Porco</u> Características mínimas do produto: lombo de porco congelado, limpo, embalada em saco plástico transparente e atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. |
| 7. | 50 | Kg | <u>Lingüiça Toscana Fresca</u> Características mínimas do produto: carne suína. Congelada embalada, em saco próprio com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido com identificação de acordo com normas e/ou resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 500 gramas a 04 KG |
| 8. | 20 | Kg | <u>Queijo Tipo Mussarela – Peça</u> Características mínimas do produto: queijo tipo mussarela, peça, resfriada, derivado de leite de vaca de boa qualidade, textura compacta, com odor e sabor suave e levemente salgado, condicionado em peça individual, embalado a vácuo, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto. Número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 02 a 04 KG |
| 9. | 20 | Kg | <u>Presunto Defumado – Peça</u> - Características mínimas do produto: produto com emulsão de carne (peru ou porco), embutidos, peça inteira. Com aspecto firme não pegajoso e sem machas pardacentas ou esverdeadas acondicionadas em embalagens compatível com o produto, com registro no ministério da saúde. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes |

| | | | |
|-----|----|----|--|
| | | | <p>informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca informações nutricionais.</p> <p>Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem deverá conter de 500 gramas a 02 KG</p> |
| 10. | 20 | Kg | <p><u>Peito de Frango Defumado</u></p> <p>Características mínimas do produto: congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. não poderá conter excesso de gelo. embalagem: deve estar intacta. acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p> <p>Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem deverá conter de 500 gramas a 02 KG</p> |

EMANUEL CIPRIANO

2º Tenente da Polícia Militar – Comandante

RELAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS

| ITEM | QUANT. | UNID. | DESCRIÇÃO |
|------|--------|-------|---|
| 1. | 15 | PCT | <p><u>Achocolatado em pó instantâneo</u> Embalagem de 800g. - Informações Nutricionais por porção de 20g (2 colheres de sopa): Valor Energético 74 kcal = 311 kJ; Carboidratos 17 g; Proteínas 0,7 g; gordura total 0,5g; fibra alimentar 1,1g. sódio 7mg; cálcio 272mg; ferro 2,6mg; vitamina A 113ug RE; vitamina D 0,95ug; vitamina C 8,4mg; vitamina B2 0,25mg; niacina 3mg; vitamina B6 0,25mg; vitamina B12 0,45ug. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, malto dextrina, minerais (cálcio- carbonato de cálcio) e ferro (piro fosfato férrico), vitaminas (vitamina C (L- ácido ascórbico); niacina (nicotinamida); vitamina B2 (riboflavina); vitamina A acetato de retinila; vitamina B6 cloridrato de piridoxina; vitamina D colecalciferol e vitamina B12 cianocobalamina; emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Contém Glúten.. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. Na rotulagem deverá conter dados sobre a resolução vigente (rdc nº 429/2020). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> |
| 2. | 50 | Kg | <p><u>Açúcar Refinado – 1 kg</u> Açúcar refinado Açúcar; Refinado; Obtido a Partir do Caldo Da Cana de Açúcar; Com Aspecto, Cor e Odor Característicos e Sabor Doce; Isento de Sujidades, Parasitas e Larvas; Embalagem Primária Plástica Atóxica Devidamente Lacrada; Com Validade Mínima de 10 Meses Na Data Da Entrega; e 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 Proced. Adm. Determinados Pela Anvisa;</p> |
| 3. | 22 | Fr | <p><u>Vinagre de Maçã – 750 ml</u> Vinagre fermentado acético de maçã, acidez 4,0% com embalagem de 750ml. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura</p> |
| 4. | 22 | Fr | <p><u>Vinagre de Vinho Tinto – 750 ml</u> Vinagre de vinho tinto, 100% natural sem adição de essências e corantes, sem glúten, frasco de 750 ml, com rótulo, lote, data de fabricação e validade de no mínimo 10 meses. Com registro no ministério da agricultura</p> |
| 5. | 35 | Fr | <p><u>Azeite de oliva extra virgem</u> Características mínimas do produto: óleo límpido e brilhante de cor característica do produto, isento de particularidades estranhas. Tipo extra virgem, 100% puro, com acidez máxima de 0,5%. Embalagem com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, registro na ANVISA/MS.</p> |

