



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO REPARTIMENTO
CNPJ: 09.555.113/0001-28
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

OFÍCIO 1941/2018 GS SEMED

A Comissão Permanente de Licitação (CPL)

Sr. Fernando Barros Lima

20191127001

Novo Repartimento - PA, 27 de novembro de 2019.

Assunto: Solicita abertura de Processo Licitatório para aquisição de gêneros alimentícios

Prezado Senhor,

Vimos através do presente, solicitar a V. S^a abertura de Processo Licitatório para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, para alimentação dos alunos matriculados nas escolas da rede municipal de ensino no ano de 2020, em atenção ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE do Governo Federal conforme o disposto na Lei nº 11.947/2009 e resolução 026/2013 referente ao atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do referido programa.

Sendo assim, encaminhamos em anexo a relação dos itens e quantidades necessárias para o preparo e acompanhamento da merenda escolar para o ano letivo de 2020, de acordo com os cardápios preexistentes e elaborados com base numa dieta rica em nutrientes necessários ao bom desenvolvimento infantil

Sem mais para o momento, reiteramos nossos sinceros votos de estima e elevada consideração.

Atenciosamente,

Dotação Orçamentária:

0415.12. 361.0004. 2.094 - Manutenção do PNAE
Elemento-3.3.90.30.00

0415.12. 361.0004. 2.114 – Complementação Alimentação Escolar
Elemento-3.3.90.30.00

PROTOCOLO

TERMO DE REFERÊNCIA

Proc. N.º 773330
Data 26/11/2019
Horas 33:18

Responsável

1. OBJETO:

Contratação de empresas para fornecimento de itens/produto para alimentação escolar (merenda), conforme detalhamento do Anexo I, com entrega parcelada em cronograma fornecido pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede de ensino do município de Novo Repartimento/PA.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Novo Repartimento, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

Considerando a Resolução N°026/2013 FNDE/PNAE que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

“Art. 20 A aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE deverá ser realizada por meio de licitação pública, nos termos da Lei nº 8.666/1993 ou da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei nº 11.947/2009.”

3. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

3.1. As especificações constam no Anexo I deste Termo.

Andressa de Lima
Nutricionista
CRN7-5909
26/11/19.

3.2. A entrega dos produtos será realizada conforme cronograma fornecido pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar da SEMED, a qual formulará periodicamente através do envio da Ordem de Fornecimento, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado no Depósito Central de Merenda Escolar Rua: Antiga Transamazônica, Qd-2 A, Lote- 04, Bairro: Vila Tucuruí, Cep: 68.473-000, Novo Repartimento/PA, em dias úteis, conforme estabelecido na cláusula 6 deste termo.

3.3. Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis 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).

3.4. Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- 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 (SIM, SIE e SIF) quando couber.

3.5. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.



3.6. As empresas deverão cumprir a legislação vigente pertinentes para alimentos.

3.7. As contratadas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela Contratada.

3.8. Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário do Fabricante para análise. Se necessário, será solicitado Laudo de Análise conclusivo pela Nutricionista do SEMAE. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos, nem no preço do produto licitado.

3.9. A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento do fabricante informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, que se refere o item 3.8. deve ser protocolado na Prefeitura e notificado ao SEMAE com um mínimo de 10 dias úteis de antecedência para análise.

3.10. Se durante o período de entrega o fabricante do produto alterar a composição química do alimento de forma a ocasionar prejuízos nutricionais ou de saúde ao aluno, a Nutricionistas da SEMED poderá solicitar a troca de produto.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 - 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.

4.2 - As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis.

5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1 - A Secretaria Municipal de Educação, juntamente com a Nutricionista, equipe do Setor Municipal de Alimentação Escolar e Conselho de Alimentação Escolar -CAE, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados).

5.2 - A equipe do SEMAE e a Nutricionista da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

5.3 - A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

6. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

6.1. Os produtos deverão ser entregues no Depósito Central /SEMAE Município de Novo Repartimento em dias úteis, previamente informado ao Setor de Alimentação Escolar, no horário das 8h00 às 11h00 e 14h00 às 17h00. Conforme relação de endereço Anexo II deste Termo.

