



TERMO DE REFERÊNCIA

1. IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA DEMANDANTE

1.1 Órgão Licitador: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE FARO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

XXX
XXX

2. OBJETO

2.1 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS ÀS MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE FARO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2.2 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.3 MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO.

2.4 Os Gêneros a serem adquiridos constam da pauta em anexo para o ano letivo de 2022 confeccionados pela Nutricionista da SEMED, contendo gêneros alimentícios.

2.5 Nesta pauta estão especificadas as unidades de medida de cada gênero, quantidade programada para cada gênero, tipo de embalagem primária e secundária para cada produto.

2.6 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

a) Hortifrutigranjeiros, derivados lácteos, refrigerados, carnes e derivados – semanalmente;

b) Produtos de panificação: semanalmente;

c) Alimentos não-perecíveis: mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem.

2.7 O cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, em dias letivos escolhidos pela Secretaria Municipal de Educação para a entrega dos Gêneros Alimentícios e em horário escolar, ou seja, de segunda-feira a sexta-feira, das 08:00 h às 12:00 h e das 14:00 h às 18:00 h, durante o período de vigência do contrato.

2.8 Os gêneros alimentícios a serem entregues poderão ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substitutos sejam correlatos nutricionalmente E/OU constem da tabela do item 5 deste termo.

2.9 Os quantitativos por entrega ("Frações por Entrega") são previsões, de acordo com o histórico de consumo da rede pública de ensino. Portanto, essas quantidades poderão ser alteradas, conforme necessidade, desde que não causem ônus, não previstos neste processo licitatório aos fornecedores.

2.10 Nos meses de julho, janeiro, fevereiro e dezembro o fracionamento mínimo de entrega poderá ser reduzido significativamente ou zerado, devido ao período de férias escolares dos alunos que fazem jus a esta alimentação.

2.11 As embalagens dos produtos poderão ter outras características, desde que obedeçam à legislação específica vigente e com prévio acordo com o setor solicitante.

2.12 Todo fornecimento deverá vir acompanhado de um recibo de entrega contendo o peso/quantitativo de cada produto, conforme unidade de fornecimento, e o nome do solicitante, devendo uma via ser entregue ao servidor designado pela Administração para receber os produtos.



2.13 Os produtos deverão ser entregues, exclusivamente às expensas do contratado, as quais inclui despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outras necessárias para o fornecimento do produto.

3. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

3.1 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 (SIM, SIE, SIF).

3.2 Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

3.3 Identificação do produto;

- a) embalagem original e intacta,
- b) data de fabricação,
- c) data de validade,
- d) peso líquido,
- e) Número do Lote,
- f) Nome do fabricante.
- g) Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,
- h) Quando da entrega as embalagens/alimentos deverão apresentar-se:
- i) isentos de substâncias terrosas ou químicas;
- j) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- l) sem parasitas, larvas ou outros insetos, inclusive nas embalagens;
- m) isentos de odor e sabor estranhos;
- n) sem umidade externa anormal;
- o) não deverão apresentar temperatura consideravelmente elevada, indicativa de exposição solar por período prolongado.

3.4 Todos os produtos deverão estar acondicionados em embalagens novas e adequadas ao produto, que não danifiquem e provoquem lesões que afetem a sua aparência e utilização.

3.5 Todos os produtos deverão conter em suas embalagens: identificação do produto, data de validade e identificação do produtor.

3.6 A pontualidade na entrega das mercadorias para a rede municipal de ensino está vinculada ao cumprimento do Cardápio Nutricional. A não pontualidade na entrega das mercadorias implicará em prejuízo à execução do cardápio e consequentes transtornos ao balanceamento nutricional, dando ensejo à rescisão contratual e demais penalidades cabíveis.

4. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.1 A vigência deste contrato será contada da data da sua assinatura, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último e cobrirá todo o período letivo de 2022, conforme calendário escolar da SEMED.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ. 30.134.200/0001-06



4.2 A vigência poderá ultrapassar o exercício financeiro, desde que as despesas referentes à contratação sejam integralmente empenhadas até 31 de dezembro, para fins de inscrição em restos a pagar, conforme Orientação Normativa AGU nº 39, de 13/12/2011.