| | | | |
|-----|----|-----|--|
| | | | Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter 500ml de vidro escuro |
| 6. | 90 | Kg | <u>Arroz Agulhinha Tipo 1</u> Características mínimas do produto: beneficiado, polido, grãos inteiros, longo fino. Embalagem: sacos plásticos de polietileno transparente. Validade Mínima: 06 meses a contar da entrega Embalagem deverá conter 5kg |
| 7. | 90 | Kg | <u>Feijão Tipo Cariquinha Tipo 1</u> Características mínimas do produto: constituído de grãos inteiros, novos e sadios. Isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies. Apresentando laudo de classificação e registro no Ministério da Agricultura. Validade Mínima: 05 meses a contar da entrega. |
| 8. | 15 | Kg | <u>Azeitona Verde sem caroço</u> Características mínimas do produto: Azeitonas verdes sem caroço, água e sal. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 100 a 500 gramas |
| 9. | 30 | Kg | <u>Farinha de Trigo Especial</u> Características mínimas do produto: farinha de trigo, tipo 1, com ferro e ácido fólico, 100% pura, de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrada e úmida, isenta de sujidades, mofos, larvas e insetos, com rótulo, identificação, data de fabricação. Validade: mínima: 04 meses a contar da data de entrega. |
| 10. | 30 | Pct | <u>Fermento Biológico Seco – 10 gramas</u> Características mínimas do produto: composto de saccharoyces cerevisiac. Não deve conter glúten, acondicionado em embalagem apropriada. Suas condições deverão estar de acordo com a norma NTA-81 (Decreto 12.486, de 20/10/1978)." Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter 10 gramas |
| 11. | 30 | Fr | <u>MAIONESE</u> Características mínimas do produto: emulsão cremosas, obtidas com ovos pasteurizados, 0% de gordura trans e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 215 a 500 gramas. |
| 12. | 40 | Kg | <u>Requeijão Cremoso Sem amido – 400 gramas</u> Características mínimas do produto: composto por creme de leite, massa coalhada, leite em pó desnatado, cloreto de sódio, estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores Sorbato de potássio e nisina. |

| | | | |
|-----|----|----|--|
| | | | Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 200 a 400 gramas |
| 13. | 50 | Kg | <u>Manteiga – 500 gramas</u> Características Mínimas do Produto: primeira qualidade contendo no mínimo os seguintes ingredientes: creme de leite, corante natural urucum e sal. Características; sabor, odor, cor e consistência de acordo com o produto. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 250 gramas a 500 gramas |
| 14. | 40 | Kg | <u>Extrato de Tomate – 300 gramas</u> Características mínimas do produto: de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes, contendo açúcar. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem deverá conter de 170 a 300 gramas |
| 15. | 26 | Kg | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Características mínimas do produto: sêmola ou farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico e ovos. Deverá ser apresentado no formato espaguete. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 500 gramas</u> |
| 16. | 20 | Kg | MACARRÃO TIPO TALHARIM - Características mínimas do produto: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo, fibra de trigo, espinafre desidratado em pó e clara de ovo. Deverá ser apresentado no formato talharim. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 500 gramas</u> |
| 17. | 20 | Kg | MACARRÃO PENE - Características mínimas do produto: acondicionado em embalagem transparente intacta, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Deverá ser apresentado no formato pene. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 500 gramas</u> |
| 18. | 5 | Kg | AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS- Características mínimas do produto: grãos selecionados de aveia. Deverá ser isento de sujidade, larvas, parasitas e fragmentos de insetos. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 200 a 500 gramas</u> |
| 19. | 5 | Kg | FARINHA FLOCOS DE MILHO - Características mínimas do produto: o produto deverá ser obtido pela ligeira torração do grão de milho, de flocos íntegros, previamente macerado, socado e peneirado; ser livre de sujidades, materiais |

