

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para atendimento dos alunos regularmente matriculados nas unidades escolares da rede municipal de ensino, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O principal objetivo da alimentação escolar é proporcionar aos alunos da rede municipal de ensino, uma refeição balanceada, segura e nutricionalmente adequada, considerando a faixa etária e o estado nutricional dos alunos. A alimentação escolar tem o intuito de complementar à alimentação, seguindo os valores de referência preconizados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

2.2. Justificamos a aquisição e a respectiva quantidade dos produtos baseados na demanda de anos anteriores e na prévia do cardápio escolar 2024. As quantidades são estimadas para o período de 10 (dez) meses letivos

3. CONDIÇÕES DA PARTICIPAÇÃO

3.1. 3.1 Empresas cujo objeto social seja pertinente e compatível com o objeto a ser licitado:

3.2. Da habilitação:

- Habilitação jurídica nos termos da lei;
- Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;
- Instrumento de registro comercial;
- Instrumento de procuração pública;
- Instrumento expedido pela junta comercial;
- Instrumento de regularidade fiscal e trabalhistas;
- Outros documentos a serem destacados no edital do certame;
- Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação.

4. – CRITÉRIOS DE JULGAMENTO:

4.1. O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO POR ITEM, sendo considerado critério de seleção em que a proposta mais vantajosa para administração é a de menor preço. Tendo em vista que os itens necessários já foram escolhidos, não havendo a necessidade de utilização de outro critério de julgamento.

4.2. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços razoáveis praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, aferido mediante a pesquisa de preços que instrui o processo administrativo pertinente a esta licitação, a qual poderá, a critério do pregoeiro, ser atualizada por ocasião do julgamento das propostas, de modo a evidenciar a economicidade da contratação.

4.3. Se houver indícios de que a proposta apresentada seja inexequível, o pregoeiro determinará ao licitante que comprove a exequibilidade, sob pena de desclassificação.

4.4. A empresa classificada em primeiro lugar deverá encaminhar AMOSTRA dos itens do ANEXO I, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, para análise e parecer técnico da equipe.

4.5. O objeto será adjudicado ao licitante vencedor após análise e aprovação da proposta mais vantajosa e demais documentação exigida no certame.

5. - APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA:

5.1. A oficialização da classificação do produto indicado ficará condicionada à aprovação de amostra para todos os itens, a ser analisada pelo nutricionista da Secretaria Municipal de Educação do município de Ipixuna do Pará.

5.2. O requerimento da amostra visa assegurar a qualidade mínima pretendida e quanto à adequação do produto a ser adquirido às especificações exaradas neste Termo de Referência.

5.3. As amostras deverão ser enviadas em até 72 (setenta e duas) horas, ao setor de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Ipixuna do Pará, localizado na Rua Cristóvão Colombo, snº, Centro – Ipixuna do Pará/PA.

5.4. Deverá ser apresentada 02 amostras por produto, acondicionado em caixas lacradas e acompanhada da relação dos produtos contidos.

5.5. Na avaliação técnica e sensorial do produto será observado: marca, identificação do produto, seus ingredientes, prazo de validade, nº do lote, nome, CNPJ e endereço completo do fabricante, especificação de peso e/ou volume, tipo de embalagem, qualidade do produto, aceitabilidade, cor, textura, aroma, sabor e tabela nutricional.

5.6. Será reprovado o prospecto apresentado em desacordo com a especificação e que não apresentar a qualidade desejada ou deixar de atender as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

5.7. Nos casos em que as amostras do primeiro colocado forem reprovadas, a comissão de análises solicitará ao segundo colocado o envio da sua amostra para análise e assim sucessivamente até que seja aprovada amostra.

5.8. As amostras serão abertas para fins de análise e depois doadas à entidades filantrópicas ou à instituições de ensino.

6. PRAZOS, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.1. A aquisição dos produtos, será realizada de acordo com a necessidade do município se será formalizada através da nota de empenho e cronograma de entrega emitida pelo Município, onde contarão as quantidades e o local de entrega dos produtos.

6.1.1. O cronograma será enviado por e-mail pela Secretaria Municipal de Educação, e cabe ao fornecedor manter o endereço atualizado.

6.1.2. A entrega dos gêneros perecíveis (ITENS: 07, 10, 11, 12, 13, 27, 28, 29 e 33 DO ANEXO 01) ocorrerá NA MODALIDADE PORTA A PORTA, em cada escola, CONFORME DESCRITO NO ITEM 7 DESTE EDITAL, tanto na zona urbana quanto na zona rural do município. OS DEMAIS ITENS TERÃO ENTREGA CENTRALIZADA E DEVERÃO SER ENTREGUES NO DEPÓSITO DO DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA - DEMAM, LOCALIZADO NA SEDE DO MUNICIPIO.

