

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Contratação de 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.

2. DA JUSTIFICATIVA DO OBJETO

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, na lei nº 12.982, 28 de maio de 2014, na medida provisória nº 2178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, e nº 26, de 17 de junho de 2013, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educando, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

3. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO

3.1 As especificações constam no Anexo VI deste Termo.

3.2 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 (SIF).

3.3 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item 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 (SIF) quando couber.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 4.1 Ficha Técnica com informações sobre identificação do fabricante, produto, marca, descrição, composição nutricional, características organolépticas, microbiológicas, físico-química do produto final, características da embalagem (primária e secundária), condições de armazenamento e distribuição, durabilidade, prazo de validade, condições de conservação, modo de utilização, rotulagem e aplicações, assinada por Responsável Técnico da área com firma reconhecida, do ano vigente;
- 4.2 Certificado ou declaração ou Alvará Sanitário, emitido pelo Órgão competente, que comprove que a Empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual do Setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular, do ano vigente;
- 4.3 As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
- 4.4 Os proponentes devem apresentar Certificado do SIF/DIPOA do fabricante dos **produtos de origem animal**. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com a Resolução nº 23, de 15 de março de 2000;
 - 4.4.1 Documentos extras: Para efeito de classificação deverão ser apresentados no envelope nº 01 (Proposta) fichas técnicas ou prospectos técnicos ou demonstrativos que comprovem as especificações exigidas neste edital, admitindo-se demonstrativos obtidos nos “sites” dos fabricantes ou correspondências eletrônicas enviadas pelos fabricantes.
 - 4.4.2 Para os itens abaixo, deverão ser apresentados, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo

com a legislação vigente, estes documentos deverão estar anexos à proposta, ou seja, no envelope nº 01 (Proposta): Laticínios: leite em pó, leite fermentado; Proteínas: Carnes bovina magra (carne moída, carne em cubos), Coxa e sobre coxa de frango com osso, Peito de Frango desossado, Salsicha de frango tipo hot dog, Pão de queijo congelado;

4.5 Registro do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de sua competência;

4.6 Certificado ou declaração ou Alvará Sanitário, emitido pelo Órgão competente, que comprove que a Empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular;

⇒ Certificado do Teste de Aceitabilidade de produtos (marcas) novos, a empresa deverá realizar a aplicação de Teste de Aceitabilidade com o produto em questão, para uma margem de até 200 alunos. As amostras e o profissional Nutricionista deverão ser fornecidos pela empresa. O resultado do teste deverá ser de 95% a 100% de aceitabilidade, em escala hedônica. Caso o produto não atinja este percentual, será desclassificado e acionado a empresa em 2º lugar.

5. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

5.1 As propostas vencedoras deverão encaminhar, em até 03 (três) dias úteis, a título de amostras, 01 (uma) amostra, contendo nesta amostra 02 (duas) unidades de cada gêneros alimentícios ofertado, em embalagem original, iguais as que serão entregues por ocasião do fornecimento, devidamente etiquetada e listada na ordem dos itens constante na pauta obedecendo as orientações contidas em **Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos Embalados (RDC nº 259, de 20.09.2002)**, exceção esta aos produtos hortifrutigranjeiros.

5.2 As amostras deverão ser apresentadas e entregues na recepção da Secretaria Municipal de Educação, das 08h até as 10h da manhã, aos cuidados da Responsável técnica da Alimentação Escolar.

5.3 As amostras não serão devolvidas, pois será objeto de análise nutricional quanto ao atendimento às expectativas de qualidade, rendimento, composição, forma de apresentação e outros fatores considerados relevantes.

5.4 Os produtos deverão atender as condições mínimas de qualidade, rendimento, composição, forma de apresentação e outros fatores considerados relevantes. Caso o resultado das amostras seja reprovado, será eliminado o item (gêneros alimentícios) e

solicitado ao segundo colocado, em ordem de classificação, o envio de suas respectivas amostras.