6.2. Os produtos (Leite Líquido, Bebida Láctea, Polpa de frutas e Pão) deverão ser entregues semanalmente nas Escolas da Área Urbana e Rural que compõem as Regiões Administrativas do Município de Novo Repartimento conforme relação de endereços Anexo II e cronograma que será fornecido mensalmente pela SEMED.

6.3. A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinado em conjunto com a nutricionista da equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

6.4. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente;
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio;
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Depósito Central de Merenda Escolar.
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Depósito Central de Merenda Escolar.

6.5. Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Os produtos Secos (Não-perecível), Hortifrutigranjeiro e Carnes deverão ser entregues no Depósito Central, em dias úteis, no horário de 7h00 às 11h00 e de 14h00 às 17h00. A equipe do SEMAE será responsável pela conferência e vistoria dos produtos no ato do recebimento ou posteriormente, se no ato da entrega ou em análise posterior houver algum item em desacordo, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital. O produto a ser repostado deverá passar novamente por análise pela equipe do SEMAE e Nutricionista da Secretaria de Educação da PMNR.

7.2. Os produtos (Leite Líquido, Bebida Láctea, Polpa de frutas e Pão) deverão ser entregues semanalmente nas Escolas que compõem cada Região Administrativa do Município, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED e ao SEMAE eventuais inconsistências.

7.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues por Região Administrativa, diretamente nas Escolas da Rede Municipal de ensino, em conformidade com a Autorização de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar - SEMAE.

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

7.5. Todos os gêneros perecíveis e não perecíveis 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.

7.6. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

7.7. Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

7.8. É de responsabilidade de a empresa contratada ter uma acompanhante para o transporte dos produtos até o estoque de alimentos do SEMAE e das Escolas. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, calçado fechado, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

7.9. Caso seja detectado 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.

7.10. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

7.11. Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, tributos, transportes, taxas e outras.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 - Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida 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 serviços;

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. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES

Informações e esclarecimentos adicionais sobre o presente Termo poderão ser obtidos no Setor Municipal de Alimentação Escolar, no endereço Rua: Antiga Transamazônica, Qd-2 A, Lote- 04, Bairro: Vila Tucuruí, cep: 68.473-000, Novo Repartimento/PA, em dias úteis, de 08h00 às 12h00 e de 14h00 às 18h00min.

10. FONTE DE RECURSOS

Recursos provenientes do Convênio FNDE – PNAE e do Tesouro Municipal de Novo Repartimento.

11. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Fundamenta-se esta aquisição/contratação através do disposto nas leis federais N° 11.947/09 e Resolução N° 26/13 FNDE/PNAE e N° 8.666/93.

12. SANÇÕES

12.1 - Conforme previstas nas Leis 8.666/93 e alterações posteriores.

12.2- Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II – multa de 2% (dois por cento) em cima do valor contrato;



III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretratável dos seus termos, regras e condições.

Novo Repartimento - PA, 26 de novembro de 2019.

Wanilza Lima dos Santos

Secretária Municipal de Educação de Novo Repartimento/PA.

Andressa Janaira Ribeiro de Lima
Nutricionista
CRN7-5909

Andressa Janaira Ribeiro de Lima

Nutricionista – Responsável Técnica – CRN7 5909/PA

**ANEXO I - DA DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS,
QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES**
LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO-PERECÍVEIS)
- ITENS 01-30.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO , enriquecido com vitaminas e minerais, à base de sólidos de cacau, soro de leite, maltodextrina, açúcar, aroma natural de chocolate, sem corantes artificiais. Com até no máximo 19g de carboidratos. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Embalagem com 400g, embalado em saco plástico ou laminado. Validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	15.000
2.	AÇAFRÃO EM PÓ , aglomerado filamentoso em pó homogêneo, cor: pardo-avermelhada. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório. Embalagem intacta, acondicionada em pacotes de polietileno ou frascos PET com capacidade de aproximadamente 50 g, contendo data de fabricação máximo de 30 dias e validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	5.000
3.	AÇÚCAR tipo cristal branco, de 1ª qualidade, obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 98,3% e sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 2 (dois) kg, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a	Unid	21.000