- 6.2. Caso haja necessidade de alteração da marca contratada, o fornecedor deverá comunicar a contratante através de justificativa por escrito para aprovação.
- 6.3. A entrega deverá conter a quantidade total solicitada na nota de empenho, não sendo permitidas entregas parceladas, sob pena de devolução dos produtos incompletos, e bem como poderá ser aplicado às penalidades previstas.
- 6.4. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.
- 6.5. Os produtos deverão estar acondicionados em embalagens resistentes e quantidades adequadas, a fim de que se evite o esmagamento.
- 6.6. Os produtos solicitados para a Alimentação Escolar deverão obedecer às Diretrizes e Critérios para Operacionalização do controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e deverão ser entregues nas embalagens originais e compatíveis com o peso e normas sanitárias.
- 6.7. O transporte dos perecíveis deverá ser executado em veículos adequados de acordo com o estabelecido pela Vigilância Sanitária.
- 6.8. O transporte bem como o controle higiênico dos alimentos deve atender os itens do Código Sanitário do Estado do Pará e das legislações da ANVISA e do MAPA.
- 6.9. Todos os produtos deverão ser de primeira qualidade e próprios para o consumo da semana vigente;
- 6.10. A contratada deverá comunicar imediatamente a contratante, a ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega do produto.
- 6.11. O recebimento do objeto da aquisição se dará conforme o disposto no artigo 73, inciso II alíneas "a" e "b" e art. 76 da Lei n.º 8.666/93, e compreenderá duas etapas distintas, a seguir discriminadas:
- 6.11.1. RECEBIMENTO PROVISÓRIO: No momento da entrega e consistirá na mera contagem física, verificação da quantidade apresentada na nota fiscal e constatação quanto da integridade das embalagens, lacres, etc.
- 6.11.2. RECEBIMENTO DEFINITIVO: Ocorrerá em, no máximo 05 (cinco) dias após o recebimento provisório, pela comissão de recebimento e constará de:
- a) Verificação da conformidade com a quantidade requisitada, qualidade dos produtos a ser recebido e se a especificação atende plenamente aos requisitos, de forma aderente aos termos contratuais.
- b) O recebimento definitivo dar-se-á mediante termo de recebimento definitivo ou recibo e posterior certificação na Nota Fiscal, autorizando assim o pagamento.
- 6.12. Se, durante o recebimento definitivo, for constatado que os materiais foram entregues de forma incompleta, com qualidade e quantidade inferior à contratada, apresentando defeitos ou em desacordo com as especificações da aquisição, o contratado se obriga, substituir os bens em desacordo ou entregar os bens remanescentes às suas expensas, após a notificação do contratado, sendo interrompido o prazo de recebimento definitivo até que seja sanada a situação;
- 6.13. A contratada deverá reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, os materiais que forem rejeitados, parcial ou totalmente, por apresentarem vícios, defeitos ou incorreções, um prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento da notificação formal pela Contratada.
- 6.14. A fiscalização por parte do município e o recebimento provisório ou definitivo, não excluem a responsabilidade civil da contratada pela correção e/ou substituição do objeto contratual, bem como pelos danos prejuízos ao município ou a terceiros

decorrentes de defeitos de fabricação/desconformidades com as normas técnicas exigíveis, nem a responsabilidade ético profissional pela perfeita execução do contrato.

7. DOS LOCAIS (ESCOLAS) ONDE SERÃO ENTREGUES OS ITENS:

7.1. Zona Urbana:

Nº	ESCOLA	DISTÂNCIA DA SEDE
01	E M E F PROF ADELIA CARVALHO SODRE Endereço: Rua. José Bonifácio (Centro)	SEDE
02	E M E F MARIA GENEVA LIMA E SILVA Endereço: Quadra 09 (Residencial Cunha)	SEDE
03	E M E I IRINEU RODRIGUES DE FARIAS Endereço: Av. Presidente Vargas (Centro)	SEDE
04	E M E F ANTONIO MARQUES Endereço: Rua. Felipa de Souza (Vila Nova)	SEDE
05	EMEI MARIA DO CARMO ANDRADE LOPES Endereço: Com. Caninana	SEDE
06	E M E I GENTE INOCENTE Endereço: Rua Jose Bonifácio (Centro)	SEDE
07	E.M.E.F. PROF ^a . ANTONINA WALDEVINO DOS SANTOS Endereço: Rua. Tancredo Neves	SEDE
08	E M E F MARIA PEREIRA FREIRE Endereço: TV. Padre José de Anchieta (Centro)	SEDE
09	E.M.E.M. IRMÃ AGNES Endereço: Rua Luiz Batista Nonato	SEDE

