

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 – OBJETO

A prefeitura municipal de Itupiranga, através do departamento da Alimentação Escolar vem por meio deste contratar empresa para fornecimento de alimentação escolar, com entrega parcelada em cronograma fornecido pela secretaria municipal de educação, para atender os estudantes da rede municipal e estadual de educação, se houver o retorno das aulas presenciais.

### 2 - DO FUNDAMENTO LEGAL

O procedimento licitatório obedecerá às disposições da Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, da legislação correlata e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.

### 3 – JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Itupiranga, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

### 4 – ESPECIFICAÇÕES DOS BENS OU SERVIÇOS

As especificações constam no Anexo I deste Termo.

### 5 – ENTREGA DOS BENS OU REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os produtos deverão ser entregues nos seguintes locais:

- a) Produtos não perecíveis: No departamento de alimentação escolar em seu horário de funcionamento.
- b) Produtos perecíveis: Escolas municipais e estaduais localizadas no município de Itupiranga, exceto na zona rural.

Os produtos deverão ser entregues da seguinte forma:

- a) Produtos não perecíveis: A entrega deverá ser em parcelas, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, tendo a licitante o prazo de 7 dias para entregar o material solicitado;
- b) Produtos perecíveis: serão entregues semanalmente, nos dias e locais a serem definidos pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação, tendo o licitante o prazo de 7 dias para fazer a entrega, conforme cronograma da nutricionista.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrúteis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada. Caso detecte alguma

falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 48 (quarenta e oito horas) dos alimentos não perecíveis e 24 (vinte e quatro) horas dos alimentos perecíveis, sem prejuízo das sanções previstas.

O recebimento dos gêneros alimentícios será feito pela Prefeitura Municipal de Itupiranga, através do Departamento da Merenda Escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho da alimentação escolar, atestando os cumprimentos estabelecidos entre as partes. A prova de entrega é assinatura do responsável do recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e ou nota de entrega, que servirá apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento.

**A não entrega no dia e horários marcados acarretam notificações.**

## **6 – ACOMPANHAMENTOS DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

Dayane de Souza Pereira Igreja Brito RG: 050406512013-7 CPF: 009.471.732-00/FONES:94-984045295, dayanebrito.nutricionista@hotmail.com, bem como seu substituto Kedson Barboza CPF: 822.816.882-91/94-99109-5171.

## **7 – ESTIMATIVA DO VALOR**

Conforme anexo I

## **8 – CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE**

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF). Estando ainda sujeitos a amplo teste qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura de Municipal de Itupiranga o direito de rejeitá-los no topo ou parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com a descrição anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber.

As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme a determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Será de responsabilidade dos fornecedores as análises físico-químicas e bromatológicas e sanitárias (microbiológica) dos produtos licitados.

## 9 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de funcionamento e de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

## 10 – DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

**10.1** A licitante vencedora deverá apresentar amostras de cada item cotado, conforme descrito no Anexo I do termo de referência, e de acordo com a proposta de preços;

**10.2** A análise das amostras será após a fase de lances do processo licitatório. A data para entrega será marcada no dia da licitação. A amostra deverá estar devidamente identificada com o número da licitação, nome da licitante, o número do lote/item e acompanhada de cópia do Alvará de Licença Sanitária da empresa, sob pena de desclassificação.

**10.3** As amostras deverão ser entregues no departamento de alimentação escolar e estar devidamente embalada e identificada.

**10.4** A licitante que não apresentar a amostra dentro do prazo estipulado ou apresentá-la em desacordo com as especificações de sua proposta/edital será desclassificada, além de incorrer nas penalidades descritas no Edital, e nos Termos da Lei 8.666/93.

**10.5** As amostras aprovadas permanecerão em poder da Administração para confrontação quando da entrega efetiva do objeto.

**10.6** Para a entrega das amostras serão exigidos exemplares em embalagens originais dos produtos citados de cada item, conforme descrito no Anexo I do Termo de referência.

**10.7** A análise de amostras dos alimentos será realizada pela Nutricionista Municipal do Município de Itupiranga e Conselho de alimentação escolar (CAE) no Departamento da Alimentação Escolar (DAE) e tem como objetivo avaliar e analisar a qualidade do alimento, e se o mesmo é apropriado à clientela atendida específica.

