

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar destinado aos alunos das Escolas Municipais de Ensino do Município de Sooretama/ES, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação.

### 2. DA JUSTIFICATIVA:

A contratação se justifica em vista a decisão de suspensão da execução do Pregão nº 059/2018, sendo necessária a deflagração de um novo processo licitatório para fornecimento de Alimentação Escolar.

A alimentação escolar contribui para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos, influenciando diretamente na aprendizagem, no rendimento escolar e na formação de hábitos alimentares saudáveis, conforme preconiza a Resolução/CD FNDE nº 26 de junho de 2013.

A alimentação saudável e adequada, principalmente em idade de crescimento e maturação biológica, constitui fator funcional para o desenvolvimento humano. Diante deste fato, torna-se necessária a preocupação com a alimentação escolar, já que esta substitui uma refeição e para algumas crianças ela é a principal refeição diária. É na infância que se fixam atitudes e práticas alimentares que poderão persistir por toda idade adulta, por isso a necessidade de uma intervenção das escolas por uma dieta sadia e nutritiva, baseada nos padrões de qualidade nutricional.

A escola se apresenta como um espaço e um tempo privilegiados para promover além de educação, também promoção à saúde. A preocupação maior é oferecer uma alimentação adequada que supra as necessidades nutricionais diárias dos alunos, e para isso, cada refeição deve conter pelo menos um alimento de cada grupo alimentar: construtores, energéticos e reguladores.

A alimentação escolar deve propiciar a base prática para uma alimentação adequada, contribuindo para o trabalho pedagógico, possibilitando melhor concentração e outras condições físicas que influenciam na aprendizagem assim como para a qualidade de vida dos alunos. (SILVEIRA, 2005).

Em agosto de 2014, entrou em vigor a Lei Federal 12.982 de 28 de maio de 2014, sancionada pela Presidenta Dilma Rousseff, que garante alimentação adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica. A norma estabelece que deva ser elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento.

03	
Nº	Rúbrica

Somente por meio de uma alimentação variada, estaremos garantindo uma alimentação nutritiva que auxilie na saúde e no bem-estar em todos os ciclos da vida.

Diante do exposto, a contratação em pedido faz-se necessária, tendo em vista que a manutenção de merenda escolar seja ofertada nas escolas de Ensino Fundamental, EJA, Pré-escolas, AEE e Creches conforme o calendário escolar do ano de 2019, pois, a ausência desses produtos, poderá prejudicar em vários aspectos a comunidade escolar, haja vista que, deixará de atender as necessidades nutricionais dos alunos, conforme preceitua a legislação vigente.

### 3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios para Alimentação Escolar destinado aos alunos das Escolas Municipais, em atendimento a Secretaria Municipal de Educação, serão descritos por quilograma, pacotes e unidade.

### 4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os custos referentes à contratação/aquisição dos serviços ficam a cargo da Prefeitura Municipal de Sooretama/ES (ou Fundo Municipal), conforme orçamento vigente.

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – ENSINO FUNDAMENTAL  
33903200000 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
FONTE DE RECURSOS: 10010000 – RECURSOS ORDINÁRIOS  
FONTE DE RECURSOS: 11220000 – RECURSOS DO FNDE – PNAE

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHES)  
33903200000 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
FONTE DE RECURSOS: 10010000 – RECURSOS ORDINÁRIOS  
FONTE DE RECURSOS: 11220000 – RECURSOS DO FNDE - PNAE

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLA)  
33903200000 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
FONTE DE RECURSOS: 10010000 – RECURSOS ORDINÁRIOS  
FONTE DE RECURSOS: 11220000 – RECURSOS DO FNDE - PNAE

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS (EJA)  
33903200000 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
FONTE DE RECURSOS: 10010000 – RECURSOS ORDINÁRIOS  
FONTE DE RECURSOS: 11220000 – RECURSOS DO FNDE – PNAE

MANUTENÇÃO DO PROJETO VIVA  
33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO  
FONTE DE RECURSOS: 10010000 – RECURSOS ORDINÁRIOS

*[Handwritten signature]*

04	
Nº	Rúbrica



## 5. DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

5.1 – A entrega deverá ser efetuada em até 05 (cinco) dias após a expedição da Ordem de Fornecimento emitida pelo Setor de Compras, contando-se o prazo a partir da comunicação formal. A entrega será conforme a necessidade do requerente, mediante solicitação da Secretaria Municipal de Educação e nas quantidades indicadas pela mesma.

