



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



MEMO nº 031/2019--PMSJP

São João de Pirabas/PA, 31 de janeiro de 2019.

Ilmo. Sr. Antônio Menezes do Nascimento das Mercês

Prefeito Municipal de São João de Pirabas

Senhor Prefeito,

Venho através do presente, solicitar a vossa excelência que seja providenciado o devido processo licitatório, com vista à aquisição de Gêneros Alimentícios a fim de suprir as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar, de acordo com o Censo Escolar 2019, atende a todos os alunos matriculados na Educação Básica nas etapas Educação Infantil (pré-escola), Ensino Fundamental e Ensino Médio, nas modalidades Atendimento Educacional Especializado (AEE), Educação de Jovens e Adultos (EJA) e no Programa Novo Mais Educação, nos quantitativos estimados e discriminados, conforme especificações constantes do termo de referencia em Anexo.

Atenciosamente,

Antônia Andreia Ribeiro de Sousa
Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de Alimentação Escolar, o presente Termo de Referência tem por objetivo a aquisição de Gêneros Alimentícios a fim de suprir as necessidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar, de acordo com o Censo Escolar 2019, atende a todos os alunos matriculados na Educação Básica nas etapas Educação Infantil (pré-escola), Ensino Fundamental e Ensino Médio, nas modalidades Atendimento Educacional Especializado (AEE), Educação de Jovens e Adultos (EJA) e no Programa Novo Mais Educação.

2. DA JUSTIFICATIVA DO OBJETO

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

3. DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO

- 3.1** As especificações dos gêneros alimentícios, unidade de medida e a soma das quantidades que o PNAE atenderá constam no Anexo I deste Termo. E os quantitativos por etapas da Educação Básica Educação Infantil (pré-escola), Ensino Fundamental e Ensino Médio, nas modalidades Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Educação de Jovens e Adultos (EJA) e no Programa Novo Mais Educação constam no Anexo I deste termo de referência.
- 3.2** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIE, SIF).
- 3.3** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIE e SIF) quando couber,

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

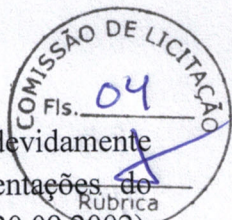
- 4.1 Ficha Técnica com informações sobre identificação do fabricante, produto, marca, descrição, composição nutricional, características organolépticas, microbiológicas, físico-química do produto final, características da embalagem (primária e secundária), condições de armazenamento e distribuição, durabilidade, prazo de validade, condições de conservação, modo de utilização, rotulagem e aplicações, assinada por Responsável Técnico da área com firma reconhecida;
- 4.2 Certificado ou declaração ou Alvará Sanitário, emitido pelo Órgão competente, que comprove que a Empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual do Setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular;
- 4.3 As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
- 4.4 Os proponentes devem apresentar Certificado do SIF/DIPOA ou o SIE do fabricante dos **produtos de origem animal**. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com a Resolução nº 23, de 15 de março de 2000;
- 4.5 Registro do produto junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para os produtos de sua competência;
- 4.6 Certificado ou declaração ou Alvará Sanitário, emitido pelo Órgão competente, que comprove que a Empresa licitante foi vistoriada pelo serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor de Agricultura no prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular;
- 4.7 Certificado do Teste de Aceitabilidade para o item 05. Somente serão dito vencedores após o teste de aceitabilidade (resto ingesta) com alunos da Rede Municipal de Educação e obter no mínimo 90% (noventa por cento) conforme a legislação.

5. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

- 5.1 A proposta vencedora deverão no dia do processo encaminhar, a título de amostras, 01 (uma) amostra, contendo nesta amostra 02 (duas) unidades de cada gêneros alimentícios ofertado, em



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



embalagem original, iguais as que serão entregues por ocasião do fornecimento, devidamente etiquetada e listada na ordem dos itens constante na pauta obedecendo as orientações do Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos Embalados (RDC nº 259, de 20.09.2002), exceção esta aos produtos hortifrutigranjeiros.

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

5.3 Os produtos deverão atender as condições mínimas de qualidade, rendimento, composição, forma de apresentação e outros fatores considerados relevantes. Caso o resultado das amostras seja reprovado, será eliminado o item (gêneros alimentício) e solicitado ao segundo colocado, em ordem de classificação, o envio de suas respectivas amostras.

5.4 O segundo colocado terá 48 (quarenta e oito) horas para entregar suas amostras.

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

6. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

6.1 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da Nota de Empenho, para entregar o produto solicitado no depósito central de Alimentação Escolar, localizado na Av. Plácidos Nascimento, 265- centro, São João de Pirabas - PA.

a. O horário de entrega dos gêneros alimentícios no depósito central, deverá ser de **2ª-feira a 6ª-feira das 08:00 hs às 11:00hs e 14:00 hs às 16:00 hs**, não podendo ocorrer atrasos ou falta de Gêneros Alimentícios de acordo com cronograma previamente entregue pela SEMED, salvo por motivo justo e devidamente justificado em documento oficial e aceito pela SEMED.

