



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por finalidade de atender a futura e eventual Aquisição de gêneros alimentícios diversos, destinados à secretaria de educação, para distribuição na rede pública municipal de ensino no município de São João da Ponta/Pa, atendendo ao Programa Nacional De Alimentação Escolar-PNAE, nos termos da Legislação vigente.

#### 2. JUSTIFICATIVA

**2.1.** A modalidade de Licitação recomendada é o Pregão, cujo tipo presencial ou eletrônico será escolhido pelo pregoeiro designado para o certame. Ademais tem amparo legal, integralmente, nas Leis Federais nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações aplicáveis a este evento e nas condições e exigências descritas no Edital e nas demais prescrições legais aplicáveis ao assunto, como a modalidade mais compatível com o objeto desta contratação, permitindo que a garantia da isonomia e seleção do prestador de serviço que ofertar os melhores preços e condições.

**2.2.** A fim de suprir as necessidades da Prefeitura Municipal de São João da Ponta/PA, Secretarias e Fundos, com intuito de realizar processo licitatório para Aquisição de Gêneros Alimentícios e tendo como base o Princípio da Continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entende-se que a aquisição objeto deste Termo de Referência é imprescindível para manutenção das atividades desenvolvidas por esta Prefeitura Municipal e as Secretarias.

**2.3.** A Alimentação Escolar é um direito dos alunos durante o período letivo, previsto pela Lei 11.947 de 16 de Junho de 2009, sendo de sumo importância na garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e no desenvolvimento psicossocial dos beneficiários.

**2.4.** Sendo assim, o serviço público, como atividade de interesse coletivo, visando a sua aplicação diretamente a população, não pode parar, deve ele ser sempre contínuo, pois sua paralisação total, ou até mesmo parcial, poderá acarretar prejuízos aos seus usuários.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES E DESCRIÇÕES:

**3.1.** Os itens objetos desta aquisição deverão observar rigorosamente as especificações e descrições no anexo desse TR:

**3.2. EMBALAGEM** – Todos os produtos devem apresentar embalagens íntegras e limpas e em ótimo estado de conservação, isentas de rachaduras, deformações, rebarbas ou arestas e livres de qualquer tipo de contaminação (química, física e/ou biológica), devem vir acondicionados conforme praxe do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Não serão aceitos produtos danificados, os quais deverão ser repostos no prazo máximo de 24 horas.



**3.3. ROTULAGEM** – Todos os produtos devem estar registrados em órgão competente, como, ANVISA, Ministério da Saúde e da Agricultura, tendo seu registro comprovado.

**3.4.** Não serão aceitas entregas de produtos com marcas inferiores ao contratado, em caso de entrega eventual de produtos com marca diferente só será aceita de qualidade igual ou superior a marca contratada, desde que, a Empresa garanta a manutenção do preço, quantidade e qualidade, e que seja feito um comunicado à Fundação com, pelo menos, 05 (cinco) dias de antecedência, justificando a substituição.

#### **4. ESTIMATIVA DE CUSTO/DOTAÇÃO:**

**4.1.** A estimativa de custo para a aquisição do objeto do presente Termo de Referência será realizada após a ampla consulta/pesquisa no mercado do valor dos itens a serem licitados, devendo obrigatoriamente ser elaborada, com base na IN nº 73, de 2020 e suas alterações, a fim de permitir a posterior indicação dos recursos orçamentários em dotação correta e suficiente para a presente aquisição.

#### **5. DISPOSIÇÕES RELATIVAS ÀS PROPOSTAS DE PREÇOS:**

**5.1.** A proponente deverá na ocasião da apresentação da proposta:

**5.1.1.** Apresentar proposta de preços e documentações de forma clara e detalhada, citando especificação, fabricante, país de procedência e outras características que permitam identificá-los, anexando-se, inclusive, quando possível, prospectos em Português, sem referência às expressões “similar”, de acordo com os requisitos indicados no anexo deste Termo de Referência;

**5.1.2.** Indicar o valor unitário e total de cada item e o valor total da proposta que o licitante se propõe a fornecer, em algarismo e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas e quaisquer despesas tais como frete, taxas e impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras, observadas as isenções previstas na legislação, com cotações em moeda corrente nacional e internacional;