**10.8** Um alimento pode ser definido como de boa qualidade, quando preenche as expectativas do consumidor com relação às características (aparência, cor, aroma, sabor e textura) e quando atende as exigências legais preconizadas (origem, controle de qualidade, boas práticas, licenciamento entre outros).

**10.9** As amostras que serão apresentadas correrão à custa da empresa interessada em participar do processo licitatório, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar do certame.

**10.10** Caso a amostra tenha atendido todos os requisitos de qualidade e características do edital a mesma será considerada aprovada, e será encaminhado o parecer técnico ao departamento de Licitação.

## **11 – DISPOSIÇÕES GERAIS e INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**

Sem disposições e informações complementares. Itupiranga, PA \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Dayane de Souza Pereira Igreja Brito  
Nutricionista/Responsável Técnico

\_\_\_\_\_  
Artur dos Santos Oliveira  
Secretário de educação

## Anexo I

**PAUTA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/ PNAE – 2021**  
**ENSINO INFANTIL - FUNDAMENTAL - MÉDIO - MAIS EDUCAÇÃO – EJA**  
**Nº DE ALUNOS: 10.000**  
**PERÍODO: 5 MESES**

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS				
ORDEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	<u><b>ACHOCOLATADO</b></u>	Achocolatado em pó, instantâneo enriquecido com vitaminas e minerais, isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na sua embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Com até no máximo 19g de carboidratos. <b>Unidades com 1kg</b> , embalado em saco plástico ou laminado. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega.	KG	2.500
2	<u><b>AÇÚCAR</b></u>	Açúcar tipo cristal branco, de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3% de sacarose e livre de fermentação, isento de matéria terrosa, umidade, parasitas e de detritos animais e vegetais. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, instruções para o uso, peso líquido, que <b>deve ser de 2 (dois) kg</b> , SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	11.000



3	<b><u>ARROZ</u></b>	Arroz branco, tipo 1, beneficiado, polido, classe longo fino, tipo agulhinha, com empacotamento sem contato manual, livre de impurezas, grãos inteiros, com odor, apresentação e sabor característico do produto, com teor de umidade máximo de 15%. Na embalagem deve conter o nome do produto e do fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, que deve ser de <b>05 (cinco) kg</b> com o fardo com peso líquido total de 30kg, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) meses a partir da data de entrega.	KG	20.000
4	<b><u>AVEIA</u></b>	Aveia em flocos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Composição centesimal: 12g de proteínas, 8g de lipídios e 63 g de carboidratos. Embalada em polietileno atóxico, <b>contendo 200g</b> . Reembalados em caixas de papelão resistentes.	KG	1.100
5	<b><u>BISCOITO CREAM CRACKER</u></b>	Biscoito tipo cream cracker, a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, <b>0% de gordura trans</b> , íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido, que deve ser <b>400(quatrocentos) gramas</b> , SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado.	PAC.	5.500





6	<b><u>BISCOITO DOCE</u></b> <b><u>TIPO MAISENA,</u></b> <b><u>LEITE, MARIA OU</u></b> <b><u>ROSQUINHA</u></b>	Obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. <b>0% de gordura trans.</b> O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Dupla embalagem primária de polietileno. <b>De 400g.</b> Validade mínima de 06 meses.	KG	5.500
7	<b><u>COLORAU EM PÓ</u></b>	Colorau, à base de urucum, fubá e óleo de soja, com cor e odor próprios, sem presença de umidade e material estranho à sua composição que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote. <b>O peso líquido deve ser de 100g.</b> O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	550
8	<b><u>EXTRATO DE</u></b> <b><u>TOMATE</u></b>	Extrato de tomate, concentrado, à base de tomate, açúcar e sal, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, <b>peso líquido que deve ser de 340g</b> e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachês, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	4.000





9	<b><u>FLOCÃO DE MILHO</u></b>	Farinha de milho flocada, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição, que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, <b>peso líquido que deve ser de 500g.</b> SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	2.900
10	<b><u>FLOCÃO DE ARROZ</u></b>	Farinha de arroz flocada, para o preparo de cuscuz, com coloração, odor e sabor próprios, isento de umidade e de material estranho à sua composição, que comprometem a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, <b>peso líquido que deve ser de 500g.</b> SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	KG	2.900
11	<b><u>FEIJÃO CARIOCA</u></b>	Feijão carioca, tipo 1, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, peso líquido, que <b>deve ser de 01 kg.</b> SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor e resistente, hermeticamente - fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data	KG	7.000