5.2 – Os gêneros alimentícios perecíveis, a entrega será solicitada semanalmente.

5.3 – Os gêneros alimentícios não perecíveis mensalmente.

5.4 – Os materiais deverão ser entregues no depósito central do SEMAE (Setor Municipal de Alimentação Escolar) da PMS, localizado no CIAC, na Rua Basílio Cerri nº44, centro de Sooretama.

5.5 - O transporte de todas as mercadorias, principalmente as perecíveis deverão ser efetuados em veículos adequados que atendam a todas as exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes. As mercadorias deverão ser entregues devidamente embaladas, de forma a não serem danificadas durante as operações de transporte e descarga no local de entrega.

5.6 – Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues conforme o **CRONOGRAMA DE ENTREGA** expedido pela Secretaria Municipal de Educação. As frutas e verduras não deverão ser muito maduras, pois aumenta o risco de desperdício, não devem estar amassadas, machucadas e com manchas. As frutas e as verduras deverão apresentar um odor característico e agradável.

5.7 – As mercadorias deverão apresentar aspecto e coloração homogênea, odor e sabor próprios, isentos de quaisquer detritos animais e/ou vegetais não característicos.

5.8 – As mercadorias serão recebidas provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos materiais com as especificações descritas neste Termo.

5.9 - Somente após a verificação do enquadramento do material entregue nas especificações definidas neste Termo de Referência, dar-se-á o recebimento definitivo por servidor responsável, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis a contar do recebimento provisório.

5.10 - O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária a posterior. Deverão ser substituídos os materiais que, eventualmente, não atenderem as especificações do Termo de Referência.

5.11 – A execução dos serviços será efetuada mediante expedição, pela Administração Pública do Formulário “Autorização de Fornecimento/Execução”, que deverá conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa dos números da licitação, do processo, bem como a identificação da Registrada.

5.12 - A Ordem de Serviço deverá conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa dos números do pregão, do processo, bem como a identificação da Registrada.



**5.13** - A Ordem de Serviço será expedida por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da Registrada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.

**5.14** - Correrão por conta da Registrada todas as despesas de transporte, seguros, frete, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, custo de operação, manutenção, garagem, transporte e combustível utilizados, provenientes da prestação dos serviços/fornecimentos.

**5.15** - A presente contratação/aquisição para os registros dos preços terá sua VIGÊNCIA fixada em até 12 meses, a contar da data de sua assinatura do respectivo contrato, e, da posterior publicação de seu extrato na imprensa oficial pertinente, conforme normatiza a Lei 8.666 e/ou 10.520.

**5.16** - Se a qualidade/eficácia dos serviços/produtos prestados/fornecidos não corresponder às especificações do Edital e à proposta apresentada pela registrada, estes serão desaprovados, podendo-se aplicar as penalidades cabíveis.

## **6. DO CONTRATO E O PAGAMENTO**

**6.1** – O contrato de prestação de serviços/fornecimento encerrará no dia 31/12 do ano vigente, na mesma proporção que a validade dos registros dos preços contratados.

**6.2** - O pagamento das Ordens de Serviços/fornecimentos será efetuado em PARCELAS MENSAS, por faturamento dos serviços/fornecimentos efetivamente realizados e aceitos pela Fiscalização.

**6.3** – O pagamento dos serviços/fornecimento prestados será efetuado até 30 dias após o faturamento que atestada à execução/fornecimento da etapa dos serviços.

**6.4** – Os pagamentos somente serão efetuados mediante apresentação dos seguintes documentos:

1) Nota fiscal;

2) Certidão negativa do INSS, FGTS, Tributos Federais, Tributos Municipais;

3) Apresentação do nº. da conta bancaria que se efetuara o deposito ou credito;

4) Apresentação do comprovante da caução de garantia do contrato.