**5.1.3.** Indicar na proposta que os preços unitários dos objetos ofertados na licitação serão fixos e irrevogáveis;

**5.1.4.** Indicar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação;

**5.1.5.** Apresentar na proposta a garantia/validade dos produtos, não podendo ser inferior que 12 (doze) meses a contar da data de entrega no órgão solicitante;

**5.1.6.** A garantia prevista para o item diz respeito à solução de problemas no que tange as embalagens, produtos avariados, bem como todo e qualquer defeito de fabricação apresentado e terá início a partir da data do recebimento definitivo, sem ônus adicional para o PMSJP;

**5.1.7.** Qualquer opção oferecida, que não atenda as especificações contidas no anexo deste TR, não será levada em consideração durante o julgamento.

**5.2.** Não será aceita imposição de valor mínimo para faturamento do pedido e de faturamento mínimo na proposta.

#### **6. DOCUMENTOS LEGAIS PARA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**



## **6.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

**6.1.1.** Alvará de Licença e Funcionamento, fornecido pela Prefeitura do domicílio da licitante e compatível com o objeto desta licitação.

**6.1.2.** Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens e/ou desempenho dos serviços em características e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado; (art. 30, II e §1º, I da Lei nº. 8.666/93).

**6.1.2.1.** A comprovação de aptidão supramencionada será feita por Atestado(s) de Capacidade Técnica (declaração ou certidão), comprovando o fornecimento dos materiais pertinentes e compatível(is) em características com o objeto licitado, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

**6.1.3.** As provas de capacidade técnica e documentação estarão sujeitas à confirmação da veracidade de suas informações, sob pena de responderem civil e criminalmente o emissor e o licitante.

**6.2.** A verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

**6.3.** Para os produtos de origem animal deve apresentar, Certificado de registro no SIF/DIPOA do Produto e fabricante, fichas técnicas, assinada por técnico de alimentos, de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento obedecendo as exigências do Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI Nº 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991 e da Resolução nº. 035 de 01 de outubro de 2003 do FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE, durante a fase de habilitação do processo licitatório respectivamente, para análise pelo nutricionista responsável pelo Cardápio da Alimentação Escolar do Município de São João da Ponta.

## **7. DAS AMOSTRAS.**

**7.1.** O(s) fornecedor (es) classificado (s) em primeiro lugar após fase de habilitação, deverão entregar em até 02 (dois) dias úteis, Na Secretária Municipal de Educação, a documentação técnica, acompanhada de 1 (uma) amostra original do produto, devidamente identificadas (nome da empresa, endereço, fone), em embalagem primária e rótulos correspondentes aqueles a serem fornecidos;

**7.2.** O licitante deverá encaminhar as amostras mediante documento formal, em duas vias, no qual deverão constar os dados da empresa, além da descrição completa dos itens apresentados, impresso em papel timbrado da mesma, com carimbo e assinatura do representante legal, na forma requerida neste edital e devidamente etiquetada na sequência dos itens da Pauta 2023;

**7.3.** As amostras serão avaliadas conforme as descrições constantes do termo de entrega, a amostra apresentada poderá ser aberta, manuseada, receber cortes, secções, vincos, cozimento e degustação, desta feita não será devolvido aos licitantes ao final da avaliação técnica, tudo sem ônus para o Município;

## **8. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA**

**8.1.** O objeto do presente termo de referência deverá ser fornecido 10 (dez) dia, após a emissão da ordem de compra.

**8.2.** A entrega dos Gêneros Alimentícios em geral serem realizados na modalidade "porta a porta", sendo necessário a realização de visita técnica dos licitantes em todas as escolas do município para melhor dimensionamento dos custos.



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA  
CNPJ: 01.613.320/0001-80  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**8.3.** A visita técnica será acompanhada e supervisionada por um servidor da Secretária Municipal de Educação (SEMED) e será realizado 2 dias úteis antes da data de abertura do prego, sendo que, a não realização desta não será caracterizada como critério de eliminação dos licitantes na fase de habilitação do certame.

**8.4.** O licitante deverá apresentar no ato da realização da Visita Técnica documento com foto e um ofício contendo as informações referente ao certame.

**8.5.** A aceitação do objeto está condicionada ao atendimento das especificações mínimas constantes deste termo de referência.