	partir da data da entrega na unidade requisitante.		
4.	ARROZ branco, polido, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 8% a 10%, com odor, apresentação e sabor característico do produto. Embalado em sacos plásticos íntegros, atóxico, incolor, resistente, hermeticamente fechados contendo 01 (um) kg, acondicionados em fardos lacrados de 30 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor. O produto deverá apresentar validade mínima de 07 (sete) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	23.000
5.	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER , à base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, malte, lecitina de soja, açúcar invertido, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcio, íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. Peso líquido deve ser 400(quatrocentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste período, as características próprias do produto, caso contrário será rejeitado.	Pct	30.000
6.	BISCOITO TIPO MAISENA , sabor leite, sem recheio, à base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam	Pct	20.000

1

2

	comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. Peso líquido deve ser de 400 (quatrocentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantido neste período, as características próprias do produto, caso contrário será rejeitado.		
7.	BISCOITO TIPO ROSQUINHA , à base de farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme de Milho, Açúcar Invertido, Amido, Sal, Estabilizante Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e Bicarbonato de Sódio), Acidulante Ácido Lático, Aromatizante e Melhorador de Farinha Protease (INS 1101 i) e derivados de coco; íntegros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. Peso líquido deve ser de 400 (quatrocentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantido neste período, as características próprias do produto, caso contrário será rejeitado.	Pct	20.000
8.	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE , sem recheio, à base de Farinha de Trigo Fortificada com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal (Soja,Palma), Açúcar Invertido, Amido, Cacao em pó, Sal, Corante Natural Caramelo (INS 150a), Fermentos Químicos Bicarbonato de Amônio (INS 503ii) e Bicarbonato de Sódio (INS 500ii), Acidulante Ácido Lático (INS 270), Aromatizante, Emulsificante Lecitina de Soja (INS 322), Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio (INS 223). Íntegros e crocantes, não quebradiços,	Pct	25.000



	com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. Peso líquido deve ser de 400 (quatrocentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, e mantido neste período, as características próprias do produto, caso contrário será rejeitado.		
9.	CAFÉ torrado e moído produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem de 250g à vácuo, embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS	Pct	3.000
10.	CANELA EM PÓ , homogêneo, obtido da casca de espécimes vegetais genuínas, pardo, amarelada ou marrom claro com aspecto aromático de sabor próprio. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Embalagem de polietileno atóxico, pote resistente de 30g. Deverá obedecer a legislação de alimentos vigentes, observando as boas práticas. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	1.000
11.	COLORÍFICO . Produto constituído pela mistura de urucum, fubá de milho e óleo, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informação nutricional, 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 na unidade requisitante. Embalagem plástica resistente, atóxico, incolor e hermeticamente fechado com peso líquido de 100 g.	Pct	3.000



12.	FARINHA LÁCTEA , sabor tradicional, pré-cozida, preparo instantâneo, composto de cereais, açúcares e vitaminas. Acondicionado em saches de 210 gramas. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	6.000
13.	FLOCOS DE MILHO pré-cozido, tipo flocão , amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, resistente e hermeticamente fechado que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, lista de ingredientes, nº do lote, data de validade, quantidade do produto, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	7.000
14.	FEIJÃO CARIOCA , tipo 1, novo, classe carioquinha, selecionados e inteiros, sem perfuração, com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, carunchos, sujidades, material terroso, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. Embalagem de 1(um) kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, não violados, resistente e hermeticamente fechados que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico. O	Kg	5.000



