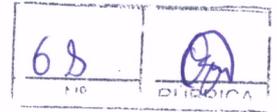




**PREFEITURA MUNICIPAL DE SOORETAMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



TERMO DE REFERÊNCIA

1ª RETIFICAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

JUSTIFICATIVA: Foram retificados os itens 5, Prazo e Local de Entrega e Critérios de Recebimento. 6, Contrato e o Pagamento. As demais informações permanecem inalteradas.

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. Na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO. Logrando-se vencedor do certame o que apresentar a proposta com MENOR PREÇO POR ITEM. Conforme as especificações constantes no anexo I.

2. DA JUSTIFICATIVA:

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.

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 dos alunos.

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 2021, 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.

00004001.1230600112.087 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – ENSINO FUNDAMENTAL

33903200000 – Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita

Fonte de Recurso: 11220000000 – Transferência de Recursos do FNDE Referentes ao PNAE

Ficha: 97

00004001.1230600112.088 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – EDUCAÇÃO INFANTIL (CRECHES)

33903200000 – Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita

Fonte de Recurso: 11220000000 – Transferência de Recursos do FNDE Referentes ao PNAE

Ficha: 98

000004001.1230600112.089 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ ESCOLA)

33903200000 – Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita

Fonte de Recurso: 11220000000 – Transferência de Recursos do FNDE Referentes ao PNAE

Ficha: 99

000004001.1230600112.090 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DOS ESCOLARES – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTOS – EJA

33903200000 – Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita

Fonte de Recurso: 11220000000 – Transferência de Recursos do FNDE Referentes ao PNAE

Ficha: 100

000004001.1236700152.077- MANUTENÇÃO DO PROJETO VIVA

33903200000 – Material, Bem ou Serviço para Distribuição Gratuita

Fonte de Recurso: 10010000000 – Recursos Ordinários

Ficha: 186

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, PARCELADA, 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 ou conforme necessidade.

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 e/ou, entregues, semanalmente, nas escolas da Zona urbano, no caso dos hortifrutigranjeiros, conforme cronograma expedido pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

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 a possibilidade 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 – Nenhum material deverá ser entregue sem autorização do Setor de Compras, responsabilizando-se a CONTRATADA pela entrega irregular.

5.12 – 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.

5.13 - 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.

5.14 - 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.

5.15 - 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.

5.16 - 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.

5.17 - 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 terá a vigência de 12 (doze) meses, encerrando-se no dia 31/12/2023, na mesma proporção que a validade dos registros dos preços contratados.

6.2 - O pagamento das Ordens de Serviços/fornecimentos será efetuado em PARCELAS MENSAIS, 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.

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.

Juliano

9. DAS AMOSTRAS

74
PÚBLICA

9.1 - Serão solicitadas amostras dos seguintes produtos: Achocolatado em pó, Carne Bovina Seca Jerked Beef, Carne acém moída, Carne acém em cubos 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 01 (um) dia útil 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 ou Coordenadora do Setor de Alimentação Escolar 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;
 - g) A soma das amostras de cada produto ofertado solicitado no presente termo, não poderá ser menor que 1 (um) quilo e/ou litro.
- Alise*

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;

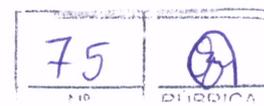
9.11 - A avaliação das amostras será feita por meio de **ATA DE SESSÃO PÚBLICA PARA JULGAMENTO DAS AMOSTRAS** e será realizada até o 5º dia útil após o prazo final da entrega das amostras pelo proponente, com horário definido pelo setor de Alimentação Escolar, no depósito central do SEMAE (Setor Municipal 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.

10 – Estimativa da quantidade e descrição dos Gêneros Alimentos por modalidade de Ensino.

Sooretama, 17 de outubro de 2022.


RAQUEL DA SILVA FILIPE
Secretaria Municipal de Educação
Decreto 105/2021



ANEXO I



QUANTIDADE ESTIMADA POR MODALIDADE DE ENSINO - MERENDA ESCOLAR

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Unid.	CRECHE	PRE ESCOLA	ProjetoVI VA-AEE	EJA	FUNDAMENTAL	TOTAIS
1.	Achocolatado em pó: - 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 diária, 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	---	500	---	---	200	700 kg
2.	Açúcar Cristal: Pacote de 5Kg. De cor branca. Origem vegetal sacarose de cana de açúcar. Embalagem transparente, resistente. 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. Validade de, no mínimo, 12 meses, a partir da data de entrega.	kg	----	2.000	60	200	8.000	10.260 kg
3.	Adoçante Dietético Líquido: 100% Stévia. Embalagem: Frasco com 65ml	UN	---	03	02	02	10	17 Unidades
4.	Alho Roxo: tamanho médio, o produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, sabor característico ao produto, consistência firme, não deverá	kg	400	100	20	40	1000	1.560 kg