7.2. Zona Rural:

Nº	ESCOLA	DISTÂNCIA DA SEDE
01	E M E F SANTA FE Endereço: Com. Gleba 10	16 KM
02	E M E F NSRA DA CONCEICAO Endereço: Com. TV 05	18 KM
03	E M E F RAIMUNDA MAIA PINHEIRO Endereço: Avenida Brasil (Km 88)	20 KM

04	E M E F RAIMUNDA MAIA PINHEIRO (CRECHE) Endereço: Km 88	20 KM
05	E M E F JOSE BONIFACIO Endereço: Com. Barcelona;	20 KM
06	E M E F D PEDRO I Endereço: Com. Candiruzinho;	20 KM
07	E M E F DR FERNANDO GUILHON Endereço: Av. Augusto Maia (Km 88)	21 KM
08	E M E F PALHETA BATISTA Endereço: Com. Gleba 13	21 KM
09	E M E F TIRADENTES Endereço: Com. Enalco	22 KM
10	E M E F SAO PEDRO (Tucumã) Endereço:	23 KM
11	E M E F NOVA ALIANCA Endereço: Com. Nova Aliança	24 KM
12	E M E F SAO VICENTE Endereço: Com. São Vicente;	24 KM
13	E M E F BOA ESPERANCA Endereço: Com. Novo Pará;	25 KM
14	E M E F NOVA UNIAO Endereço: Com. Nova Vida	26 KM
15	E M E F NOSSA SENHORA DA PIEDADE Endereço: Com. Parque das Araras	33 KM
16	E M E F MAJOR VITOR TORRES AYRES Endereço: Com. Ribeira.	45 KM
17	E M E F SAO PEDRO DA ÁGUA BRANCA Endereço: Com. São Pedro da Água Branca;	46 KM
18	E M E F STO ANTONIO Endereço: Com. Santo Antônio Arapuã (Escolinha)	54 KM
19	E M E F MANOEL FERNANDES Endereço: Com. TV 21	54 KM
20	E M E F SANTA ROSA	62 KM

	Endereço: Com. Paranoá;	
21	E M E F SAO PEDRO (Cipoteua-Foz) Endereço: Com. Cipoteua – Foz	70 KM
22	E M E F PRES GETULIO VARGAS Endereço: Com. Maçaranduba;	70 KM
23	E M E F OLIVEIRA CUNHA Endereço: Com. Cipoteua Mirim;	70 KM
24	E M E I E F BOM PASTOR Endereço: Distrito de Canaã	105 KM
25	E M E F PRINCESA ISABEL Endereço: Vila Palmeira (Canaã)	110 KM
26	E M E F DIAMANTINA Endereço: Com. Diamantina I	113 KM
27	E M E F NOVA ESPERANCA Endereço: Com. Balalaica / Vitrine	130 KM
28	E M E F BOM JESUS Endereço: Com. Balalaica / Sede	132 KM
29	E M E F IDELFONSO MACHADO Endereço: Com. Serraria Brasil	150 KM
30	E M E F MONTE SINAI Endereço: Comunidade Joauroca	150 KM

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

8.1. Entregar o objeto com pontualidade, nos locais específicos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, não sendo admitidas retificações, cancelamentos, quer seja de preços, marca, quer seja nas condições estabelecidas.

8.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato.

8.3. Responsabilizar-se pela entrega do objeto, respondendo civil e criminalmente por todos os danos, perdas e prejuízos.

8.4. Manter as condições de habilitação e qualificação exigidas durante toda a vigência contratual, informando a Contratante à ocorrência de qualquer alteração nas referidas condições;

8.5. Será por conta da contratada as despesas com todos os tributos incidentes, taxas, impostos, contribuições, fretes, carretos e despesa com deslocamento, para a entrega do objeto contratado até os locais determinados para a sua entrega.