	produto deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
15.	LEITE CONDENSADO , composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea, acondicionado em embalagem tetra pak com 395g de peso, resistente, vedado hermeticamente e limpo, não podem apresentar-se amassadas, estufadas e outras alterações. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	Unid	2.000
16.	LEITE DE COCO , produto natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros, pasteurizado e homogeneizado. Com aspecto, cor, aroma, e sabor característicos, não rançoso, embalados em frascos tipo PET de 500 ml acondicionado em fardos contendo 12 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	Garrafa	4.000
17.	LEITE EM PÓ INTEGRAL , obtido por desidratação do leite de vaca integral, sem adição de soro de leite, mediante processos tecnológicos adequados, devendo ter boa solubilidade, sem umidade, sem fermentação, sem ranço e sem grumos, com pó de aspecto branco amarelado, sem glúten, com especificações de acordo com a Portaria 369/97 do Ministério de Agricultura. A embalagem deve conter externamente os dados o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em saco laminado, atóxico, resistente e hermeticamente lacrado para preservar a qualidade do produto. Embalagem de 200 (duzentos) gramas. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	50.000

1

2

18.	MASSA DE SÊMOLA TIPO ESPAGUETE , à base de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma, com glúten, sem colesterol, isenta de corantes artificiais. Com aspecto, odor e sabor característicos do produto, sem a presença de sujidades, parasitas ou outro material ou reação que possa alterar a qualidade do mesmo. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote e valor nutricional. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Embalagem com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. O produto deve estar em embalagem própria, plástica, atóxica, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	20.000
19.	MACARRÃO PARAFUSO , com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, pesando até 5kg.	Pct	15.000
20.	MASSA ALIMENTÍCIA SECA , tipo PADRENOSSO (massa para sopa), com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação	Pct	10.000

	nutricional, lista de ingredientes, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g.		
21.	MILHO BRANCO , grãos de milho branco, selecionados e inteiros, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem perfurações, carunchos, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e hermeticamente fechado acondicionados em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	5.000
22.	MILHO VERDE EM CONSERVA , drenado, conservado em água, açúcar e sal, com apresentação, cheiro, sabor e cor peculiar, os mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Embalagem com peso líquido de 200g acondicionado em lata aluminizada de material atóxico e resistente, tetrapark ou sachês hermeticamente fechados e não podem apresentar-se amassadas, enferrujadas ou	Unid	3.000



	amassadas, sem estufamentos, sem vazamento e outras alterações. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
23.	MILHO PARA PIPOCA , grãos de milho, selecionados e inteiros, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem perfurações, carunchos, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes com coloração, odor e sabor característicos, livre de impurezas, sujidades, larvas e parasitas, com empacotamento sem contato manual. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Peso líquido deve ser de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e hermeticamente fechado acondicionados em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pct	2.000
24.	ÓLEO DE SOJA , refinado, tipo 1, transparente, com antioxidantes, rico em vitamina E, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico ao mesmo, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de 900ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Garrafa	12.000
25.	SAL REFINADO e iodado com granulação uniforme, e conforme prevê a Legislação Federal Específica, com no máximo 390mg de sódio por porção de 1(um) g do produto. A embalagem deve conter externamente o nome	Kg	2.100

	do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo e hermeticamente fechados acondicionados em fardos lacrados. Embalagem com peso líquido de 01 (um) kg, O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
26.	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE , preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa ao próprio suco com molho de tomate e especiarias. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 250g de peso líquido drenado, e não podem apresentar-se amassadas, enferrujadas, estufadas e outras alterações. O produto deve apresentar validade mínima de 2 anos a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Lata	20.000
27.	SARDINHA EM CONSERVA , preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes e modo de preparo. SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (Ministério da Agricultura). Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 250g de peso líquido drenado, e não podem apresentar-se amassadas, enferrujadas, estufadas e outras alterações. O produto deve apresentar validade mínima de 2 anos a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Lata	20.000