5) Guias pagas do PIS e COFINS com competência referente ao mês anterior a prestação dos serviços faturados;

6) Para as empresas optantes pelo Simples Nacional apresentar guia “DAS” devidamente paga acompanhada da declaração e comprovante do Simples Nacional;

**6.5** – É vedada a antecipação de pagamentos sem a contraprestação dos serviços/fornecimentos.

06	
Nº	Rúbrica



6.6 – A liberação para pagamento da primeira medição/entrega/fatura dos serviços/fornecimentos executados, pela Secretaria de Educação, fica condicionada à prestação da caução de garantia ou outro quesito exigido no edital que originou o contrato.

## **7. DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS DO(S) OBJETO(S)**

7.1– Os objetos a serem ofertados deverão ser de ótima qualidade e obedecer rigorosamente:

- a) às normas e especificações constantes deste Termo de Referência.
- b) às normas da ANVISA, INMETRO, etc.
- c) às prescrições e recomendações dos fabricantes.

7.2– Será recusado qualquer produto/alimento deteriorado, alterado, adulterado, avariado, corrompido, fraudado, bem como aquele em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição e apresentação.

7.3– Em hipótese alguma será aceito produto/alimento com alguma característica que venha a comprometer o seu uso e utilização.

7.4– O recebimento definitivo não isenta a CONTRATADA de responsabilidades futuras quanto à qualidade do objeto entregue.

7.5– A Prefeitura de Sooretama/ES (ou Fundo Municipal) poderá solicitar testes produto/alimento junto aos seus produtores, para verificar a legitimidade do material.

7.6– Se verificada a inadequação do material ou sua falsidade, será feita notificação da CONTRATADA para que se proceda à substituição, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

7.7– Caso não seja realizada a substituição, a CONTRATADA ficará sujeita às penalidades previstas.

## **8. DA SUBSTITUIÇÃO DO(S) OBJETO(S)**

8.1 - Constatado que o objeto recebido não atende as especificações estipuladas neste Termo de Referência, o gestor/fiscal do contrato expedirá um ofício à empresa vencedora, comunicando e justificando as razões da recusa, e ainda, notificando-a a efetuar a substituição do material em questão no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sendo que todas as despesas tais como: retirada do material, frete, impostos, taxas, tributos, seguros e demais custos ou encargos fiscais previstos na legislação pertinente, bem como os constantes na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e civil decorrente, ocorrerão por conta da empresa vencedora dos materiais.

8.2 - O material recusado será considerado como não entregue.

*[Handwritten signature]*

07	<i>[Handwritten signature]</i>
Nº	Rúbrica

## 9: DAS AMOSTRAS

9.1 - Serão solicitadas amostras dos seguintes produtos: Achocolatado em pó, Carne Bovina Seca Jerked Beef, Carne acém moída, Carne acém em cubos, linguiça e Colorau.

9.2 - A realização da análise mencionada será etapa classificatória para os itens cotados. Para a empresa com a proposta classificada em primeiro lugar, torna-se obrigatório a apresentação de amostras dos produtos descritos no item 9.1, onde a amostra de cada produto deverá ser idêntica ao que foi ofertado em sua proposta comercial no momento da sessão pública do certame licitatório, em embalagem original e fechada, para análise, sendo submetidos a todos os testes que se fizerem necessários.

9.3 - As empresas vencedoras do certame deverão apresentar as amostras devidamente embaladas, no **prazo de até dois dias úteis**, depois de vencido o item, no depósito central do SEMAE (Setor Municipal de Alimentação Escolar) da PMS, localizado no CIAC, na Rua Basílio Cerri nº44, centro de Sooretama, devidamente relacionado(s) em papel timbrado ou carimbado, em 02 (duas) vias. As amostras deverão ser identificadas com os termos:

a) Amostras para análise, licitação (número da licitação, data, e item a que se refere), fornecedor (nome, telefone e e-mail), representante;

b) As amostras deverão estar na embalagem original do produto;

c) Deverá ser enviada 01 (uma) unidade/amostra de cada item.