- 8.6. Certificar-se, preliminarmente, de todas as condições exigidas no Edital, não sendo levada em consideração qualquer argumentação posterior de desconhecimento;
- 8.7. Comunicar, imediatamente e por escrito, a Administração Municipal, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessária;
- 8.8. Atender com prontidão as reclamações por parte do recebedor dos veículos, objeto da licitação;
- 8.9. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de fornecer e fiscalizar o uso de EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus funcionários e prepostos;
- 8.10. Cumprir com outras obrigações decorrentes da aplicação do Código de Proteção e Defesa do Consumidor - conforme Lei nº 8.078/90, que sejam compatíveis com o regime de direito público.
- 8.11. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

- 9.1. Cumprir com todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada.
- 9.2. Comunicar prontamente a Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste contrato, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas, no termo de responsabilidade.
- 9.3. Aplicar as sanções administrativas contratuais pertinentes, em caso de inadimplemento.
- 9.4. Designar servidor responsável para o recebimento e instalação dos equipamentos no local indicado, sendo que este deverá verificar a conformidade do objeto com o solicitado na Nota de Empenho.
- 9.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

- 10.1. O pagamento será efetuado até o 30º dia, após o recebimento definitivo do objeto, mediante a apresentação do respectivo Laudo de recebimento, da respectiva nota fiscal/fatura com discriminação resumida do objeto fornecido, número da licitação, número do contrato, não apresentar rasura e/ou entrelinhas e esteja certificada pela Comissão de Recebimento de Bens e Serviços.
- 10.1.1. A Nota Fiscal não poderá apresentar rasuras e/ou entrelinhas e deverá ser atestada pelo gestor e fiscal do contrato, bem como, pela Comissão de Recebimento de Bens.
- 10.2. A liberação dos pagamentos ficará condicionada a apresentação da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) emitida

eletronicamente através do site <http://www.tst.jus.br>, em cumprimento com as obrigações assumidas na fase de habilitação do processo licitatório.

11. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

11.1. Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas oriundas da Secretaria de Educação.

12. REAJUSTE DE PREÇOS E REEQUILIBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO:

12.1. Durante a vigência do Registro de Preços, os valores registrados não serão reajustados.

12.2. Durante a vigência do Contrato, os valores não serão registrados antes de 01 (um) ano de execução do contrato.

12.3. Somente poderá ocorrer a recomposição de valores nos casos enquadrados no disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93.

12.4. Não serão liberadas recomposições decorrentes de inflação, que não configurem álea econômica extraordinária, tampouco fato previsível.

12.5. Os pedidos de recomposição de valores deverão ser protocolados junto ao Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal.

12.6. Somente serão analisados os pedidos de recomposição de valores que contenham todos os documentos comprobatórios para a referida recomposição, conforme disposto no Artigo 65, II, "d" da Lei 8.666/93.

12.7. Os valores recompostos somente serão repassados após a assinatura E PUBLICAÇÃO DO Termo Aditivo.

13. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO:

13.1. O recebimento do bem, a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, será efetuado por servidor indicado por portaria pela secretaria de educação a fim de verificar a conformidade dele com as especificações técnicas dispostas no mesmo.

13.2. A entrega realizada diretamente nas unidades escolares da rede municipal de ensino, o recebedor deverá atestar o recebimento e a qualidade dos bens e serviços no recibo de entrega ou comunicar formalmente ao respectivo Gestor do contrato eventuais irregularidades relacionadas à entrega dos produtos.

13.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor, ainda que resultem de condições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica na responsabilidade da administração e de seus agentes e prepostos.

13.4. As decisões e providências que ultrapassem a competência destes deverão ser solicitadas a autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes, no caso o gestor do contrato.

13.5. A administração indica como gestora do contrato, a Secretária Municipal de Educação.

14. Anexos:

Lista com os itens da ALIMENTAÇÃO Escolar e especificações.

Ipixuna do Pará, 09 de novembro de 2023.


Glaucia da Conceição Santana Rodrigues da Silva
Secretaria Municipal de Educação
Decreto N° 003/2021-GP


VICTOR VIEIRA DE OLIVEIRA
Nutricionista CRN 3297
Decreto N° 152/2014





PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIXUNA DO PARÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E MERENDA

ANEXO 01

PAUTA GERAL DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O ANO DE 2024.
(PROGRAMAS: PNAEC, PNAEP; PNAEF, PNAE-EJA, PNAEM).