	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							
5.	Arroz Branco polido, classe longo fino, tipo 1: 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	6.720	2.800	300	1.300	19.280	30.400 kg
6.	Aveia em flocos finos de 150 gramas Embalagem não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, data de fabricação e vencimento. Embalagem de 150 gramas. Validade de, no mínimo, 06 meses, a partir da data de entrega.	PC	2000	200	-	-	-	2200 pacotes
7.	Batata Inglesa: 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 (rachaduras e cortes), tamanho e conformação uniformes.	kg	4.000	1.000	50	300	5.000	10.350 kg
8.	Bebida láctea, zero lactose, 170ml: características técnicas: zero lactose, açúcar, preparado de frutas mamão, maçã e banana, corantes naturais, urucum e carmim de cochonilha, espessante e carragena, acidulante, ácido cítrico, acondicionado em embalagem apropriada contendo externamente os dados de identificação do produto, do fabricante e prazo de validade	unid	--	20	-	-	30	50 unid

Handwritten signature

	mínimo de quatro meses, contados da data da entrega							
9.	Beterraba: 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	460 kg
10.	Biscoito Cream Cracker Integral: 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. livre de gordura trans. 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. Prazo de validade mínima: 09 meses a contar da data de entrega.	PC	--	110	-	-	300	410 pacotes
11.	Biscoito de arroz integral de 150 gramas Biscoito de arroz integral, sem glúten, sem adição de açúcares, baixo teor de sódio, sem gordura trans, sem colesterol, feito à base de dois ingredientes: arroz integral e sal. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacotes de 150g. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PC	100	50	-	-	100	250 pacotes
12.	Biscoito Doce, Sem Lactose.- Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) e fermento biológico. Sem colesterol. Sem lactose. Livre de gordura trans. Não contém produtos de origem animal. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e	PC	--	110	-	-	300	410 pacotes

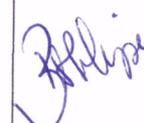
Handwritten signature

	procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 400g. Prazo de validade mínima: 09 meses a contar da data de entrega.							
13.	Biscoito Doce: composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, sal refinado, bicarbonato de sódio, amido de milho. livre de gordura trans. 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.	PC	--	1.000	--	--	1.300	2.300 pacotes
14.	Biscoito Salgado Tipo água e sal: composição mínima: farinha de trigo fortificada, açúcar, livre de gordura trans, 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.	PC	--	1.000	--	--	1.300	2.300 pacotes
15.	Cacau Em Pó: cacau em pó sem açúcar - não conter glúten, - embalagem com 200g	PC	2000	100	10	-	100	2210 pacotes
16.	Canela em pó: Proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência,	PC	200	50	-	-	-	250 pacotes

	informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.							
17.	Canjiquinha fina derivado do milho – 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, mofos ou qualquer contaminante. 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.	kg	520	350	30	200	2.670	3.770 kg
18.	Carne Bovina Acém em Cubos , 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	3.360	1.400	100	560	9.600	15.020 kg
19.	Carne Bovina Moída, de segunda, acém, 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. De boa qualidade, com no máximo 05% de gordura , sem tendões, nervos e aponeuroses e vasos sanguíneos, glândulas, nodos linfáticos e sangue. Sem adicionamento 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,	Kg	4.000	1.400	100	640	14.300	20.440 kg

Handwritten signature

	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.							
20.	Carne Bovina Seca Jerked Beef 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	-	-	30	250	1.500	1.780 kg
21.	Carne de Frango, Filé de Coxa e Sobrecoxa: sem osso, congelado, de boa qualidade, sem tempero, sem manchas e parasitas, deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, resistente, bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Deverá ser transportado em carro refrigerado. Embalagens de, no máximo, 02Kg. O estabelecimento fornecedor deverá estar adequado aos padrões da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	kg	1.680	500	60	400	6.000	8.640 kg
22.	Carne de Frango, Peito, sem osso e sem pele, congelado, de boa qualidade, sem tempero, sem manchas e parasitas, deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem de polietileno, atóxico, resistente, bem lacradas, com	Kg	6.720	1.920	50	1.200	14.000	23.890 kg



	denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Deverá ser transportado em carro refrigerado. Embalagens de, no máximo, 02Kg. O estabelecimento fornecedor deverá estar adequado aos padrões da Vigilância Sanitária. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.							
23.	Carne suína, lombo de 01 kg: Congelado, sem gordura visível e sem osso, aspecto próprio, não pegajosa, sem cheiro e sabor próprio. Embalagem primária individual de quilo, constituída de plástico atóxico transparente, livre de insetos, microrganismo de outra impureza que venham comprometer o armazenamento e a saúde humana. Com registro dos órgãos competentes MAPA/SIF/DIPOA ou SISBI/POA, SIE ou SUSAF/ES ou IMA, etiqueta de pesagem e prazo de validade. Validade mínima de	kg	1.680	500	60	400	6.000	8.640 kg
24.	Cebola de cabeça não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio uniforme, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas	kg	1.400	400	40	320	4.800	6.960 kg
25.	Cenoura de boa qualidade para o consumo, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem ferimento, sem manchas, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície.	kg	1.680	480	60	240	4.800	7.260 kg
26.	Chuchu verde, novo, tamanho médio, de 1º 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	1.120	320	10	160	3.200	4.810 kg
27.	Coco ralado sem adição de açúcar 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	Kg	-	100	05	10	100	215 kg

[Handwritten signature]

	validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.							
28.	Colorau: coloração vermelho intenso , 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. Obs.: Não serão aceitos colorau de cor vermelho claro, alaranjado ou que não agregue cor às preparações, caso contrario, serão devolvidos.	kg	60	15	05	20	200	300 kg
29.	Farinha de mandioca branca tipo 1 em pacote de 1kg , torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca , composição nutricional mínima: 82% de carboidratos e 320 kcal. Embalagem de 01 kg. Validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de entrega. 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.	KG	280	240	10	160	1.600	2.290 kg
30.	Farinha de Tapioca , 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. Embalagem de 500g. Período de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. 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.	PC	--	400	10	20	500	930 pacotes 

31.	Farinha de Trigo - 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 mcg e gorduras totais 0,7 g. embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01kg. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	Kg	1000	550	30	30	400	2.010 kg
32.	Feijão Carioca tipo 1: 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	1.000	30	240	5.800	9.070 kg
33.	Fermento Biológico seco instantâneo, pacote de 500 gr, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	PC	100	60	10	10	50	230 pacotes
34.	Fermento Químico , em pó. Embalagem plástica de 250 g. Validade de 06 meses a partir da data de entrega.	UN	200	120	10	10	100	440 unidades
35.	Fubá de Milho: 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 01kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do	Kg	570	300	30	160	2.400	3.460 kg

Handwritten signature

	lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.							
36.	iogurte Integral, sabor morango. Embalagem plástica individual de 150ml.	UN	--	4.000	200	-	12.000	16.200 unidades
37.	Leite de soja em pó, 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 pantotenico, 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.	PC	70	30	-	-	100	200 pacotes
38.	Leite Integral Em Pó Zero Lactose: 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.	PC	140	60	-	-	150	350 pacotes
39.	Leite UHT Integral. Caixa de 1 litro. Informações Nutricionais da embalagem. Validade de no mínimo 06 meses, a partir da data de entrega.	L	22.000	7.800	60	120	10.000	39.980 litros
40.	Leite vegetal, de arroz, em pó, 300 gramas: características técnicas: bebida a base de arroz, sem lactose, glúten ou soja e derivados, acondicionado em embalagem aluminizada intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas, contendo identificação do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade e informações nutricionais, com validade mínima de doze meses a contar da data da entrega conforme legislação vigente	PC	70	30	-	-	100	200 pacotes
41.	Linguiça fina – Tipo defumado, com 60 dias de validade, em temperatura ambiente, com embalagem a vácuo de 2,5 kg. Não deve conter pimenta.	Kg	-	-	20	100	1.600	1.720 kg

APL

42.	Maçã fuji, comun, 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 uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades.	Kg	7.280	1.520	50	18	1.132	10.000 kg
43.	Macarrão com ovos tipo alfabeto/letrinhas de 500 gramas: Massa de sêmola com ovos, pacote contendo 500g, Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento; Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	PC	2.000	300	-	-	-	2.300 pacotes
44.	Macarrão de arroz – macarrão de arroz tipo Parafuso. Tendo como ingredientes apenas farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante. Pacotes de 500g.	PC	10	10	02	08	30	60 pacotes
45.	Macarrão Espaguete sem ovos, a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Embalagem de 500g. Validade de no mínimo 12 meses. 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.	PC	800	1.400	100	320	4.800	7.420 pacotes
46.	Macarrão Integral – Características técnicas: tipo parafuso, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição	PC	10	10	02	08	30	60 pacotes