5.5 O segundo colocado terá 72 (setenta e duas) horas para entregar suas amostras.

- **A APROVAÇÃO DAS AMOSTRAS NA ANÁLISE DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA E DO CONSELHO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. É CRITÉRIO CONDICIONANTE À ACEITAÇÃO DA PROPOSTA DA LICITANTE.**

6. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

6.1 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da Nota de Empenho, para entregar o produto solicitado no depósito central de Alimentação Escolar, localizado na Av. Flamboyant, 445, Caminho das Árvores, Ulianópolis – Pará.

a. O horário de entrega dos gêneros alimentícios no depósito central, deverá ser de **2ª-feira a 6ª-feira das 08:00 hs às 11:00hs**, não podendo ocorrer atrasos ou falta de Gêneros Alimentícios de acordo com cronograma previamente entregue pela SEMED, salvo por motivo justo e devidamente justificado em documento oficial e aceito pela SEMED.

b. A entrega de Gêneros Alimentícios **PERECÍVEIS (proteínas e hortifrutigranjeiros)** será porta a porta na zona urbana, conforme relação de endereço Anexo I, e deverá ser realizada impreterivelmente, de acordo com o cronograma previamente expedido pela Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar da SEMED, nos horários determinados, devendo esta entrega ser efetuada de **2ª-feira a 5ª-feira das 08:00hs às 11:00hs, excetuando-se a entrega nas sextas-feiras e em vésperas de feriados;**

6.2 Serão recebidos, apenas e exclusivamente, Gêneros Alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

6.3 Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendos que ocasionem modificação do espaço interno original.

6.4 Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

6.5 Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de três dias úteis, sem adição de qualquer ônus para esta Secretaria Municipal de Educação;



6.6 As entregas dos Gêneros Alimentícios Perecíveis deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos nas unidades de ensino.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 Serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED eventuais inconsistências.

7.2 As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

7.3 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.

7.4 A entrega dos Gêneros Alimentícios, que necessitam de refrigeração, deverá ser efetuada em caminhão baú refrigerado, de acordo com as Normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, às suas respectivas temperaturas.

7.5 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.

7.6 Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas;

7.7 Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes;

7.8 Durante a vigência do contrato, poderá a contratante, sem prévia comunicação colher amostras para análises, através de laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura e/ou ANVISA ou Laboratório de Instituição Federal, para comprovar a sua conformidade com a respectiva ficha técnica, através da realização de análises bromatológicas nas áreas de microbiologia, microscopia, físico-química, aditivos e contaminantes, para identificação de possíveis riscos acidentais ou intencionais à



saúde, ficando a licitante vencedora responsável pelas despesas relativas às análises dos produtos.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.1 Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;
- 8.2 Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;
- 8.3 Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos licitados;
- 8.4 Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.
- 8.5 Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1 A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições.
- 9.2 Nos preços já estão inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

Mayla Karla de Souza Monteiro

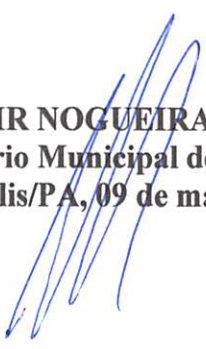
MAYLA KARLA DE SOUZA MONTEIRO

Nutricionista/ CRN7: 12297

Ulianópolis/PA, 09 de março de 2023.



APROVO o presente Termo de Referência de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação do certame, estando presentes os elementos necessários a identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.



WALMIR NOGUEIRA MORAES
Secretário Municipal de Educação
Ulianópolis/PA, 09 de março de 2023