**8.6.** Não serão aceitos produtos diferentes dos especificados neste Termo de Referência, fora dos prazos mínimos estipulados, em mau estado de conservação, de qualidade inferior, com a embalagem danificada ou com os lacres de segurança rompidos;

**8.7.** Caso, durante o prazo de garantia, seja constatado quaisquer defeitos ou divergências nas características dos produtos, o Contratante, comunicará o fato, por escrito, ao Fornecedor, sendo de até 5 (cinco) dias úteis o prazo para correção dos defeitos e/ou troca dos produtos, contadas a partir da solicitação efetuada, sem qualquer ônus à Administração Pública.

## 9. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

São responsabilidades da CONTRATADA:

**9.1.** Fornecer o objeto de acordo com os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência, atendidos os requisitos e observadas às normas constantes neste instrumento;

**9.2.** Colocar à disposição da PMSJP, os meios necessários à comprovação da qualidade do item, permitindo a verificação das especificações em conformidade com o descrito no anexo A;

**9.3.** Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

**9.4.** Declarar, detalhadamente, a garantia do item cotado, contado a partir da data do recebimento definitivo, indicando, inclusive,

**9.5.** Disponibilização e fornecimento de todos os reparos e substituições necessários ao saneamento dos óbices ocorridos;

**9.6.** Fornecer todos os equipamentos, os materiais, a mão de obra, o transporte e tudo o mais necessário à fiel execução do objeto licitado;

**9.7.** Responsabilizar-se pela(s) garantia(s) do(s) produto(s), objetos da licitação, dentro dos padrões de certificação de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor;

**9.8.** Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, inclusive aquelas com deslocamentos;

**9.9.** Em nenhuma hipótese poderá veicular publicidade acerca do objeto adquirido pelo contratante, sem prévia autorização;

**9.10.** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela PMSJP, ou pelo órgão participante, durante a vigência do contrato;

**9.11.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**9.12.** Aceitar os acréscimos e supressões do valor inicialmente estimado para aquisição em até 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do § 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

**9.13.** Na ocasião da assinatura DO CONTRATO, a licitante vencedora deverá dispor de Certificação



Digital, nos termos da resolução nº11.535/2014-TCM.

## **10. RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE – PMSJP**

São obrigações da PMSJP:

- 10.1.** Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas;
- 10.2.** Rejeitar o item cuja especificação não atenda aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;
- 10.3.** Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio da comissão ou gestor, designado para este fim, de acordo com o art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93;
- 10.4.** Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da contratada, após a efetiva entrega do item objeto deste Termo de Referência e emissão dos Termos de Recebimentos Provisório e Definitivo;
- 10.5.** Designar comissão ou servidor, para proceder à avaliação do item objeto deste termo a ser recebido;
- 10.6.** Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes no item objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 10.7.** Estabelecer normas e procedimentos de acesso às suas instalações para ajustes e/ou substituições do item objeto deste termo.

## **11. DA SUBCONTRATAÇÃO**

- 11.1.** Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **12. DO PAGAMENTO**

- 12.1.** Depois de homologada a licitação, a CONTRATANTE convocará a licitante vencedora para a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo de 10 (dez) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções constantes neste Termo de Referência e do previsto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
- 12.2.** É facultado à Administração, quando o convocado não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou se recusar a assinar o referido documento, no prazo e condições estabelecidas, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
- 12.3.** A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela CONTRATANTE, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.
- 12.4.** Os contratos terão suas vigências submetidas ao que determina o art. 57 da Lei nº 8.666/93.
- 12.5.** O prazo para recebimento da Nota de Empenho poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 12.6.** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias subsequentes à entrega definitiva dos bens, mediante a apresentação da Fatura (Nota Fiscal) devidamente atestada e visada pelo setor



competente, após conferência das quantidades e da qualidade do mesmo.

### 13. DO REAJUSTE

**13.1.** Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

13.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) (indicar o índice a ser adotado), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I<sup>0</sup> = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

**13.2.** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

**13.3.** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

**13.4.** Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

**13.5.** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

**13.6.** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

**13.7.** O reajuste será realizado por apostilamento.

### 14. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

**14.1.** Nos termos do art. 58, inciso III combinado com o artigo 67 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados;

**14.2.** A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em coresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei Federal nº 8.666, de 1993;

**14.3.** O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos

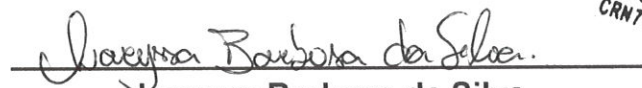


ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA  
CNPJ: 01.613.320/0001-80  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## 15. DAS PENALIDADES

**15.1.** O Licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardo da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta - se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, ficará sujeitas às sanções prevista na Lei nº 8.666/93 e 10.520/02.