Alfipe

	nutricional. Unidade: Embalagem: 500g.							
47.	Macarrão Parafuso sem ovos , a base de: farinha de trigo de sêmola ou semolina, corante natural de urucum ou outras substâncias permitidas e submetido a processos tecnológicos adequados, composição nutricional: máximo 76 g de hidrato de carbono. Embalagem de 500g Validade de no mínimo 12 meses. 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.	PC	800	1.400	100	320	4.800	7.420 pacotes
48.	Manga: características técnicas: in natura de primeira qualidade, tamanho, coloração uniforme, firme e intacta isentas de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, produto sujeito a verificação e avaliação no ato da entrega. tipo haden ou tommy	KG	2.400	960	-	-	-	3.360 kg
49.	Manteiga de primeira qualidade com sal com 500 gramas: Manteiga de primeira qualidade com sal, pote 500 gramas - Ingredientes creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio, corante natural urucum (opcional).	UN	224	-	-	-	-	224 unidades de 500g
50.	Margarina: produzida exclusivamente de gordura vegetal, livre de gordura trans, 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	UN	-	400	40	40	1500	1.980 unidades de 500g
51.	Melancia: características técnicas: graúda cor da polpa vermelha in natura peso da unidade: aproximadamente 10 kg entrega em kg a granel de primeira qualidade tamanho coloração uniforme firme e intacto isentos de sujidades parasitas e larvas sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte,	KG	6.720	1.920	-	-	-	8.640 kg

Handwritten signature

	produto sujeito a verificação e avaliação no ato da entrega							
52.	MELÃO: Fruto de 1ª qualidade fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, intactos e bem desenvolvidos, livre de corpos estranhos, aderentes a superfície externa	KG	4000	1040	-	-	-	5040 kg
53.	Milho de Pipoca tipo 1 , 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.	PC	-	150	40	-	410	600 pacotes
54.	Milho para canjica 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. 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.	PC	--	400	10	20	500	930 pacotes
55.	Óleo de girassol 900ml: características técnicas: puro refinado acondicionado em embalagem plástica com dados de identificação do produto marca do fabricante e prazo de validade	UN	200	100	20	20	400	740 unidades
56.	Óleo de soja refinado. Embalado tipo pet, contendo 900 ml, não amassadas, sem estofamentos, resistentes, que garantam a	UN	2000	360	20	180	4.360	6.920 unidades

[Handwritten signature]

	integridade do produto até o momento do consumo. 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.							
57.	Ovos brancos , 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	2.560	960	40	100	3.900	7.560 dúzias
58.	Polvilho Azedo - Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Possuir registro nos respectivos órgãos competentes. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Embalagem: 1Kg.	kg	500	100	-	-	-	600 kg
59.	Proteína texturizada de soja , de boa qualidade, tipo carne, sem umidade, cor escura embalagem de 400g com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. 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.	PC	300	200	40	80	500	1.120 pacotes
60.	Repolho : características técnicas: híbrido in natura bem desenvolvido de primeira qualidade: tamanho coloração uniforme firme e intacto isento de sujidades parasitas e larvas sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte entrega em kg, produto sujeito a verificação e avaliação no ato da entrega	kg	1.680	480	60	240	4.800	7.260 kg
61.	Sal refinado iodado de mesa , 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	Kg	400	200	80	100	1220	2000 kg

Assinatura

	1 kg. Validade mínima de 09 meses a constar da data de entrega.							
62.	Suco de laranja integral, embalagem de 5 litros: sem adição de açúcares, água, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos idênticos ao natural e aromatizantes artificiais. Com registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Aspecto: cor, sabor e odor característico, não fermentado. Bebida pronta para o consumo. Embalagem primária: galão plástico de 5 litros. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Validade de, no mínimo, 25 dias, a partir da data de entrega.	Galão	1680 galões de 05 litros	-	-	-	-	1680 galões
63.	Suco de Uva, embalagem 05 litros: Sem adição de açúcares, corantes artificiais, edulcorantes artificiais e/ou naturais, aromatizantes sintéticos e aromatizantes artificiais. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ingredientes: água e suco concentrado de uva. Aspecto: cor, sabor e odor característicos, não fermentado. Bebida pronta para o consumo. Sem necessidade de conservar sob refrigeração. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Ingredientes: No mínimo 70 a 80% de suco de uva e água. Validade de, no mínimo, 25 dias, a partir da data de entrega.	Galão	800 galões	-	-	-	-	800 galões
64.	Tomate de 1ª qualidade, 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	2.000	700	70	300	6.000	9.070 kg
65.	Uva passa preta, sem adição de açúcar, acondicionada em embalagem plástica, íntegra, atóxica, de até 150 g e contendo todos os dados de identificação e	PC	2500	500	-	-	-	3.000 pacotes

Alupe

	validade. (Prazo de validade não inferior a 6 meses da data de fabricação).							
66.	Vinagre Garrafa de 750ml. 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.	UN	200	140	30	60	800	1.230 unidades

Alupi