28.	SUCO CONCENTRADO SABOR ACEROLA. Concentrado de fruta natural sabor acerola, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem dever conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura. Acondicionado em fardos contendo 12 unidades. Validade mínima 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Garrafa	5.000
29.	SUCO CONCENTRADO SABOR CAJÚ. Concentrado de fruta natural sabor cajú, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem dever conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura. Acondicionado em fardos contendo 12 unidades. Validade mínima 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Garrafa	5.000
30.	SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA. Concentrado de fruta natural sabor goiaba, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem dever conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura. Acondicionado em fardos contendo 12 unidades. Validade mínima 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Garrafa	5.000
31.	SUCO CONCENTRADO SABOR MARACUJÁ. Concentrado de fruta natural sabor maracujá, com alto teor de fruta, não adoçado, não fermentado, não alcoólico, homogeneizado, pasteurizado. Isento de sujidades e outras anormalidades. Embalagem tipo PET contendo 500ml. A embalagem dever conter externamente a data de validade e lote, informação nutricional, ingredientes, rendimento e registro no Ministério da Agricultura. Acondicionado em fardos contendo 12 unidades. Validade mínima 08 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Garrafa	5.000

32.	TEMPERO COMPLETO sem pimenta, sem condimentos, a base de sal, alho, cebola, cebolinha e salsa, sem conservantes e corantes. Pote plástico de 300 gramas, resistente e lacrado. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. Produto com validade não inferior a 180 dias.	Pote	4.800
33.	VINAGRE , tipo 1, transparente, sabor de maçã, com apresentação, cheiro, sabor e cor característico ao mesmo, isentos de ranço e de outras características indesejáveis. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em garrafas PET de 900ml, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não devem apresentar-se amassadas ou estufadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Garrafa	2.000

LOTE 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS:

CARNES E DERIVADOS - ITENS – 01-05.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	CARNE MOÍDA de 2ª, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, contendo no máximo de 18% de gordura, manipulada em condições higiênico - sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT-M.Veterinário. Embalagem do pacote deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, peso líquido deve ser até de 01 (um) kg, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para o contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em	Kg	15.000



	embalagem plástica, transparente, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, transportada em veículo refrigerado, conforme prevê a legislação competente. A validade deve ser de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
2.	CARNE BOVINA de corte ACÉM, sem osso e sem nervo, proveniente de animais sadios, não amolecida, não pegajosa, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, manipulada em condições higiênico - sanitárias satisfatórias, beneficiada em matadouro que dispunha de SIF, SIE ou SIM e RT - M.Veterinário. Na embalagem do pacote deve conter o nome de produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser entregue em embalagem plástica, transparente, à vácuo, resistente e hermeticamente fechada, congelado até -12°C, transportado em veículo refrigerado, com o peso líquido médio por peça de 1(um) a 3 (três) kg.	Kg	20.000
3.	CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE) ponta de agulha de boa qualidade com baixo teor de gordura, salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos ou substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embaladas à vácuo em pacotes de 500g sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão lacrada e limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no SIF, SIE ou SIM. O produto deve estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa e deverá apresentar data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega na unidade requisitante.	Pct	8.000
4.	FILE DE FRANGO tipo sassami congelado, não temperado, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. Os filézinhas devem ter contornos definidos, firmes e sem manchas esverdeadas, peça lisa, coloração clara e odor característico, não amolecida e nem	Kg	20.000

	pegajosa, com adição de água de no máximo 4%. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega na unidade requisitante. O peso líquido deve ser 01 (um) kg acondicionados em caixa de papelão resistente de até 15 kg.		
5.	PEIXE (FILÉ DE TILÁPIA) congelado, sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, com 180g, embalados em camadas separadas por filmes plásticos, transparentes e atóxicos, acondicionados em caixas de papelão lacradas, limpas e secas, não violadas, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 5kg por caixa. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	4.000

LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: LEITE, DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS - ITENS 01-04.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	IOGURTE DE FRUTAS nos sabores: morango, ameixa e coco, à base de leite de vaca pasteurizado integral, açúcar e fermento lácteo e polpa. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos que possam comprometer a qualidade do produto. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, ingredientes, SAC - Serviço ao Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente (SIM, SIE ou SIF). Acondicionado em sacos de polietileno com peso líquido de 1 litro em material atóxico, resistente e hermeticamente fechado ou embalado em bandejas contendo 6 (seis) sachês de 150 gramas cada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade	Litro	40.000



	beneficiada.		
2.	LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT , pasteurizado, cor, aroma e odor característico, não rançoso, acondicionado em saco plástico atóxico, incolor, resistente e hermeticamente fechado, contendo 1 (um) litro, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. Validade mínima de 07 (dias) dias a contar da data de entrega na unidade beneficiada.	Litro	60.000
3.	MARGARINA COM SAL , obtida de óleo vegetal ou gordura vegetal, com 70% de lipídios, fonte de gorduras mono e poli-insaturadas. A embalagem deverá conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número de lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente (Ministério da Agricultura). Peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. O produto deve ser resistente e hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 2 (dois) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	5.000

LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS:
HORTIFRUTIGRANJEIROS – ITENS 01 – 09.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	ALHO nacional, in natura, sem réstia, bulbo inteiro, fisiologicamente desenvolvido e com casca intacta e sem umidade, bulbilhos (dentes) bem firmes, grandes e leitosos, com coloração, odor e sabor característicos, livre de resíduos, fertilizantes, sem manchas, ardência incomum ao produto, bolores, brotos ou outro dano causado por pragas que possam alterar a aparência e qualidade do produto, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente da colheita recente. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve estar em caixas de papelão e contendo 10 (dez) kg.	Kg	3.000



2.	BATATA INGLESA lavada, com casca firme, brilhante e lisa, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade e material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme e intacta, suculenta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio a partir de 80 gramas, tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico com o peso máximo 5kg e transportado em caixas vazadas de polietileno.	Kg	6.000
3.	BETERRABA lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia contendo 5 kg.	Kg	2.500
4.	CEBOLA in natura, tipo branca, com casca, sem umidade, lisa, brilhante e aderente ao bulbo, sem cortes, manchas, brotos, bolores e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem presença de material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 50 gramas e tamanho uniforme, típico de variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 5 (cinco) kg e transportadas em caixas vazadas de polietileno.	Kg	8.000
5.	CENOURA in natura, de 1ª qualidade, sem folhas, íntegra, com casca lisa e brilhante, sem cortes, manchas, brotos, bolores, rachaduras e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de umidade, material arenoso ou argiloso. A polpa deve ser firme, intacta, com coloração, odor e sabor característicos do produto, com peso médio de 80 gramas e tamanho uniforme, típico da variedade e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente e atóxico contendo até 5 (cinco) kg, e transportado em caixas vazadas de polietileno.	Kg	6.000



6.	MAÇA VERMELHA nacional in natura, categoria 1 com grau de maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa, polpa suculenta sem a presença de defeitos causados por parasitas que alteram a qualidade do produto, com peso médio de 100 gramas, com tamanho uniforme, próprio da espécie e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, contendo o peso máximo de 5 (cinco) kg e transportado em caixas vazadas de polietileno.	Kg	8.000
7.	OVO DE GALINHA , "tipo grande"(50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, odor e sabor característico. Casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Embalagem com 12 unidades em caixas de 360 unidades. Prazo de validade mínimo de 15 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid	5.000
8.	TOMATE IN NATURA , de primeira qualidade, frescos, tamanho e coloração uniforme, casca lisa, polpa íntegra e firme e isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Caixas vazadas de polietileno pesando aproximadamente 20 kg.	Kg	2.000