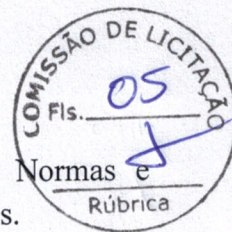
b. A entrega de Gêneros Alimentícios **PERECÍVEIS** será porta a porta na zona urbana, conforme relação de endereço Anexo III, e deverá ser realizada impreterivelmente, de acordo com o cronograma previamente entregue pela SEMED, nos horários determinados, devendo esta entrega ser efetuada de **2ª-feira a 4ª-feira das 08:00hs às 12:00hs, excetuando-se a entrega nas quinta e sextas-feiras e em vésperas de feriados;**

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



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

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

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

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

7.3 Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

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

7.5 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



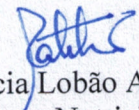
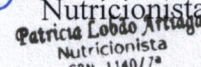
8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

São João de Pirabas, 24 de janeiro de 2019.


Patrícia Lobão Artiaga
Nutricionista

Nutricionista
CRN 1140/7ª

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

São João de Pirabas, 31 de janeiro de 2019.


Antônia Andreia Ribeiro de Sousa
Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



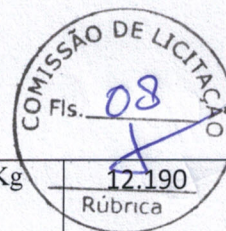
ANEXO I - DA DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – 2019

CARACTERÍSTICAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO PNAE			
Item	GÊNERO ALIMENTÍCIO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade	Quantidade
1	ACHOCOLATADO EM PÓ SOLUVÉL – preparado com ingredientes são e limpo, sem farinha em sua formulação, com sabor, cor e odor característicos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, contendo 400g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	1.459
	AÇÚCAR REFINADO – livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente contendo 01 kg com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	16.570
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% só stevia. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 80 ml , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	und.	30
4	ALHO IN NATURA – extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, contendo 100g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.560
5	ALMONDEGA BOVINA CONGELADA INDUSTRIALIZADA – carne bovina moída em formato de almôndegas pesando aproximadamente 20gramas, ingredientes: carne bovina, água, farinha de rosca, cebola, sal, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto. Deverá ter em sua composição gordura máxima de 18%, Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), não sendo permitida a substituição e o emprego de carne de outros animais. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Características organolépticas e físico-químicas: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas; odor: próprio. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, mantida sob congelamento a -18°C, peso líquido de 1 ou 2 kg , com a identificação do produto, peso, marca do fabricante, SIF, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	835
6	AMIDO DE MILHO – tipo 1, sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 500g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	355



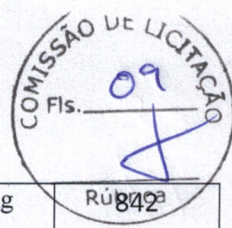
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



7	ARROZ PARABOLIZADO – tipo I, beneficiado, longo fino, grãos inteiros. Não contém Glúten. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente, contendo 01 kg , com identificação do produto, data de validade, marca do fabricante, número do lote, e / ou data de fabricação, peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	12.190 Rúbrica
8	ARROZ POLIDO – tipo I, beneficiado, longo fino, grãos inteiros. Não contém Glúten. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente, contendo 01 kg , com identificação do produto, data de validade, marca do fabricante, número do lote, e / ou data de fabricação, peso líquido. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.910
9	AVEIA EM FLOCOS FINOS – 100% natural, sem aditivos, sem conservantes. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo até 250 gramas , com identificação do produto, data de validade, marca do fabricante, número do lote, e / ou data de fabricação, peso líquido contendo data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	360
10	AZEITE DE DENDÊ – produto elaborado a partir de azeite de dendê puro. Óleo de palma obtido através do fruto da palmeira “Elaeis guineensis” – Dendzeiro. Envasado em garrafa plástica resistente transparente contendo 200ml , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	LT	36
11	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA – textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	842
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.083
13	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SABOR CHOCOLATE – textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	842
14	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA SABOR CHOCOLATE – textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	842



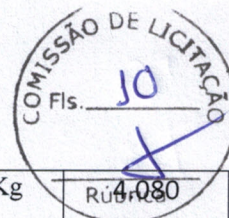
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