**ANEXO I
RELAÇÃO ENDEREÇO DAS ESCOLAS**

| Nº | ESCOLA | ZONA | ENDEREÇO |
|-----------|--------------------------------------|-------------|---|
| 01 | E.M.E.F. MARISSANTA PASSARINHO | URBANA | Av. Amazonas, nº 156. Boa Vista. |
| 02 | E.M.E.F. VALE DO GURUPIZINHO | URBANA | Rua Barão do Rio Branco, nº 321. Centro. |
| 03 | E.M.E.F. ACÁCIO MENDES | URBANA | Rua Teresina, s/nº. Resende II. |
| 04 | E.M.E.F. ALVORADA | URBANA | Rua Vitória, nº 660. Resende II. |
| 05 | E.M.E.F. DR. WILSON ZANCANER | URBANA | Rua Princesa Isabel, nº 845. Resende I. |
| 06 | E.M.E.F. ALEXANDRE BERGAMIN | URBANA | Av. Ulianópolis, nº 53. Palmeiras. |
| 07 | E.M.E.F. SÃO RAFAEL | URBANA | Rua Joana Darc, nº 186. Giacomo Uliana. |
| 08 | E.M.E.F. DOMINGOS DONATO DA SILVA | URBANA | Rua Rio Branco, s/nº. Resende I. |
| 09 | E.M.E.F. CELESTINO FACCO | URBANA | Tv. Gurupi, s/nº. Palmeiras. |
| 10 | U.E.I LIAMAR RESENDE | URBANA | Av. Flamboyant, nº 45. Caminho das Árvores. |
| 11 | U.E.I IOVANDA RAPOSO | URBANA | Rua Teresina, s/nº. Resende II. |
| 12 | U.E.I ID RESENDE | URBANA | Rua Vitória, nº 615. Resende II. |
| 13 | U.E.I EMANUEL | URBANA | Tv. Gurupi, s/nº. Palmeiras. |
| 14 | U.E.I ULIANÓPOLIS | URBANA | Rua Brasília, s/nº. Resende I |
| 15 | E.M.E.F. PRINCESA ISABEL | RURAL | Av. Central, s/nº. Vila Arco Íris. |
| 16 | E.M.E.F. VILA GURUPIZINHO | RURAL | Colônia Vila Gurupizinho, s/nº. |

ANEXO II
PAUTA DE ALIMENTOS – REPASSE: PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

| ITEM | ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO | UNID. | QUANT. | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL. |
|------|---|-------|--------|-------------|--------------|
| 01 | ARROZ TIPO 1 , embalagem apropriado de 1 kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 30 kg, Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 19.500 | / | |
| 02 | AÇÚCAR CRISTAL , produtor a partir da cana-de-açúcar. Apresentando porção de 5g com valor energético 20 Kcal e 2% de carboidratos. Embalagem plástica de 2 kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 30 kg, contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, período da safra, nº de lote, o prazo de validade de 24 meses. Certificação do ISSO 9001. | Kg | 13.000 | / | |
| 03 | ADOÇANTE DIETÉTICO , à base de edulcorante natural (Sucralose), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100 ml, com identificação na embalagem (rótulo) os ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 360 dias a contar da data de entrega. | L | 8 | / | |
| 04 | AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - | Kg | 2.600 | / | |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|---|--|
| | embalagem de 200g a 1kg. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 360 dias. | | | | |
| 05 | AZEITE DE DENDÊ , em garrafas de 200ml. Tampa rosqueada. A embalagem primária deverá conter: rótulo com data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias. | L | 1.950 | / | |
| 06 | BISCOITO DOCE TIPO MARIA , sabor tradicional. composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar investido, amido de milho, sal, soro de leite, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, lecitina de soja. O porcionamento de 30g deverá ser equivalente a 128 Kcal, 7% de carboidratos, 3% de proteínas e 6% de gorduras totais. Embalagem plástica secundária de 400g (4x1), deverá conter informação nutricional, data de validade, nº de lote. Embalagem primária plástica dupla, acondicionados em caixa de papelão de 4 kg a 8 kg. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 6.500 | / | |
| 07 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER , composição básica: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar investido, açúcar cristal, sal, soro de leite, fibra de aveia, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, lecitina de soja. O porcionamento de 30g deverá ser equivalente a 131 Kcal, 7% de carboidratos, 4% de proteínas e 8% de gorduras totais. Embalagem plástica secundária de 400g (4x1), deverá conter informação nutricional, data de validade, nº de lote. Embalagem primária plástica dupla, acondicionados em caixa de | Kg | 6.500 | / | |