4.3 A vigência do contrato poderá ser prorrogada, conforme interesse da Administração, por iguais e sucessivos períodos totalizando 12 meses, em conformidade com a Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993.

5. DA VISTORIA

5.1 O interessado em participar deste processo licitatório poderá vistoriar o local onde será entregue os gêneros alimentícios, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, com objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto à SEMED, pelo endereço eletrônico licitacaofaro@gmail.com.

5.2 A vistoria não é obrigatória, entretanto, caso o fornecedor interessado opte por não a realizar, não poderá proceder a qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas neste Termo de Referência.

5.3 As especificações e os quantitativos dos gêneros alimentícios para a merenda escolar a serem adquiridos estão discriminados e quantificados na tabela descritiva (anexo I) deste instrumento.

6. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

6.1 A aquisição dos gêneros alimentícios faz-se necessário uma vez que atende às necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino de acordo com a sua permanência em sala de aula.

6.2 Os gêneros alimentícios são imprescindíveis para o bom desempenho dos alunos durante o período letivo já que uma boa alimentação é um dos grandes requisitos para o melhoramento do intelecto e desenvolvimento das capacidades cognitivas.

6.3 Dessa forma, solicitamos a aquisição com a maior PRIORIDADE a fim de que não haja prejuízos ou retardamento no desenvolvimento das atividades citadas inicialmente.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

7.1 A descrição da solução como um todo, abrange a compra de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar, suprimindo necessidade da rede de ensino desta Municipalidade.

8. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

8.1 Pugna-se pela realização de PREGÃO, em uma de suas formas, devidamente justificada por quem de direito, pois os bens e serviços a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens e serviços comuns, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontradas no mercado, nos termos do § único do art. 1º da Lei nº 10.520, de 2002

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 São obrigações da Contratante:

9.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

9.3 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.4 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ. 30.134.200/0001-06



9.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.6 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

9.7 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução da presente Nota de Empenho de Despesa, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 São obrigações da Contratada:

10.2 Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.3 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de validade;

10.4 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 1990).

10.5 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

10.6 Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

10.7 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

10.8 Indicar preposto para representá-la durante a execução da contratação.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

13. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica a corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ. 30.134.200/0001-06



13.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

14. DO PAGAMENTO

14.1 O pagamento será realizado 30 (trinta) após o recebimento definitivo do objeto desta contratação, e do atesto da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is), através de ordem bancária em nome da Contratada, desde que esta indique o banco, agência e conta corrente a ser creditada;

14.2 A Contratada deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, as certidões de regularidade fiscal junto à Previdência Social (CND), Receita Federal do Brasil, Fundo de Garantia (CRF) e ao Tribunal Superior do Trabalho (CNDT).

14.3 A nota fiscal que contiver erro ou rasura será devolvida à Contratada para retificação, reabrindo-se em favor da Contratante o prazo para atesto e pagamento.

15. REAJUSTE

15.1 Os preços contratados são fixos pelo período de um ano, exceto para os casos previstos no Art. 65, §§ 5º e 6º, da Lei 8.666/93.

15.2 Ocorrendo o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, poderá ser restabelecida a relação que as partes pactuaram inicialmente, nos termos do Art. 65, Inciso II, Alínea d, da Lei 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do Contratado.

16. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

16.1 O presente contrato ficará isento da prestação de garantia.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 A recusa injusta em deixar de cumprir as obrigações assumidas e preceitos legais, sujeitará o Contratado, garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93:

a) advertência;

b) multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato por dia de atraso na entrega, no início ou na execução do objeto ora contratado;

c) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado pela inexecução total ou parcial do contrato;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

e) simultaneamente, qualquer das penalidades cabíveis fundamentadas na Lei 8.666/93.