15	BISCOITO DOCE TIPO ROSCA SABOR COCO – textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	Rú 842
16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4.161
17	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL – textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	426
18	CANELA EM PÓ – acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, aproximadamente 30g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	50
19	CARNE BOVINA CORTE DIANTEIRO MAGRO – congelada, contendo no máximo 8% de gordura proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 01kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4.065
20	CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO ÁCEM CONGELADA proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos de no máximo 3x3cm congelada, aparada e apresentada no corte: acém. Devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo mantida sob congelamento a -18°C, peso líquido de 01 kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	3.160
21	CARNE BOVINA EM CUBOS TIPO MÚSCULO CONGELADA – proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos de no máximo 3x3cm congelada, aparada e apresentada no corte: músculo. Devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo mantida sob congelamento a -18°C, peso líquido de 01 kg , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.787



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



22	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – obtida de massas musculares, recortes de desossa de cortes dianteiro contendo no máximo 8% de gordura, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	4.080
23	CHARQUE BOVINO PA – produto composto de corte bovino (ponta de agulha) e sal; aroma/odor: característico do produto; consistência: firme; cor: característica do produto; textura: firme e compacta; sal: máximo de 15%; umidade: máximo de 45%; ausência de aditivos intencionais (nitratos e nitritos), sujidades, parasitas e larvas. Com identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01kg . Validade mínima de 03 (três) meses, a contar da data de entrega	Kg	5.425
24	CEBOLA BRANCA IN NATURA EXTRA , – fresca, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em basqueta plástica até 20 kg.	Kg	1.745
25	CEREAL EM PÓ VITAMINADO ARROZ E AVEIA – cereal infantil de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, contendo até 400g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	30
26	CEREAL EM PÓ VITAMINADO MULTICEREAIS – cereal infantil de preparo instantâneo, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas, enriquecido com vitaminas. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, contendo até 400g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	30
27	COCO RALADO – preparado com amendoas de coco puro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas e sujidades e ranço. As condições do produto deverá estar de acordo com a NTA 29. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, contendo 100g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	217
28	COLORÍFICO – a base de urucum, preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não contém glúten. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal; aspecto: pó fino; cor: alaranjada; cheiro: próprio; sabor: próprio. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, inviolada e resistente, contendo 100g com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 120 dias, a contar da data de entrega.	Kg	492



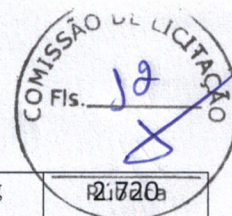
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



29	ERVILHA E MILHO VERDE EM CONSERVA – ingredientes: ervilha, milho, água, e sal, sem conservantes. Acondicionados em embalagem tipo sachê ou tetrapark deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, contendo 200g peso drenado , como identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	890
30	EXTRATO DE TOMATE – deve apresentar cor, sabor, odor, característico, consistência pastosa. Produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado, estar isento de fermentações. Acondicionada em embalagem tipo sachê ou tetrapark contendo até 350 g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Prazo de validade mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	674
31	FARINHA DE ARROZ – fabricada a partir de grãos arroz de são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500g , como identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	149
32	FARINHA DE AVEIA – fabricada a partir de grãos são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500g , como identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	780
33	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL – fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg , como identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	235
34	FEIJÃO TIPO I CARIOCA – fabricada a partir de grãos são e limpos, livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente contendo 01 kg com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.230
35	FEIJÃO TIPO I CAVALO – fabricada a partir de grãos são e limpos, livre de umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente contendo 01 kg com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.535
36	FERMENTO QUÍMICO – características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 12(doze) meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	43
37	FLOCOS DE MILHO PRE COZIDA – farinha de milho em flocos, pré cozida, sem adição de sal. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. livre insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500 g como identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	410



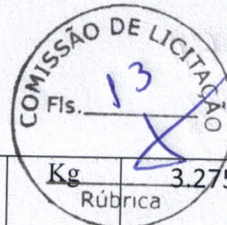
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



38	FRANGO CONGELADO COXA E SOBRECOXA – não temperado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com adição de água de no máximo 4%, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, resistente, com peso líquido de 01 kg , mantido sob congelamento a-18° C, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	121720
39	FRANGO CONGELADO FILÉ DE PEITO SEM OSSO/PELE – limpo, magro, não temperado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com adição de água de no máximo 4%, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, resistente, com peso líquido de 01 kg , mantido sob congelamento a-18° C, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	5.435
40	FRANGO CONGELADO PEITO COM OSSO – não temperado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com adição de água de no máximo 4%, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, resistente, com peso líquido de 01kg , mantido sob congelamento a-18° C, com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE) em cada embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	2.717
41	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – enriquecido em vitaminas. Acondicionado em embalagem aluminizada hermeticamente fechada contendo 200g com identificação (validade, peso, procedência, número do lote, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF ou SIE) em cada embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	6.930
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE – enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco), isento de lactose e glúten. Acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, hermeticamente fechada, contendo até 400g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Kg	40
43	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA – (extrato de soja em pó) Deverá ser isento de lactose e enriquecido em vitaminas e rica em cálcio, 100% vegetal, com soja não transgênica. Acondicionado em embalagem de lata aluminizada ou embalagem de polietileno atóxico, contendo até 400g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Kg	20
44	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS – a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico. Livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	3.400
45	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS – a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico. Livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.715
46	MACARRÃO PARA SOPA COM OVOS – a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico. Livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.910