		de entrega.		
12	<b>FARINHA DE TAPIOCA</b>	Tapioca granulada da região, tipo farinha de tapioca possui grãos esféricos e regulares. Sub-grupo Granulada, Tipo 1. <b>A embalagem deve ser de até 1kg</b> , que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	2.000
13	<b><u>LEITE EM PÓ INTEGRAL</u></b>	Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em pacote de filme de poliéster, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado, para preservar a qualidade do produto em <b>pacote de 01 kg</b> . O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	KG	5.000
14	<b><u>MARGARINA VEGETAL COM SAL</u></b>	Margarina vegetal com sal, obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal. <b>0% de gordura trans</b> . Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, valor nutricional, lista de ingredientes, <b>peso líquido de 500g</b> . SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). O produto deve ser resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	KG	1.400



15	<b><u>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</u></b>	Massa de sêmola tipo espaguete, à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, sem colesterol. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. <b>Peso líquido de 500 gramas.</b> O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	2.900
16	<b><u>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</u></b>	Macarrão parafuso sem ovos, <b>pacote de 500g</b> embalagem plástica resistente e transparente com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data da entrega.	KG	2.900
17	<b><u>MILHO PARA CANJICA</u></b>	Milho amarelo, selecionados e inteiros, sem perfurações, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. <b>Peso líquido deve ser de 500 gramas.</b> O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.500
18	<b><u>ÓLEO DE SOJA</u></b>	Óleo de soja refinado, com antioxidantes, tipo 1, transparente, com odor e gosto próprio, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de	LATAS	3.500



		preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em <b>garrafas PET de 900ml</b> , atóxica, e resistente, hermeticamente fechadas e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas.		
19	<b><u>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</u></b>	Proteína texturizada de soja, de procedência nacional. <b>Embalagem de 1 kg</b> , atóxica, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substâncias tóxicas ou nocivas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	2.000
20	<b><u>SAL REFINADO</u></b>	Sal refinado, e iodado com granulação uniforme e, conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390mg de sódio por porção de 1(um) g do produto. Na embalagem conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, <b>peso líquido que deve ser de 01 kg</b> , SAC-Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1.400
<b>ALIMENTAÇÃO ESPECÍFICA PARA PATOLOGIAS</b>				
21	<b><u>LEITE SEM LACTOSE</u></b>	Leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida <b>contendo 1 litro</b> , recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias.	LITROS	75



22	<b><u>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO</u></b>	100% stévia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. <b>Unidades de 80ml.</b> Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	LITRO	1,5
23	<b><u>ARROZ INTEGRAL</u></b>	Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em <b>pacotes de 1 kg</b> , em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	75
24	<b><u>BISCOITO SALGADO (TIPO INTEGRAL)</u></b>	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, quinoa, farelo de trigo, gergelim, flocos de amaranto, açúcar, linhaça, aveia, farinha de centeio, sal, óleo vegetal, fermento químico. Embalagem Primária: Deve estar intacta em pacotes de polietileno transparente atóxica (com dupla embalagem) <b>com peso de 400g</b> , hermeticamente selado. Embalagem Secundária: deve estar em caixa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;	PAC.	105
25	<b><u>ALIMENTO EM PÓ A BASE DE SOJA</u></b>	Alimento em pó a base de soja enriquecido de vitaminas e minerais sem lactose <b>em lata de 300g</b> . Sabores variados como natural, morango, chocolate.	KG	30
26	<b><u>LEITE DE SOJA</u></b>	LEITE DE SOJA, líquido, embalagem em caixa de <b>1 litro</b> .	LITROS	60
27	<b><u>FÉCULA DE MANDIOCA</u></b>	<b>Embalagem contendo 01 Kg</b> , com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	KG	45
28	<b><u>PÃO SEM GLÚTEN</u></b>	Deve ser de polvilho ou fécula de mandioca, óleo vegetal, fermento biológico, podendo ter ovos, leite, açúcar e sal. <b>Pacote de 400g</b> .	KG	45
29	<b><u>MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS</u></b>	Macarrão sem glúten, sem ovos, sem leite e sem gordura trans. <b>Pacotes de 500g</b> .	KG	75
30	<b><u>BOLACHA DE ÁGUA E SAL S/ LACTOSE</u></b>	Com composição de fécula de batata, farinha de arroz. 0% de gordura trans. <b>Pacotes de 400g</b> .	KG	45