17.2 Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

17.3 Após a aplicação de quaisquer das penalidades previstas, realizar-se-á comunicação escrita ao Contratado, e publicado na imprensa oficial, excluídas as penalidades de advertência e multa de mora quando for o caso, constando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato será registrado no cadastro correspondente.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

18.1 O custo total estimado da contratação é de R\$ 1.858.580,00 (Um milhão e oitocentos e cinquenta e oito mil, quinhentos e oitenta reais) e foi aferido pela pesquisa realizada através de cotações de preços locais, conforme relatórios anexos.

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1 As despesas deste Termo de Referência ocorrerão por conta das classificações funcionais constantes da Lei Orçamentária Anual vigente e serão indicadas, oportunamente, pelo Departamento de Contabilidade do Município de Faro.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1 Eventual alteração deste projeto para adequação ou ajuste de condições deverá ser submetida ao ordenador de despesa deste Poder.

20.2 Esclarecimentos relativos ao Termo de Referência serão prestados diretamente no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

20.3 Este Termo de Referência faz parte integrante do instrumento convocatório/edital e da minuta do contrato administrativo para todos os efeitos legais e de direito.

20.4 Por fim, fazem parte deste Termo de Referência:

20.5

PLANILHA DE QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO DE GÊNEROS	UNID.	QTD
1	ACHOCOLATADO 400g: Achocolatado em pó instantâneo, em pó homogêneo, cor marrom claro a escuro. Enriquecido com vitaminas. Contendo os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, malto dextrina, sal, vitaminas (a, d3, b1, b2, b3, b5, b6, b7, b9, b12), minerais (ferro e zinco), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem primária, própria, fechada a vácuo, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, modo de preparo, data de fabricação, validade e lote visíveis.	Pct	8.000
2	AÇUCAR: Cristal, branco, contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação isenta de matéria terrosa, de parasito e de detritos animais e vegetais; aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar; sabor doce; validade mínima de 12 meses; embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacote c/ 1 kg	Pct	9.000
3	ALHO: Alho nobre. Características técnicas: tipo especial, classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalado em sacos de plástico.	Kg	1.000
4	ARROZ TIPO 1: Agulhinha, tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, medindo aproximadamente 6 mm após o polimento; validade mínima de 12 meses; embalagem primária saco polietileno atóxico, resistente, termosoldado. Data de fabricação e validade visíveis. Pacote c/ 1 kg	Pct	9.000

5	AVEIA EM FLOCOS: Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega do produto. Pacote C/ 200g	Pct	8.000
6	BISCOITO DOCE: Tipo maisena de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE C/ 400 G	Pct	8.000
7	BISCOITO SALGADO :Tipo cream cracker. Biscoito crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. PACOTE C/ 400g	Pct	8.000
8	CARNE BOVINA: De primeira bovino limpo, magro, congelado ou resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sif, sie ou sim), data de fabricação e validade. Embalado.	Kg	10.000
9	CARNE CONSERVADA ENLATADA 320g: Obtida a partir de carnes bovinas cortadas em cubos, isentas de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões ou fragmentos de ossos e outros tecidos inferiores, sendo submetido a processo tecnológico adequado. Poderá conter o caldo do cozimento da carne e sal.	Lata	4.000
10	CARNE BOVINA MOIDA: De primeira moída, congelada, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno reforçado. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	6.000
11	CHARQUE BOVINO: Obtido de carne bovina, adicionado de cloreto de sódio e sais de cura, submetido a um processo de maturação e dessecação. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a instrução normativa nº 22, de 31 de julho de 2000 do ministério da agricultura – ma. Característica: deverá ser da peça de carne bovina do tipo acém, produto cru, curado e dessecado; não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquido na embalagem primária, devendo se apresentar em perfeito estado de conservação. Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo, a embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 g.	Kg	2.500
12	COLORAU: Corante natural de urucum, pacote de boa qualidade. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolo, rendimento insatisfatório, mistura e peso. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto.	Kg	500
13	MILHO P/ MUNGUNZÁ: Milho para mungunzá ou canjica de ilho são grãos ou pedaços de grãos de milho (zea mays l.) Que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em presença de escarificação mecânica ou manual (degerminado). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989 do ministério da agricultura. Característica: o produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não degerminado. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30	Pct	6.000