| | | | | | |
|----|--|----|-----|---|--|
| | papelão de 4 kg a 8 kg. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | | | | |
| 08 | BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN , tipo polvilho ou outro, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 325 | / | |
| 09 | ROSQUINHA SABOR LEITE ZERO LACTOSE farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, aroma artificial de leite, estabilizantes lectinas de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofostato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Embalagem 300 g, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informações nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação e validade. | Kg | 325 | / | |
| 10 | ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE ZERO LACTOSE farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, corante caramelo, estabilizante lecitina de soja, cacau em pó, aroma de cacau com baunilha, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofostato ácido de sódio), sal, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de | Kg | 325 | / | |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|
| | <p>origem animal. Contém glúten. Alérgicos contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Embalagem: 300 g, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas. No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação e validade.</p> <p>Aroma artificial de leite, estabilizantes lectinas de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofostato ácido de sódio e bicarbonato de amônia), sal, aroma artificial de leite condensado, vitaminas (b1, b2 e pp). Sem colesterol, sem lactose. Isento de produtos de origem animal. Contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Embalagem 300 g, 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informações nutricional por porção, ingredientes, data de fabricação e validade.</p> | | | | |
| 11 | <p>CAFÉ em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, embalado a vácuo, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.</p> | Kg | 650 | | |
| 12 | <p>CHARQUE BOVINO DE DIANTEIRO, pacote com 1 kg. Preparado com Carne bovina dianteiro de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com coloração vermelho-vivo, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra</p> | Kg | 3.000 | | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|---|--|
| | e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | | | | |
| 13 | COLORÍFICO EM PÓ , ingredientes principais: urucum, óleo e fubá de milho. Embalagem primária de 100g, embalagem secundária de 01 kg, acondicionado em fardos de embalagem terciária transparente de até 30 kg; Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 650 | / | |
| 14 | CREME DE LEITE UHT , integral, tradicional, com até 20% de gordura, embalagem primária cartonada asséptica de 200g. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. S.F.I. | kg | 1.950 | / | |
| 15 | CREME DE LEITE UHT SEM LACTOSE , embalagem primária cartonada asséptica de 200g. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, data de fabricação, o prazo de validade não inferior há 180 dias. S.F.I. | Kg | 325 | / | |
| 16 | EXTRATO DE SOJA EM PÓ , (leite em pó de soja), sabores: original, chocolate e morango para diluição, acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo 300g, com porção de até 26g e valor calórico de até 124 Kcal. Rotulo contendo ingredientes, informações nutricionais, modo de armazenamento, nº de lote, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 12 meses. | Kg | 325 | / | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|---|--|
| 17 | EXTRATO DE TOMATE , embalagem primária em copos de vidro com 190g, acondicionada em embalagem secundária de papelão contendo 12 unidades. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 1.300 | / | |
| 18 | ERVILHA E MILHO VERDE EM CONSERVA , a base de: ervilha/ milho /água / sal sem conservantes, acondicionado em embalagem em sachê contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Kg | 650 | / | |
| 19 | FLOCÃO DE MILHO , para preparo de cuscuz, enriquecido com Ferro, embalagem plástica com 500g. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 6.500 | / | |
| 20 | FEIJÃO TIPO 1 carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Kg | 5.200 | / | |
| 21 | FEIJÃO TIPO 1 PRETO , acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, | Kg | 2.600 | / | |