**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**

ORDEM	GÊNERO ALIMENTÍCIO	DESCRIÇÃO	UND	QTD
31	<u><b>ALMÔNDEGA AO MOLHO</b></u>	Almôndega ao molho, drenada, à base de carne bovina de boa qualidade sem ossos, tendo na sua composição, açúcar, alho, cebola, molho de tomate, produtos amiláceos (máximo 5%) e condimentação leve, sem pimenta. Podem ser empregados aditivos permitidos pela legislação vigente. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, <b>peso líquido deve ser de 420g.</b> O produto deve ser embalado em lata de folhas de flandes, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não podem apresentar-se amassadas e enferrujadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	3.500
32	<u><b>ALHO</b></u>	Alho nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. <b>O produto deve estar em caixas de papelão e contendo 10 kg.</b>	KG	1.000





33	<p><b><u>CARNE BOVINA</u></b> <b><u>DE 1º</u></b> <b><u>QUALIDADE</u></b>  <b><u>Tipo paleta</u></b></p>	<p>Carne bovina congelada de 1ª qualidade sem osso porcionada e sem nervo, com pouca gordura, proveniente de animais sadia, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênica - sanitária satisfatória, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote e peso líquido. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada e resfriada. <b>Em pacotes de até 2kg.</b></p>	KG	7.000
34	<p><b><u>CARNE BOVINA</u></b> <b><u>MOÍDA</u></b></p>	<p>Carne moída de 1ª qualidade, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo de 18% de gordura, manipulada em condições higiênicas- sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT-M. Veterinário. Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, <b>peso líquido deve ser de 01 kg</b>, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C, transportada em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.</p>	KG	5.700
35	<p><b><u>CEBOLA</u></b></p>	<p>Cebola in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico e transportadas em caixas vazadas de polietileno.</p>	KG	1.400





36	<b><u>CENOURA</u></b>	Cenoura in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico contendo e transportado em caixas vazadas de polietileno.	KG	1.400
37	<b><u>FRANGO INTEIRO</u></b>	Frangos congelados, provenientes de aves saudáveis, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas-sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, <b>peso líquido de aproximadamente 2 kg</b> , SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.	KG	7.000
38	<b><u>COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO</u></b>	Coxa e sobrecoxa de frangos congelados, provenientes de aves saudáveis, com coloração rosada, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênicas - sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M. Veterinário. Na embalagem do pacote deve ter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, <b>peso líquido de até 2 kg</b> , SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -18°C e transportado em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente.	KG	7.000
39	<b><u>IOGURTE DE FRUTAS</u></b>	Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição de microrganismos benéficos à saúde que	LITROS	5.000





		realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e preparado com polpa de fruta com sabor de morango, ameixa, coco e abacaxi. Embalagem primária em saco plástico de <b>peso líquido de 900 ml</b> . Validade mínima de 30 dias a contar da data de fabricação e entrega. Deve conter, SIM, SIE ou SIF.		
40	<b><u>SALSICHA RESFRIADA</u></b>	Salsicha embalada resfriada <b>embalagem com 5 kg</b> , com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	KG	1.400
41	<b><u>SALSICHA AO MOLHO</u></b>	Salsicha ao molho, embalagem com prazo e validade de 12 meses, sem rupturas ou latas amassadas. <b>Unidades de 420g.</b>	KG	3.500
42	<b><u>SARDINHA EM CONSERVA</u></b>	Sardinha em conserva, <b>lata 125g</b> , ao óleo comestível. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). O produto deverá apresentar validade mínima de 2 anos a partir da data de entrega.	KG	2.900
43	<b><u>OVOS DE GALINHA</u></b>	Fresco, branco, de primeira qualidade, tamanho grande uniforme, com casca íntegra, porosa, sem trincas ou rachaduras, sem sujidades ou fezes de aves, gema firme, redonda e central, clara transparente, consistente, límpida, sem mancha ou turvação, proveniente de aves saudáveis e manipulado em granja em condições higiênicas satisfatórias. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. contendo na embalagem a identificação do produto, marca do produtor, validade, data da embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE OU SIM). O produto deve ser acondicionado em bandejas com 12 unidades de aproximadamente 60g em caixas de 360 unidades. O produto deverá ter a validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.	UNID	130.000
44	<b><u>PÃO HOT DOG</u></b>	Pão para hot dog à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria - prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na	UNID	130.000





		embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, <b>peso líquido de 50 gramas</b> , endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação.		
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--