9.4 - A referida análise será efetuada por uma equipe técnica composta por: Nutricionista e pelo Núcleo de Promoção de Qualidade - NPQ do Município de Sooretama/ES.

9.5 - Os critérios estabelecidos pelo NPQ do Município de Sooretama, para análise das amostras apresentadas serão:

a) Organoléptica (sensorial) - cor, aroma, odor, textura e sabor;

b) De rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

c) Atendimento das especificações exigidas no edital para cada produto;

d) Documentação específica solicitada, conforme item 9.3;

e) Teste de cocção (quando necessário).

9.6 - Não passando pelo controle de qualidade a licitante será desclassificada.

9.7 - **SERÃO CONSIDERADOS MOTIVOS PARA DESCLASSIFICAÇÃO:**

a) Produtos que não atendam as especificações contidas no Termo de Referência;

b) Produtos com procedência duvidosa;

c) Produtos sem registro no Ministério da Agricultura;

d) Apresentação de amostras com a marca divergente da proposta inicial;

e) Apresentação de produtos com data de validade vencida;

f) Produtos com embalagem danificada;

08	
Nº	Rúbrica



g) A soma das amostras de cada produto ofertado solicitado no presente termo, não poderá ser menor que 1 (um) quilo e/ou litro.

9.8 – As mercadorias deverão ter a data de validade de no mínimo três meses posteriores à data da entrega, bem como deverão atender ao disposto na legislação vigente (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), conforme Resolução nº 002 de 10 de janeiro de 2002, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

9.9 - Caso a qualidade da amostra do produto apresentado não corresponda às exigências da presente licitação, a empresa adjudicatária será DESCLASSIFICADA, e será convocada a empresa segunda colocada no certame licitatório;

9.10 - A empresa que não entregar as amostras dentro do prazo estabelecido será DESCLASSIFICADA, e será convocada a empresa segunda colocada do certame licitatório;

9.11 - A avaliação das amostras será feita por meio de **ATA DE SESSÃO PÚBLICA PARA JULGAMENTO DAS AMOSTRAS** e será realizada no 2º dia útil após o prazo final da entrega das amostras pelo proponente, às 14h, no depósito central do SEMAE (Setor Municipal de Alimentação Escolar) da PMS, localizado no CIAC, na Rua Basílio Cerri nº44, centro de Sooretama e, poderá contar com a presença de representante da empresa responsável pela amostra;

9.12 – Após análise dos produtos, será emitido um laudo, contendo a identificação dos alimentos aprovados e reprovados, no caso de reprovados, a justificativa do que levou a reprovação.

QUANTIDADE ESTIMADA POR MODALIDADE DE ENSINO - MERENDA ESCOLAR								
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Unid.	CRECHE	PRE ESCOLA	ProjetoVIV A-AEE	EJA	FUNDAMENTAL	TOTAIS
1.	<b>Achocolatado em pó:</b> - Ingredientes básicos: cacau e açúcar. Pacote 01 Kg, em pó, instantâneo, enriquecido com vitaminas que em 01 porção atenda a, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais diárias, com no máximo 17g de carboidratos em uma porção de 20g. Não conter glúten. O produto deverá apresentar registro no órgão competente e informações nutricionais, não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 1kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	kg	1.600	500	---	160	300	2.560