| | | | | | |
|----|--|----|--------|---|--|
| | parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | | | | |
| 22 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL , branca, com glúten, sem conservantes ou aditivos (embalado em pacote hermético de 1kg). Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 3.900 | / | |
| 23 | GOMA para tapiquinha, embalagem a vácuo, em pacotes de 1 Kg. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, registro e carimbo SIE/ADEPARA, o prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 1.700 | / | |
| 24 | LEITE DE COCO - produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Substância uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em garrafas de vidro de 1L, com tampa rosqueada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | L | 1.300 | / | |
| 25 | LEITE EM PÓ , composição básica: leite fluido integral, com 10g de carboidratos, 6,8g de proteínas e 250mg de Cálcio. O porcionamento de 26g deverá ser equivalente à 128 Kcal. Rendimento de 200g deverá ser de 1l. Embalagem pacote plástico e aluminizado, limpo não violado, resistente contendo 200g, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 10kg, informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data | Kg | 13.000 | / | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|---|--|
| | de fabricação, data de validade de até 1 ano, modo de preparo e modo de armazenamento. | | | | |
| 26 | <p>LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE, composição básica: leite em pó integral, enzima lactase, malto dextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco; vitaminas A, D e C. Apresentando porção de 26 g: 82 Kcal, 15 g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7 g de proteínas, 4,9 g de gorduras totais, 100 mg de sódio (Na), 191 mg de cálcio. Fortificado com vitaminas: A, D e C. Com embalagens apropriadas de 380g. informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, data de validade de até 1 ano, modo de preparo e modo de armazenamento.</p> | Kg | 1.300 | / | |
| 27 | <p>LEITE FERMENTADO COM POLPA DE MORANGO, composição básica: leite em pó reconstituído, açúcar, preparado de morango (polpa de morango, açúcar cristal, conservador: sorbato de potássio-0,98%, espessantes alginato de propileno glicol e goma xantana, estabilizante pectina, amido modificado, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante: ácido cítrico-0,029% e água potável), fermento lácteo, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango e corante natural carmim de cochonilha. embalagem primária em bandeja de 540g (6x 90g). O porcionamento de 90g deverá ser equivalente a 73 Kcal. Isento de sujidades, contaminação e corpos estranhos. Embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão contendo até 12 bandejas, com informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, data de validade de até 1 ano, modo de armazenamento. O transporte para entrega deverá ser veículo em carroceria fechada e isotérmico.</p> | KG | 1.300 | / | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|---|--|
| 28 | MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE , embalagem primária apropriada de 500 g, acondicionado em embalagem secundária de fardo com até 30 kg, com informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, data de validade de até 6 meses, modo de preparo e modo de armazenamento. | Kg | 4.500 | / | |
| 29 | MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN , de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | Kg | 325 | / | |
| 30 | MACARRÃO, DO TIPO PARAFUSO , com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Kg | 3.900 | / | |
| 31 | MACARRÃO DE LETRINHAS PARA SOPA , com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Kg | 100 | / | |
| 32 | MACARRÃO TIPO AVE-MARIA , deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e | Kg | 2.600 | / | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|--|--|
| | <p>larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção – embalagem de 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p> | | | | |
| 33 | <p>MARGARINA COM SAL, composição básica: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, vitamina A, emulsificantes, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem primária deverá ser em pote de 500g, apresentando informações nutricionais, para porção de 10 g 54 Kcal, 8% de vitamina A e 60% de Lipídeos; data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias.</p> | Kg | 3.325 | | |
| 34 | <p>MILHO BRANCO TIPO CANJICA, embalagem primária apropriada de 500g, isento de materiais terrosos, larvas e outros parasitas. Data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias.</p> | Kg | 4.500 | | |
| 35 | <p>MOLHO PRONTO DE TOMATE, com tomate, cebola, amido modificado, sal, extrato de levedura. Salsa, alho, manjericão, tomilho. Com valor energético 27 Kcal para porção de 60g do produto. A embalagem deve ser apropriada em sachê de 340g e acondicionadas em caixa com</p> | Kg | 3.250 | | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|---|--|
| | 24 unidades, totalizando 8.160 Kg. Rótulo contendo data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias. | | | | |
| 36 | SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA , a base de: cenoura/ batata/ ervilha /água / sal Sem conservantes, acondicionado em embalagem de sachê contendo 200g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Kg | 650 | / | |
| 37 | SAL MARINHO REFINADO IODADO , embalagem primária plástica de 01 kg, acondicionados em embalagem secundária plástica transparente de até 30 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. | Kg | 1.300 | / | |
| 38 | ÓLEO DE SOJA , embalagem de garrafa pet de 900 ml, acondicionadas em caixa de papelão de até 20 garrafas, Data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias. | L | 5.500 | / | |
| 39 | ÓLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA , contendo 15% de azeite de oliva, isento de oxidação, sujidades, materiais estranhos, embalagem primária apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a | L | 1.000 | / | |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|
| | resolução RDC 270/05, RDC 360/03. Rótulo contendo data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias. | | | | |
| 40 | PÃO TIPO HOT DOG , com 50g a unidade, O produto deverão ser produzidos até 24 horas antes da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Embalado em sacos plásticos transparentes com até 100 unidades. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. | KG | 3.900 | | |
| 41 | PÃO DE COCO DOCE . Peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser produzido até 24 horas antes da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Embalado em sacos plásticos transparentes com até 100 unidades. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. | KG | 3.900 | | |
| 42 | PÃO DE QUEIJO CONGELADO , - Ingredientes: Polvilho, leite integral, ovo, queijo, óleo de soja, creme vegetal e sal, com massa mais compacta e não oco, cor do miolo | KG | 6.500 | | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|--|--|
| | <p>levemente creme. Embalagem plástica contendo as seguintes informações: Indicação do fabricante, quantidade e validade. Cada peça deverá pesar no mínimo 50g, ser de fácil preparo necessitado apenas do assamento. Embalagem primaria: Saco de polietileno leitoso atóxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de até 1kg. Embalagem secundaria: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita plástica adesiva. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima do produto e de 06(seis) meses e fabricação não superiores a 30 (trinta) dias na entrega do produto. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.</p> | | | | |
| 43 | <p>VINAGRE DE ÁLCOOL, caixa com 12 garrafas de 500 ml, Data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias.</p> | L | 1.950 | | |
| 44 | <p>CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO ACÉM, congelada, sem osso, com até 3% de gordura, de primeira qualidade, embalagem plástica à vácuo de 0,5 kg a 0,7 kg, contendo SIF/DIPOA, nome do fabricante, nº do lote, data de fabricação. Ausência de tinta de carimbo, ausência de corpo estranho, ausência de contaminação gastrointestinal. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA.</p> | Kg | 8.450 | | |
| 45 | <p>CARNE BOVINA MOÍDA, do tipo acém, de primeira qualidade, congelada com até 3% de gordura, embalagem plástica à vácuo de 1 Kg a 2 kg, contendo o SIF/DIPOA, nome do</p> | Kg | 7.800 | | |