ITEM	PRODUTO	DESCRIÇÃO	EMBALAGENS	UND	QTD. TOTAL
1	Açúcar Cristal	Produto obtido do suco da cana de açúcar, isento de fermentação, inseto de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve conter o mínimo de 99% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. O produto deve estar em condições de acordo com a NTA 52/53 (Normas Técnicas para Açúcar – Decreto 12.486 de 27/10/78).	Primária: transparente, atóxica resistente com 01 Kg. Secundária – Fardo plástico transparente até 30 Kg.	Kg	15.137
2	Achocolatado em pó	O produto deve conter os seguintes ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante. O produto de apresentara quantidade de cacau em pó de no mínimo 32%, deve apresentar umidade máxima de 3% p/p. O produto não pode ser adicionado de amido e féculas estranhas, deve ser obtido de matéria - prima sã e limpa, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico, sabor doce próprio. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA 40 (Normas Técnicas para Chocolate – Decreto 12.486, de 20/10/78).	Primária: Pacotes de 400 gramas. Secundária: caixas de Papelão com 24 saches.	Pacotes de 400 gramas	1.350
3	Alho "in natura":	De primeira qualidade, bulbo inteiro, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes.	Primárias: Embalagens de 200 gramas.	Kg	1.967
4	Almondegas ao Molho	De carne bovina prensada, sem soja, sem nitrato nem nitrito, sem adição de corantes e sabores artificiais, sem excesso de gordura. Embalagem em lata de 400g a 1000g acondicionadas em caixas de papelão ondulado, com capacidade de 10 kg a 12 kg. Prazo de validade 06 meses da data de fabricação. Registro do órgão oficial competente.	Primária: Lata de 800 gramas	Lata de 800 gramas	1.562
5	Arroz Branco Tipo I	Tipo 1 Classe Longo Fino c/ Grãos Limpos de procedência Nacional e de safra corrente. isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo as normas e Resoluções vigentes da ANVISA/ MS.	Primaria plástica transparente, atóxica resistente com 1 Kg. Secundária – Fardo plástico transparente até 30 Kg	Kg	75.434
6	Azeite Dendê	Alimentício, sem conservantes e de acordo com os padrões legais.	Primária: 200 mL/pet. Secundária: Caixa de papelão de 24 unidades.	Unidade 200 mL	942
7	Batata	Escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa. De 1º qualidade, branca. Deve estar livre de sujidades. Terra aderente à casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: fardos com até 50 Kg.	Kg	3.963
8	Biscoito doce tipo Maria Tradicional	Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten.	Primária: plástica, atóxica com 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 4 Kg.	Pacotes de 400 gramas	350
9	Biscoito salgado do tipo Cream-cracker	Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, lecitina de soja, fermento químico, sal. Contém glúten.	Primária: plástica, atóxica com 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 4 Kg.	Pacotes de 400 gramas	22.873
10	Carne bovina dianteira sem osso congelada	Aspecto próprio, firme, não amolecida, não pegajosa, cor vermelho vivo e sem manchas esverdeadas, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	Primária: individual de até 2 Kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até 10 kg. Mantida sob congelamento a -18°C.	Kg	9.100

Assinatura

11	Carne bovina dianteira moída de primeira qualidade congelada	Em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal/ Vigilância Sanitária n.5504/99. Deve conter data de fabricação, procedência e SIF.	Primária: individual de até 1 Kg a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico e/ rótulo interno. Secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até 10 kg. Mantida sob congelamento a -18°C.	Kg	24.163
12	Cebola	Deverá ser de primeira qualidade, grata, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresca. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Cobertura íntegra e ausente de Catafilo. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo (brotado, dano mecânico, mancha negra e podre). Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: redes plásticas com até 01 Kg.	Kg	7.815
13	Cenoura	de 1ª qualidade, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Deve estar livre de sujidades e terra aderente a casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: fardos com até 20 Kg.	Kg	4.820
14	Chaque PA	Curada e Dessecada em bom estado de conservação, sem sinais de contaminação ou armazenamento inadequado. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura	Primária: plástica à vácuo até 1 Kg. Secundária: Fardo até 30 Kg.	Kg	11.500
15	Colorífico	Alimentício, a base de urucum, embalagem, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: de 100 gramas. Secundária: Fardo plástico de até 30 Kg.	Unidade de 100 gramas	5.300
16	Molho de Tomate	Molho de tomate, tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Primária: Embalagem com 340 gramas.	Unidade de 340 gramas	8.000
17	Farinha láctea	sabor natural, contendo: açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes. Contem glúten.	Primária: sachê de 400 gramas. Secundária: caixa de papelão até 5 Kg	Unidade de 400 gramas	300
18	Farinha de trigo sem fermento	Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branco, cheiro próprio e odor próprio. O produto deve ser obtido a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Deve apresentar teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de o mínimo 6%/p. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 35 (Normas Técnicas para Farinha de Trigo – Decreto 12486 de 20/10/78 e Resolução nº 354, de 18/07/96).	Primária: 1 kg. Secundária: 30 Kg	Kg	1.000
19	Feijão Carioca	Tipo 1 "in natura" – validade 3 meses na data da entrega – grãos de tamanhos e formas naturais, maduros, limpos e secos.	Primária: 1 kg. Secundária: 30 Kg.	KG	8.500
20	Leite de coco	Procedentes de frutos são e maduros, natural e concentrado. Isento de sujidade, parasitas e larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 500 ml.	Primária: Frasco de 500 mL. Secundária: caixa de papelão até 5 Kg.	Unidade de 200ml	17.500
21	Leite em pó integral	Aspecto: pó uniforme sem grumos, cor: branco amarelado, não conter substâncias estranhas, macro e microscopicamente visíveis. Características físico-químicas: o leite em pó deverá conter apenas proteínas, açúcares, gorduras, e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer originada por processo tecnologicamente adequada. Composição média por 100g (mínimo de 26g de proteínas e 26g de gordura totais).	Primária: individual aluminizada de 200g/saco. Secundária: fardo de papel de até 10 kg.	Unidade de 200 gramas	66.400
22	Linguiça Toscana	Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.		Kg	2.100