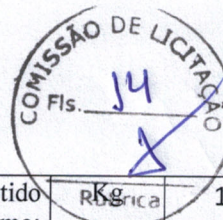
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



47	MAÇA NACIONAL IN NATURA EXTRA – procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem de até 20 kg acondicionada em caixa de papelão.	Kg	3.275
48	MARGARINA COM SAL – enriquecida com vitamina A, com teor de 60% de lipídios, sem gordura trans, não rançoso conter em sua composição leite ou algum de seus derivados. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g , contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	Kg	280
49	MILHO BRANCO – tipo 1, classe branca. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, atóxico, transparente, contendo 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	685
50	MOLHO DE TOMATE – deve apresentar cor, sabor, odor, característico, consistência pastosa. Acondicionada em embalagem apropriada tipo sachê ou tetrapark contendo 340g , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Kg	674
51	ÓLEO DE SOJA VEGETAL – envasado em garrafa plástica resistente transparente contendo 900ml , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega de acordo com os padrões legais.	Litro	1.705
52	OVO BRANCO DE GALINHA – deverá ser graúdos, novos e limpos. produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor contendo 12 unidades , com identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar da data de entrega.	Unidade	733
53	PÃO DOCE – tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com o peso líquido de 500g , com a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega.	Kg	3.785
54	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA – congelada, não fermentado e não diluído, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos obtido da parte comestível da acerola, deverá obedecer às características e composição como: Cor: variando de amarelo ao vermelho Sabor: : ácido Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg , com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.160



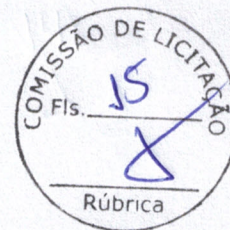
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



55	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJU – congelada, não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do pendúnculo do caju, deverá obedecer às características e composição como: Cor: variando do branco ao amarelado Sabor: próprio, levemente ácido e adstringente, Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Rg Kg	1.160
56	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CUPUAÇÚ – congelada, não fermentado e não diluído, deverá obedecer às características e composição como: Cor: branca e branco amarelado Sabor: levemente ácido Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg , com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.160
57	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE GOIABA – congelada, não fermentado e não diluído, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos. Deverá obedecer às características e composição como: Cor: variando de branco a vermelho Sabor: levemente ácido, próprio, Aroma: próprio. Será obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg , com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	1.160
58	SAL REFINADO IODADO – não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, termossoldado, resistente contendo 01 kg com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Livre sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	kg	850
59	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – sardinhas ao próprio suco c/ óleo comestível, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Acondicionadas em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g , com identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses a contar da data de entrega.	kg	1.106
60	VINAGRE DE ÁLCOOL – composição mínima, fermentado acético de álcool e água. Não contém glúten. Livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que venha comprometer o armazenamento e a saúde humana. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ter o registro no Ministério da Saúde. Envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega	Litro	800



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



OBSERVAÇÕES:

- Todos os produtos devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.
- Os itens 05, 19, 20, 21, 22, 23, 38, 39, 40, 41, 42, 52 e 59 devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- A licitante vencedora deverá disponibilizar a quantidade mínima dos Gêneros Alimentícios em seu depósito correspondente a 30 dias letivos de Alimentação Escolar.
- Constatado qualquer irregularidade, quanto a qualidade, quantidade, peso e embalagem, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 horas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DE PIRABAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO II



RELAÇÃO DAS ESCOLAS DA ZONA URBANA DE SÃO JOÃO DE PIRABAS

ENTREGA PORTA A PORTA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS

Nº	ESCOLAS	ENDEREÇO
1	E.M.E.F. Guajarina Menezes Silva	Rua: Independência, Bairro: Independência Nº 125
2	E.M.E.I.F. Dircélya Koury Palmeira	Av. São Pedro, Bairro: Colina Nº 646
3	E.M.E.I.F. Santa Terezinha	Rua :Nair Barros de Queiroz,Bairro: Alegre Nº 260
4	E.M.E.I.F. São Luiz	Rua: São Luiz, Bairro: União – Nº 169
5	E.M.E.F Ozecir Barros de Queiroz (piracema)	Rua da Corvina, S/N – Bairro: Piracema
6	E.E.E.M Francisco da Silva Nunes	Rua Salustiano Vilhena Filho, s/n - Bairro: cidade Velha
7	DEPOSITO CENTRAL	Av. Plácido Nascimento, 265 - Centro