| | | | | | |
|----|---|----|--------|--|--|
| | fabricante, nº do lote, data de fabricação. Ausência de tinta de carimbo, ausência de corpo estranho, ausência de contaminação gastrointestinal. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. | | | | |
| 46 | COSTELA EM TIRAS , congelada, de primeira qualidade, com tiras serradas de 6 cm a 8 cm, 1 cm de espessura de gordura, embalagem plástica à vácuo de 1,5 kg. Contendo o SIF/DIPOA, nome do fabricante, nº do lote, data de fabricação. Ausência de tinta de carimbo, ausência de corpo estranho, ausência de contaminação gastrointestinal. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. | Kg | 2.000 | | |
| 47 | PEITO DE FRANGO DESOSSADO , embalagem primária apropriada de 1kg, acondicionada em embalagem secundária de caixa de papelão, envolvido por uma embalagem terciária de plástico apropriado. O rótulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior a 180 dias. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. | Kg | 13.000 | | |
| 48 | COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO , embalagem primária apropriada de 1kg, acondicionada em embalagem secundária de caixa de papelão, envolvido por uma embalagem terciária de plástico apropriado. O rótulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não | Kg | 13.000 | | |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|---|--|
| | inferior a 180 dias. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. | | | | |
| 50 | SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE , preparado com pescado fresco, limpo, esviscerado, apresentação: inteira com espinha, conservado molho de tomate, com aspecto, cheiro e sabor próprios, isento de ferrugem e danificações nas latas acondicionadas em latas 125g, o rótulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 650 | / | |
| 51 | OVO DE GALINHA BRANCO , de tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachadura e deformação); embalagem primária em cubas de material descartável contendo 30 unidades, acondicionado em embalagem secundária tipo caixa de papelão, lacrada, limpa e seca, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Apresentar uma (01) amostra no dia da licitação. | Kg | 6.500 | / | |
| 52 | ALHO IN NATURA , bulbo inteiro, pacotes de 150g. O rótulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior há 180 dias. | Kg | 1.300 | / | |
| 53 | BATATA INGLESA LAVADA , tamanho de médio a grande consistência firme; sem indício | Kg | 4.500 | / | |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|
| | de germinação; isenta de sujidade. de 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | | | | |
| 54 | BANANA DA PRATA , in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. de 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 4.550 | | |
| 56 | CEBOLA BRANCA , tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. De 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 4.550 | | |
| 57 | CENOURA , casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. De 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujidade; pele lisa, livre de fungos. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 4.450 | | |
| 58 | CHEIRO VERDE , fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, | KG | 260 | | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|---|--|
| | insetos, parasitas e larvas. Contendo etiqueta de peso e origem. | | | | |
| 59 | CHUCHU , casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. de 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujeidade; pele lisa, livre de fungos. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 3.500 | / | |
| 60 | COUVE , fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 260 | / | |
| 61 | REPOLHO BRANCO IN NATURA , de 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujeidade; pele lisa, livre de fungos. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 4.500 | / | |
| 62 | TOMATE VERDE IN NATURA , de 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem sujeidade; pele lisa, livre de fungos. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | KG | 4.500 | / | |
| 63 | LARANJA PERA IN NATURA , de primeira, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; tamanho médio; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | KG | 9.000 | / | |