  
**Laryssa Barbosa da Silva**  
Nutricionista CRN 8722

*Laryssa Barbosa da Silva*  
Nutricionista  
CRN 7-8722

---

**Thais da Silva Coelho**  
Secretária Municipal de Educação  
Prefeitura Municipal de São João da Ponta/PA

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE**

**TERMO DE REFERÊNCIA DE GENERÔS ALIMENTÍCIOS DESTINADO A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE SÃO JOÃO DA PONTA – PA 2023**

**QUADRO DE ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO E QUANTITATIVO ESTIMADO**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QUANT.
01	<b>AÇUCAR TRITURADA COMUM</b> - Produto processado da cana-de-açúcar com moagem extra triturada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: pacote de 1kg VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	1374
02	<b>CAFÉ EM PÓ</b> - torrado e moído tradicional embalado a vácuo em embalagem com selo de pureza ABIC, rotulagem de acordo com legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 250g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	83
03	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> – longo e fino, de boa qualidade, isento de mofo e impurezas. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada, Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: pacote de até 1 kg VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	4.570
04	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1</b> - Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas. Acondicionado em fardos plásticos de 30 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 1Kg VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	4810
05	<b>CHARQUE BOVINO</b> - CARNE DIANTEIRO, curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não deve conter nitrito e nitrato. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer outras substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Acondicionada em fardo plástico ou caixa de papelão de até 30 kg. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacotes de 500g VALIDADE: Não inferior a 120 dias	KG	410
06	<b>COLORAU</b> - Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	KG	1.374



**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE**

	EMBALAGEM: Pacote de 100g VALIDADE: Não inferior a 180 dias		
07	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> - Deverá estar acondicionado em embalagem íntegra, adequada e resistente, com identificação do tipo, data de validade e com registro do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 200g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	773
08	<b>MILHO BRANCO</b> - tipo I, 100% milho, grãos de boa qualidade isento de mofo e impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 500g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	155
09	<b>ÓLEO DE SOJA</b> - Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Garrafa de 500ml VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	825
10	<b>VINAGRE ÁLCOOL</b> - Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Garrafa de 500ml VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	515
11	<b>SAL REFINADO</b> – Sal refinada iodado, obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 1kg VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	550
12	<b>MARGARINA COM SAL</b> - com teor de lipídios entre 50 e 80%, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Com registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 250g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	69
13	<b>ALHO A GRANEL</b> - 100% natural de boa qualidade, isento de mofo e impurezas. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: pacote de até 1 kg VALIDADE: Não inferior a 90 dias	KG	825
14	<b>CEBOLA DE CABEÇA</b> - 1º qualidade aparência fresca e sã, perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física	KG	1417

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE**

	ou mecânica, doenças, brotos, terra aderente, sujidades e defensivos agrícolas. Peso e tamanho uniforme, com boa apresentação. EMBALAGEM: pacote de 1kg VALIDADE: não inferior a 05 dias		
15	<b>BATATA</b> - in natura, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas e livre de broto. EMBALAGEM: até 30 kg VALIDADE: Colheita recente.	KG	601
16	<b>CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS - TIPO ACÉM</b> , isenta de cartilagem e nervo, sem excesso de gordura, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionada em embalagem íntegra adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço e com registro de inspeção animal no SIF ou SIE. Não serão aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacotes até 3kg VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	1718
17	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – TIPO MUSCULO</b> isenta de cartilagem e nervo, sem excesso de gordura, deve apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, acondicionada em embalagem íntegra adequada e resistente sendo 0,5 kg em cada pacote, com rotulagem especificando o peso, tipo da carne, data de fabricação, data de validade, endereço e com registro de inspeção animal no SIF ou SIE. Não serão aceito carne cortada na máquina, com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, descongelado, pegajoso, esverdeado e pardacento. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacotes de 500g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	3780
18	<b>PEITO DE FRANGO FILÉ CONGELADO</b> – Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF, SIM ou SIE/DIPOA. EMBALAGEM: Pacote até 2kg VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	6.872
19	<b>BOLACHA SALGADA, TIPO CREAM CRACKER</b> - Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos,	KG	295