	(trinta) dias da data de fabricação, prazo de validade. Embalagem primária em plástico. Pacote C/ 500g		
14	FIGADO BOVINO: Fígado bovino (bife), congelado, sendo cada peça acondicionada em embalagem de no máximo 3 kg, contendo características do produto. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif), estadual (sie) ou municipal (sim). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	Kg	5.000
15	FEIJÃO RAJADO TIPO 1: Feijão rajado tipo 1, validade estampada na embalagem em local visível, embalagem integra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura.	Pct	6.000
16	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Feijão rajado tipo 1, validade estampada na embalagem em local visível, embalagem integra. Apresentação 1 kg. Novo de primeira qualidade, sem presença de grãos mofados e/ou carunchados, com embalagem plástica resistente e transparente, data de validade de 3 meses na data de entrega.com registro no ministério da agricultura.	Pct	6.000
17	FRANGO CONGELADO: Frango inteiro, resfriado ou congelado sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, plásticos de polietileno nome do agricultor ou associação marcados na embalagem, e registro nos órgãos de inspeção sanitária. Sem formações de cristais de gelo, contendo apenas 12% de água, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarela-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, ele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco), transporte do lote em veículo fechado e refrigerado. As especificações de qualidade do produto seguem a legislação da vigilância sanitária e recomendação do ministério da agricultura SIF, SIE ou SIM.	Kg	10.000
18	LEITE DE COCO: frasco de 500 ml. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. Aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. As características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc nº83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Embalagem: deverá ser em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500 ml (quinhentos mililitros).	Gr	6.000
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com no mínimo 8 vitaminas e minerais. Isento de gorduras trans. Embalado em embalagem aluminizada. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. Pacote c/ 1Kg	Pct	8.000
20	MACARRÃO ESPAGUETE: Macarrão do tipo espaguete n.º 08; seca, com ovos; fabricada a partir de matéria-prima selecionada, sã, limpa e boa qualidade; enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem resistente e termossoldado. Embalagem de 400g, de boa qualidade validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.	Pct	6.000
21	MACARRÃO PARAFUSO: Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado	Pct	6.000

	embalagem de 500 g, de boa qualidade.		
22	OLEO SOJA: Óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	Gr	2.000
23	OVO DE GALINHA: De galinha cor branca classe a sem defeitos, frescos, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55 g por unidade, conforme decreto lei nº 3748 de 12/07/93. Deve estar embalado em caixa descartável, com capacidade para 30 unidades, com identificação do produtor e prazo de validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo.	Unid.	25.000
24	SAL REFINADO: Sal fino seco, iodado para cozinha. No seu rótulo conter prazo de validade/lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Pacote c/ 1 kg	Pct	2.000
25	SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL: Sardinha em conserva em óleo comestível e sal, não contém glúten nem conservantes. Embalagem de 125 gr intacta sem amassados e carimbo certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo 60 dias e data de validade de 10 meses na hora da entrega	Lata	4.000
26	VINAGRE: Vinagre de vinho branco, produto natural, fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidade, material terroso e detritos de animais ou vegetais. Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes com 500 ml.	Gr	1.500
27	CEBOLA: Cebola branca in natura, de 1ª qualidade, classe 04 (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	3.500
28	TOMATE: Tomate in natura grupo oblongo ou redondo, grau médio de amadurecimento ("tomate salada"), classe média ou grande, de 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto, tipo especial, pesando de 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	3.500
29	BATATA: Batata inglesa in natura: lavada, grupo i ou ii, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	3.500
30	REPOLHO: Repolho verde ou roxo in natura, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	3.500
31	CENOURA: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro in natura, cor laranja-vivo. Devem apresentar as características do	Kg	3.500



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE FARO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ. 30.134.200/0001-06



	cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.		
--	--	--	--

Faro/PA, 07 de janeiro de 2022.

Roosivelt Ireno Pimentel de Andrade

Secretário Municipal de Educação

CPF: 000.418.562-52

Decreto nº 003/2021-GP/PMF