| | | | | | |
|----|---|----|-------|---|--|
| 64 | MAÇÃ NACIONAL IN NATURA , casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha e nem amassada, sem imperfeições. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | KG | 9.000 | / | |
| 65 | MELÃO AMARELO IN NATURA , casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, sem imperfeições. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 9.000 | / | |
| 66 | ABACATE IN NATURA , casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcho e nem amassado, sem imperfeições. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 1.300 | / | |
| 67 | MAMÃO PAPAYA IN NATURA , casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcho e nem amassado, sem imperfeições. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 5.000 | / | |
| 68 | LIMÃO TAITI IN NATURA , procedente de espécie genuína e são, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 3.200 | / | |
| 69 | PIMENTINHA DE CHEIRO IN NATURA , fresco, com coloração verde escuro, separados por embalagem plástica de até 1 kg, procedente | Kg | 1.300 | / | |

| | | | | | |
|----|--|----|-------|---|--|
| | de espécies genuínas e sãs. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Contendo etiqueta de peso e origem. | | | | |
| 70 | PEPINO IN NATURA , casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcho e nem amassado, sem imperfeições. Acondicionado em caixa plástica com até 5 kg. Contendo etiqueta de peso e origem. | Kg | 3.250 | / | |
| 71 | IOGURTE A BASE DE SOJA , alimento com soja sabor iogurte, com polpa de morango, 100% vegetal, sem lactose e sem colesterol. Embalagens plásticas, garrafinhas de 180g. Validade mínima de 2 meses na data da entrega. contendo o SIF/DIPOA. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. | Kg | 3255 | / | |
| 72 | COXA DE FRANGO , Embalagem primária em bandeja se isopor apropriada de 1kg, acondicionada em embalagem secundária de caixa de papelão, envolvido por uma embalagem terciária de plástico apropriado. O rótulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior a 180 dias. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA. Entrega sistema porta a porta escolar para meio urbano, e para o meio rural, entrega deverá ocorrer na SEMED. Sendo aquisição de 6.000 kg por entrega. | Kg | 7.800 | / | |



| | | | | | |
|----|--|----|-------|--|--|
| 73 | LEITE INTEGRAL – 1L , leite integral, líquido, tipo longa vida, envasado em caixa tetra park de 01 (um) litro, tratado termicamente pelo sistema UAT (Ultra Alta Temperatura), embalagem original do fabricante, Tabela de composição nutricional, em porção de 200 ml deverá conter de 115 Kcal até 122 Kcal. Registro no Ministério da Agricultura, estampada na embalagem, informações do fabricante e data de vencimento. Compra mínima 5.500 L/ entrega. Estima-se 3 entregas. | Kg | 7.500 | | |
|----|--|----|-------|--|--|

Mayla Karla de Souza Monteiro

Mayla Karla de Souza Monteiro
Nutricionista/ CRN7: 12297