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE**

	<p>parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). O Rotulo deverá estar de acordo com a legislação vigente.  <b>EMBALAGEM:</b> pacote de 400g  <b>VALIDADE:</b> Não inferior a 180 dias</p>		
20	<p><b>BOLACHA DOCE, TIPO MARIA</b> - Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de materiais terrosos, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). O Rotulo deverá estar de acordo com a legislação vigente.  <b>EMBALAGEM:</b> pacote de 400g  <b>VALIDADE:</b> Não inferior a 180 dias</p>	KG	245
21	<p><b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.  <b>EMBALAGEM:</b> Pacote de 500g  <b>VALIDADE:</b> Não inferior a 180 dias</p>	KG	3092
22	<p><b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.  <b>EMBALAGEM:</b> Pacote de 500g  <b>VALIDADE:</b> Não inferior a 180 dias</p>	KG	1031
23	<p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO</b> - À base de edulcorante natural, líquido transparente. Acondicionado em embalagem resistente e atóxica. Deverá atender todas as especificações contidas na legislação vigente para o produto.  <b>EMBALAGEM:</b> frasco até 100 ml  <b>VALIDADE:</b> Não inferior a 180 dias</p>	L	34
24	<p><b>BISCOITO SEM GLÚTEM</b> - Tipo polvilho ou outro. Contendo embalagem de polietileno atóxico transparente. Rotulagem e produto de acordo com especificações contidas na legislação vigente. Isento de gordura vegetal hidrogenada.  <b>EMBALAGEM:</b> Pacote de 500g  <b>VALIDADE:</b> Não inferior a 180 dias.</p>	KG	123

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE**

25	<b>CENOURA</b> - in natura, cor laranja-vivo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparência fresca. Isento de brotos, lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: até 30 kg VALIDADE: Colheita recente.	KG	601
26	<b>COMINHO</b> - Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido, cor e odor característicos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 100g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	1374
27	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADA</b> - Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF, SIM ou SIE/DIPOA. EMBALAGEM: Pacote até 2kg VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	1718
28	<b>FUBÁ DE MILHO</b> - produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 500g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	155
29	<b>LEITE DE SOJA EM PÓ</b> - Para diluição. Embalagem aluminizada ou em polietileno. Rotulagem com valores nutricionais e outras especificações de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 200g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	258
30	<b>LEITE DE COCO</b> – produto de qualidade, livre de insetos, micro-organismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. EMBALAGEM: Garrafa de 200ml VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	103
31	<b>LEITE ZERO LACTOSE</b> - Leite UHT, semidesnatado para dietas com restrições de lactose. Deverá atender todas as especificações contidas na legislação vigente para o produto. EMBALAGEM: Pacote de 200g ou 400g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	258
32	<b>MASSA PARA SOPA</b> - Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar	KG	515

**DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – DAE**

	textura ou consistência de empapamento. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 500g VALIDADE: Não inferior a 180 dias		
33	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> - tipo I, 100% milho, grãos de boa qualidade isento de mofo e impurezas. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: Pacote de 500g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	206
34	<b>PÃO DE HAMBURGUER</b> - 50 g a unidade. Pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, entre outros. Isento de gordura hidrogenada e aditivos químicos. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de fôrmas sujas). rotulagem de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM: pacotes com 1kg VALIDADE: não inferior a 03 dias	KG	687
35	<b>SELETA DE LEGUMES</b> - em conserva a base de água e sal, em embalagem de 200g com rotulagem do valor nutricional, peso, fornecedor e data de fabricação e validade. Sem presença de material estranho. EMBALAGEM: lata de 280g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	687
36	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> - contendo data de fabricação, validade, preparado com frutos maduros são, sem pele e sementes, isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. EMBALAGEM: caixa ou sachê de 200g ou 250g VALIDADE: Não inferior a 180 dias	KG	344

Laryssa Barbosa da Silva  
Nutricionista  
CRN7-8722

*Laryssa Barbosa da Silva*

Laryssa Barbosa da Silva  
NUTRICIONISTA CRN - 8722