09  
Nº

Rúbrica

2.	<b>Açúcar Cristal:</b> Pacote de 5Kg. De cor branca. Origem vegetal sacarose de cana de açúcar. Embalagem transparente, resistente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de, no mínimo, 12 meses, a partir da data de entrega.	kg	6.000	1.800	200	1.900	7.000	<b>16.900</b>
3.	<b>Adoçante Dietético Líquido:</b> 100% Stevia. Embalagem: Frasco com 65ml	UN	10	03	02	02	10	<b>27 Und</b>
4.	<b>Alho Roxo:</b> tamanho médio, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, sabor característico ao produto, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica. O produto deve estar intacto, prazo de validade de 06 meses a partir da data entrega. Unidade de fornecimento: Quilograma	kg	400	50	20	40	500	<b>1.010</b>
5.	<b>Arroz Branco polido, classe longo fino, tipo 1:</b> beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 5 kg, de plástico do empacotador, atóxico, contendo registro do órgão competente, prazo de validade de no mínimo 12 meses, a partir da data de entrega. Embalagem declarando a marca, nome, endereço e procedência. A embalagem primária deve ser transparente incolor, termo selada.	Kg	6.200	2.800	300	1.300	11.300	<b>21.900</b>
6.	<b>Batata Inglesa:</b> Tamanho médio, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, sabor adequado ao produto, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, machucados, coloração não característica, ser firme intacta e sem lesões de origem física ou mecânica ( <b>rachaduras e cortes</b> ), tamanho e conformação uniformes.	kg	4.000	1.000	100	300	5.000	<b>10.400</b>
7.	<b>Beterraba:</b> De primeira qualidade, não perfuradas, sem parasitas aderidos. Bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderido à superfície.	kg	50	40	30	40	300	<b>460</b>
8.	<b>Biscoito Cream Cracker Integral:</b> Caixa com 20 pacotes - O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. A embalagem primária (protetora) deve revestir 400 g de biscoito. A embalagem secundária deve ser de papelão reforçado. Prazo de validade mínima: 09 meses a contar da data de entrega.	Kg	64	100	-	-	-	<b>164</b>



9.	<b>Biscoito Doce Sem Lactose.</b> - Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) e fermento biológico. Sem colesterol. Sem lactose. Não contém produtos de origem animal. Contém glúten. Embalagem de 400g.Prazo de validade mínima: 09 meses a contar da data de entrega.	Kg	64	100	-	-	-	<b>164</b>
10.	<b>Biscoito Doce:</b> composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termo selado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes de 400g. Embalagem primária declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. Validade: mínima de 09 meses a contar da data de entrega.	kg	400	520	--	200	1.100	<b>2.220</b>
11.	<b>Biscoito Salgado Tipo água e sal:</b> composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. Empacotado em plástico atóxico, termos selado, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal. Embalados em pacotes de 400g. Embalagem deverá declarar a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade (mínima de seis meses a contar da data de entrega) e lote, número de registro no órgão competente. Validade: mínima de 09 meses a contar da data de entrega.	kg	400	520	--	200	1.100	<b>2.220</b>
12.	<b>Biscoito, Tipo Maria, Sem Glúten</b> - não conter glúten, sem gordura hidrogenada, sem conservante, aromatizante e corante artificiais. Prazo de validade mínimo: 09 meses a contar da data de entrega.	kg	10 kg	10 kg	-	-	10 kg	<b>30</b>
13.	<b>Cacau Em Pó:</b> cacau em pó sem açúcar - não conter glúten, - embalagem com 200g	Kg	05 kg	10 kg	-	-	-	<b>15</b>
14.	<b>Canjiquinha fina derivado do milho</b> - tipo: de milho amarelo; na embalagem deverá constar a data da fabricação e da validade do produto. Embalagem de 1 kg. Validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de entrega. Não poderá apresentar parasitas, mofo ou qualquer contaminante.	kg	520	350	100	200	1.760	<b>2.930</b>