Alina

23	Macarrão tipo espagete sêmola pasteurizado	Apresentando aspecto, cor, odor, sabor e textura característico. As características físicas, químicas e físico-químicas e o acondicionamento deverá estar de acordo c/ a Resolução nº 93, de 31/10/2000. Embalagem c/ dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com a Resolução CNNPA Nº12, DE 1978 - ANVISA/ms.	Primária: plásticos, atóxicos, unidade de 500 gramas. Secundária: fardo plástico transparente até 5 Kg.	Pacotes de 500 gramas	22.300
24	Macarrão Tipo Parafuso	Elaborado com farinha de trigo especial, com ovos. Mínimo de 0,45g de colesterol/kg de massa; beta-caroteno (pró-vitamina A) na proporção de 2000 a 4000 UI/kg de massa. Rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de entrega.		Pacotes de 500 gramas	14.400
25	Milho branco	tipo 1, classe branca, categoria especial, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros.	Primária: plásticos, transparente, atóxicos, resistente. Unidade de 500 gramas. Secundária: fardo plástico transparente até 10 Kg.	Pacotes de 500 gramas	6.200
26	Óleo de soja refinado	Comestível, puro, refinado, sem colesterol, rico em vitamina E, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: de até 900 ml. Secundária: caixa de papelão com até 20 unidades.	Garrafa de 900 mL	5.000
27	Ovo de galinha	De galinha de granja, primeira qualidade, sem rachaduras; embalagens em laminas de papelão forte, inodoro, seco e padronizadas, rotuladas e lacradas.	Primária: Cubas com 12 unidades.	Unidade	333.600
28	Peito de Frango congelado	aspecto próprio, não amolecido, não pegajoso, cor própria s/ manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Primária: individual, plástica, atóxica, com até 4 Kg. Secundária: caixa de papelão até 20 Kg	Kg	18.000
29	Repolho Branco	Aparência frescas e são, ótima qualidade, compacto, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações.	Primária: fardos com até 20 Kg	Kg	200
30	Sal	Sal refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em saco de polietileno com 1kg.	Primária: Pacotes 01 Kg. Secundária: fardos com até 30 Kg.	Kg	3.200
31	Salsicha Tipo Vicna	Com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF ou SISF.	Primária: Latas de 200 gramas. Secundária: caixas de papelão com 24 unidades.	Lata de 200 gramas	1.600
32	Sardinha ao Óleo	Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado - Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou organoléptica do produto.	Primária: Latas de peso líquida de 125 gramas.	Lata de 125 gramas	7.100
33	Tomate	Deverá ser de primeira qualidade, grando, com polpa firme e intacta. Devendo estar fresco. Tamanho, cor, aroma e sabor próprio da variedade. Não estarão danificados por lesões que afetem suas características. Não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a a superfície da casca. Deve atender a padrões microbiológicos da RDC nº12 de 02/01/01 da ANVISA.	Embalagem primária: redes plásticas com até 1 Kg.	Kg	6.600
34	Vinagre de álcool	Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS.	Primária: unidade de até 500 ml. Secundária: caixa de papelão com até 10.000 ml.	Unidade de 500 mL	2.300

Opulso