| | | | |
|-----|-----|-----|---|
| | | | <p>terrosos, parasitos e larvas, não poderá estar rançoso ou úmido. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 500 gramas a 1KG</u></p> |
| 20. | 5 | Kg | <p>GRANOLA TRADICIONAL - Características mínimas do produto: procedência nacional, composição básica: aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 500 gramas a 1KG</u></p> |
| 21. | 7 | FR. | <p>GROSELHA - Características mínimas do produto: xarope de groselha de 1ª qualidade. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 1 Litro</u></p> |
| 22. | 5 | Kg | <p>MILHO PARA PIPOCA - Características mínimas do produto: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Para ser preparado em panela. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 500 gramas a 1KG</u></p> |
| 23. | 10 | Kg | <p>MASSA DE PASTEL - Características mínimas do produto: massa Pastel Massa Pastel acondicionada em embalagem de polietileno, contendo identificação do produto, rotulo com ingrediente, valor nutricional, data de fabricação e validade. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 500 gramas a 1KG</u></p> |
| 24. | 40 | PCT | <p>QUEIJO PARMESÃO RALADO - Características mínimas do produto: queijo parmesão ralado 75%, queijo montanhês, queijo tropical, queijo mussarela (leite, coalho, fermento lácteo, sal, antiaglutinante: celulose microcristalina ou dióxido de silício, conservador ácido sóbrio). Sem glúten. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 100 gramas</u></p> |
| 25. | 120 | LTA | <p>LEITE CONDENSADO - Características mínimas do produto: leite integral, açúcar, lactose, lata intacta (não amassada) com data de validade estampada na lata, de Excelente Qualidade. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 395 gramas</u></p> |
| 26. | 120 | LTA | <p>CREME DE LEITE- Características mínimas do produto: creme de leite e estabilizante fosfato de dissódico, lata intacta (não amassada) com data de</p> |

| | | | |
|-----|----|----|---|
| | | | validade estampada na lata, de Excelente Qualidade. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. |
| 27. | 10 | Kg | DOCE DE LEITE - Características mínimas do produto: pote de vidro, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 200 a 500 gramas</u> |
| 28. | 3 | Kg | COCO RALADO - Características mínimas do produto: coco ralado em flocos úmidos e adoçado, com registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, com dados de identificação do produto e marca do fabricante e prazo de validade. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 100 a 500 gramas</u> |
| 29. | 3 | Kg | GELATINA SABOR MORANGO - Características mínimas do produto: gelatina em pó sabor morango, composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma natural de morango, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% PP. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 45 a 500 gramas</u> |
| 30. | 3 | Kg | GELATINA SABOR ABACAXI - Características mínimas do produto: gelatina em pó sabor abacaxi, composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma natural de morango, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% PP. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 45 a 500 gramas</u> |
| 31. | 3 | Kg | GELATINA SABOR UVA - Características mínimas do produto: gelatina em pó sabor uva, composto de açúcar, sal, agente tamponante, acidulante, aroma natural de morango, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% PP. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 45 a 500 gramas</u> |
| 32. | 15 | Kg | BISCOITO WAFER CHOCOLATE - Características mínimas do produto: composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. |

| | | | |
|-----|----|----|--|
| | | | Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 140 gramas</u> |
| 33. | 15 | Kg | BISCOITO WAFER MORANGO - Características mínimas do produto: composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter 140 gramas</u> |
| 34. | 10 | Kg | BISCOITO DE MAISENA - Características mínimas do produto: constituído basicamente por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, podendo conter outros ingredientes desde que declarados. Devendo ser de 1ª linha, com cor característica de biscoito maisena e textura crocante, sabor doce e característico de maisena, sem sabor de ranço, isento de gorduras trans. Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 150 a 500 gramas</u> |
| 35. | 10 | Kg | BOLACHA ÁGUA E SAL - Características mínimas do produto: bolacha salgada, embalagem simples em papel próprio e esterilizado Validade: mínima: 06 meses a contar da data de entrega. <u>Embalagem deverá conter de 150 a 500 gramas</u> |
| 36. | 10 | Kg | BISCOITO DE LEITE - Características mínimas do produto: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal (soja, palma), açúcar invertido, amido de milho, sal, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja (ins 322), fermentos químicos bicarbonato de amônio (ins 503ii) e bicarbonato de sódio (ins 500ii), acidulante ácido láctico (ins 270), melhorador de farinha metabissulfito de sódio (ins 223), aromatizante, melhorador de farinha protease (ins 1101 i). <u>Embalagem deverá conter de 150 a 500 gramas</u> |

EMANUEL CIPRIANO

2º Tenente da Polícia Militar – Comandante