15.	<b>Carne Bovina Acém em Cubos</b> , sem gordura e similares – embalagens de, no máximo, 02Kg, que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento e registro no órgão competente (SIF ou SIM). Deverá ser transportada em carro refrigerado. Validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega.	kg	3.000	1.400	200	640	7.000	<b>12.240</b>
16.	<b>Carne Bovina Moída, de segunda, acém, sem gordura e similares</b> – embalagens de, no máximo, 02Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento e registro no órgão competente (SIF ou SIM). Deverá ser transportada em carro refrigerado. De boa qualidade, com no máximo <b>05% de gordura</b> , sem tendões, nervos e aponeuroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue. Sem adição de proteína de soja. Manipulado em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 1% de resíduo. Aspecto: cheiro e sabor próprio. Cor: própria sem manchas esverdeadas. Embalagem – primária: saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso, contendo até 02 kg em cada saco. Embalagem – secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indispensável as seguintes informações: identificação de produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega.	Kg	3.000	1.400	200	640	11.300	<b>16.540</b>
17.	<b>Carne Bovina Seca Jerked Beef</b> dianteiro, embalado em pacotes de 1Kg. Validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data de entrega. Com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade em embalagem transparente à vácuo ou bem lacradas	kg	2.000	260	50	240	2.200	<b>4.750</b>
18.	<b>Carne de Frango, Peito, sem osso e sem pele</b> , congelado, sem tempero, embalagens que contenham especificados o local do produto, peso, data da embalagem e data de vencimento, registro no órgão competente (SIF ou SIM). Deverá transportado em carro refrigerado. Validade mínima de 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	4.400	2.100	400	1.280	11.300	<b>19.480</b>
19.	<b>Cebola de cabeça</b> não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas	kg	1.200	700	80	400	4.500	<b>6.880</b>

12	
Nº	Rúbrica



20.	<b>Cenoura</b> com folhas e ramos de boa qualidade para o consumo, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem fermento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície	kg	300	200	30	80	1.400	<b>2.010</b>
21.	<b>Chuchu</b> verde, novo, tamanho médio, de 1ª qualidade, casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem resistente e transparente, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal. A embalagem secundária deve ser em monoblocos plásticos e limpos.	kg	500	300	20	60	1.100	<b>1.980</b>
22.	<b>Coco ralado sem adição de açúcar</b> a base de polpa de coco desidratado. a embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 1kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	Kg	80	90	12	40	360	<b>582</b>
23.	<b>Colorau:</b> coloração <b>vermelho intenso</b> , embalagem de polipropileno de 1 kg, sem aditivos químicos, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação e lote, o produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório, coloração não características, sabor alterado por mistura. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega; Acondicionado em embalagem original: Pacote de 01 quilograma.	kg	30	15	05	20	150	<b>220</b>
24.	<b>Engrossante</b> , para mamadeira sabor milho, arroz e aveia, Embalagem de 230 gr. Validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega.	PC	200	-	-	-	-	<b>200</b>
25.	<b>Farinha de Mandioca</b> , torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca, composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 kcal. Validade de no mínimo 06 meses. a partir da data de entrega.	kg	100	250	20	80	1.500	<b>1.950</b>
26.	<b>Farinha de Tapioca</b> , subgrupo granulada, tipo 1. Embalagem: saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 1kg. Período de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Kg	100	100	40	60	700	<b>1.000</b>
27.	<b>Farinha de Trigo</b> - tipo sem fermento especial, própria para panificação, 1ª linha, farinha de trigo especial, açúcar refinado, gordura hidrogenada, sal refinado, enzima alfa amilase e ácido ascórbico. Coloração clara, estabilizantes etvii e et xvi. Valor nutricional 50g: 170kal, 36 g de carboidratos, 4,9 g d proteínas, fibra alimentar 1,6 g; ferro 2,1 mg, ácido fólico 75 meg e gorduras totais 0,7 g. embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Validade mínima de 06 meses. a partir da data de entrega.	kg	1.000	700	50	80	700	<b>2.530</b>

28.	<b>Feijão Carioca tipo 1:</b> Feijão de primeira qualidade, de cor clara, constituído de no mínimo 98% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Pacote de 2 kg. Embalagem transparente, sem impurezas, com umidade até 15%. na embalagem deverá constar a data de fabricação e da validade e o número do lote e registro no órgão competente.. Validade de no mínimo, 06 meses, a partir da data de entrega.	kg	2.000	2.100	60	480	4.300	<b>8.940</b>
29.	<b>Fermento Biológico</b> seco instantâneo, pacote de 500 gr, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	kg	10	30	20	20	120	<b>200</b>
30.	<b>Fermento Químico</b> , em pó. Embalagem de 250 g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.	kg	20	40	20	30	200	<b>310</b>
31.	<b>Fubá de Milho:</b> Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser obtido a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem Primária: Pacote de plástico atóxico de 500 g a 1000 g. de volume	kg	520	300	100	160	1.400	<b>2.480</b>
32.	<b>Iogurte Integral, sabor morango.</b> Embalagem plástica individual de 150ml.	Unid.	25.000	9.000	-	-	-	<b>34.000</b>
33.	<b>Leite de soja em pó</b> , pacote de 300g, deve apresentar em sua composição: extrato de soja em pó desengordurado, açúcar, óleo de soja refinado, maltodextrina, vitaminas (a, d, b1, b2, k, niacina ácido pantoténico, b6, b12, c, e, biotina, ácido fólico). Minerais (cálcio, fosforo, magnésio, ferro, zinco, cobre, iodo, manganês), aroma natural de baunilha, espessante homaguar, sal refinado, l-metionina, e estabilizante lecitina de soja. Não deve conter lactose. Não contém glúten. Prazo de validade de no mínimo 12 meses.	Pac	70	30	-	-	-	<b>100 und</b>
34.	<b>Leite Integral Em Pó Zero Lactose:</b> Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Não conter glúten. Embalagem de 300g, validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega.	Pac	140	60	-	-	150	<b>350 und</b>
35.	<b>Leite UHT Integral.</b> Caixa de 1 litro. Informações Nutricionais da embalagem. Validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de entrega.	L	17.200	9.000	480	800	21.000	<b>48.480</b>
36.	<b>Linguíça fina</b> – Tipo defumado, com 60 dias de validade, em temperatura ambiente, com embalagem a vácuo de 2,5 kg. Não deve conter pimenta.	kg	500	300	40	120	2.000	<b>2.960</b>
37.	<b>Maçã fuji, comum</b> - Com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação	kg	3.900	1.000	-	-	-	<b>4.900</b>



	uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades.							
38.	<b>Macarrão Espaguete com ovos</b> , a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina / ovos / corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Validade de no mínimo 12 meses.	kg	400	700	50	160	2.400	<b>3.710</b>
39.	<b>Macarrão Parafuso com ovos</b> , a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina / ovos / corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Validade de no mínimo 12 meses.	kg	400	700	50	160	2.400	<b>3.710</b>
40.	<b>Margarina</b> produzida exclusivamente de gordura vegetal; contendo entre 50% a 70% de lipídios, com adição de sal, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500gr. Validade: mínimo de 05 meses a partir da data de entrega	kg	480	100	20	20	400	<b>1.020</b>
41.	<b>Milho de Pipoca tipo 1</b> , pacote de 500 gr, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, de primeira qualidade; não deverá mistura inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. a embalagem deverá estar intacta com pacotes de 500g e com prazo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	kg	90	50	20	-	140	<b>300</b>
42.	<b>Milho para canjica</b> branco, tipo 1, embalagem de 500gr. validade mínima de 12 meses, a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	kg	200	180	20	40	400	<b>840</b>
43.	<b>Óleo de soja refinado</b> . Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote; data de validade, quantidade do produto e número do registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	lit	2.500	390	110	240	3.128	<b>6.368</b>
44.	<b>Ovos brancos</b> , grandes, de galinha, fresco, casca firme e homogênea, liso, limpo, sem rachadura. Validade mínima de 15 dias. Embalagem: caixa de papelão ondulado com 12 (doze) unidades.	Dz	2.000	1.000	120	100	2.900	<b>6.120 dz</b>



45.	<b>Sal refinado iodado de mesa</b> , contendo sal iodado não tóxico, com dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de acordo com a legislação federal vigente. Embalagem transparente contendo 1 kg. Validade mínima de 09 meses a constar da data de entrega.	kg	350	200	100	100	550	<b>1.300</b>
46.	<b>Tomate de 1ª qualidade</b> , cor vermelha, com tamanho médio entre "boca 6 e 7" (diâmetro entre 6,2 e 7,5 cm), grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	kg	1.600	1.000	100	300	5.000	<b>8.000</b>
47.	<b>Vinagre Garrafa de 750ml</b> . Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Unid.	200	140	30	60	570	<b>1.000</b>

*[Handwritten signature]*

16	
Nº	Rúbrica