**LOTE 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE
PANIFICAÇÃO – ITEM 01-03.**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	PÃO PARA HOT DOG , à base de farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, sal, óleo de soja refinado e melhorador de farinha, com matéria prima de boa qualidade. Isento de sujidades, mofo ou outra reação que possa comprometer a qualidade do produto. Na embalagem deve conter etiqueta com o nome do produto e fabricante, data da fabricação e validade, valor nutricional, peso líquido de 50 gramas, endereço e telefone para contato. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente de material atóxico, resistente, hermeticamente fechado. O pão deverá ser assado de véspera e deverá apresentar validade mínima de 5 dias a partir da data de fabricação.	Kg	25.000
2.	BOLO SABOR LARANJA . Redondo. Assado ao ponto e embalados em bandejas de isopor com filme plástico. Pesando aproximadamente 1 (um) Kg cada (cada fatia deve pesar aproximadamente 40g). Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	Unid	8.000
3.	BOLO SABOR CHOCOLATE . Redondo. Assado ao ponto e embalados em bandejas de isopor com filme plástico. Pesando aproximadamente 1 (um) Kg cada (cada fatia deve pesar aproximadamente 40g). Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	Unid	8.000

**LOTE 06– GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: POLPA DE FRUTA –
ITENS 01 – 06.**

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	POLPA DE FRUTA ABACAXI . Pasteurizada, selecionada, congelada, integral. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado	Kg	10.000



	ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Possuir registro do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.		
2.	POLPA DE FRUTA ACEROLA. Pasteurizada, selecionada, congelada, integral. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Possuir registro do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	12.000
3.	POLPA DE FRUTA AÇAÍ (médio) – Pasteurizada, selecionada, congelada ou fresca. Isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Possuir registro do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	12.000
4.	POLPA DE FRUTA CAJÁ. Pasteurizada, selecionada, congelada, integral. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Possuir registro do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	12.000
5.	POLPA DE FRUTA GOIABA. Pasteurizada, selecionada, congelada, integral. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Possuir registro do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.	Kg	12.000
6.	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ. Pasteurizada, selecionada, congelada, integral. Alimento sem conservante, não fermentado e isento de contaminação. A	Kg	10.000

	embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Possuir registro do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.		
--	---	--	--

LOTE 07- GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO PERECÍVEIS)-

ITENS 01 – 09.

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1.	ALMÔNDEGA AO MOLHO , drenada, à base de carne bovina de boa qualidade sem ossos, tendo na sua composição, açúcar, alho, cebola, molho de tomate, produtos amiláceos (máximo 5%) e condimentação leve, sem pimenta. Podem ser empregados aditivos permitidos pela legislação vigente. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, modo de preparo, peso líquido deve ser de 420g. O produto deve ser embalado em lata de folhas de flandes, atóxica, resistente, hermeticamente fechada e não podem apresentar-se amassadas e enferrujadas. O produto deverá apresentar validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Unid	12.000
2.	EXTRATO DE TOMATE , concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em sachês de 340g, de material atóxico, resistente e hermeticamente fechado. Sem estufamentos, sem vazamento e outras alterações, acondicionadas em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, lista de ingredientes, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro no órgão competente e SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na	Unid	8.000

	unidade requisitante		
3.	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU, pré-cozida, preparo instantâneo sabor MILHO VERDE COM COCO enriquecido com ferro, zinco e ômega 3. Produto obtido a partir de açúcar, amido modificado, soro de leite, sal, corante inorgânico dióxido de titânio, estabilizante goma xantana, aromatizantes e corantes artificiais amarelo tartazina e amarelo crepúsculo, leite em pó, amido de milho (Bacillusthuringiensis e/ou Agtobacteriumtumefaciens e/ou Streptomycesviridochrmogenes e/ou Zeamays) maltodextrina, farinha micronizada de soja, creme de milho (bacillusthuringiensis e streptomycesviridochromogenes), gordura vegetal hidrogenada, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitamina A, C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco), aromas idênticos ao natural de milho e coco, corante inorgânico dióxido de titânio e corantes artificiais amarelotartazina e amarelo crepúsculo. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	4.000
4.	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU, pré-cozida, preparo instantâneo sabor TAPIOCA COM COCO enriquecido com ferro, zinco e ômega 3. Produto obtido a partir de açúcar, amido de milho (Bacillusthuringiensis e/ou Agtobacteriumtumefaciens e/ou Streptomycesviridochrmogenes e/ou Zeamays), leite integral em pó, farinha de tapioca, maltodextrina, farinha micronizada de soja (Agtobacteriumtumefaciens), sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco), óleo de chia, emulsificante glicerina e aroma idêntico ao natural de coco. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e	Kg	5.000

	fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. o produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
5.	MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU , pré-cozida, preparo instantâneo sabor FARINHA LÁCTEA enriquecido com ferro, zinco e ômega 3. Produto obtido a partir de açúcar, amido de milho (<i>Bacillusthuringiensis</i> e/ou <i>Agtobacteriumtumefaciens</i> e/ou <i>Streptomycesviridochromogenes</i> e/ou <i>Zeamays</i>), leite integral em pó, farinha de tapioca, m 0altodextrina, farinha micronizada de soja (<i>Agrobacteriumtumefaciens</i>), sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco), óleo de chia, emulsificante glicerina e aroma idêntico ao natural de coco. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. o produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	4.000
6.	MISTURA PARA PREPARO DE SOPA , sabor batata inglesa com frango e salsa . Produto obtido a partir da mistura de macarrão semolina enriquecido com ferro e ácido fólico, farinha de milho pré-gelatinizada enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal refinado, carne de frango desidratada, cenoura desidratada, batata desidratada, sal refinado, salsa desidratada, cebola em pó e condimentação leve, sem pimenta. Contendo ferro e zinco e com 50% de redução de sódio. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, rendimento, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O	Kg	3.000



	produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
7.	MISTURA PARA PREPARO DE SOPA de macarrão com carne e legumes enriquecido com vitaminas, ferro e zinco e com 50% de redução de sódio. Produto obtido a partir de macarrão, creme de milho, amido de milho, sal light (cloreto de sódio e cloreto de potássio), proteína texturizada de soja, gordura vegetal hidrogenada, legumes desidratados, mistura de vitaminas e sais minerais (A, B1, B6, C, Niacina, Ferro e Zinco), colorífico, aromatizantes, antiumectante fosfato tricálcico, realçador de sabor inosinato de sódio, corante caramelo IV 150d e acidulante ácido cítrico. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, rendimento, modo de preparo, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	4.500
8.	MISTURA PARA PREPARO DE SOPA de macarrão com frango e legumes enriquecido com vitaminas, ferro e zinco e com redução de 50% de sódio. Produto obtido a partir de macarrão, creme de milho, amido de milho, sal light (cloreto de sódio e cloreto de potássio), proteína texturizada de soja, gordura de galinha, legumes desidratados, extrato de levedura, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, B1, B6, C, Niacina, Ferro e Zinco), colorífero, aromatizantes, antiumectante fosfato tricálcico, realçador de sabor inosinato de sódio e acidulante ácido cítrico. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, rendimento, modo de preparo, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de	Kg	4.500

	entrega na unidade requisitante.		
9.	MISTURA PARA PREPARO DE RISOTO DE FRANGO. (Arroz a Grega) enriquecido com vitaminas, ferro e zinco e com redução de 50% de sódio.. Produto obtido a partir da mistura de arroz parboilizado, proteína texturizada de soja, sal, amido de milho ((<i>Bacillusthuringiensis</i> e/ou <i>Agtobacteriumtumefaciens</i> e/ou <i>Streptomycesviridochrmogenes</i> e/ou <i>Zeamays</i>), cenoura desidratada, cebola em pó, extrato de levedura, ervilha em grãos, carne de galinha em pó, alho em pó, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, B1, B6, C, Niacina, Ferro e Zinco), gordura vegetal hidrogenada, salsa em flocos, colorífero, cúrcuma, antiumectante fosfato tricálcico, realçadores de sabor: glutamato monossódico e ionisatodissódico, aromas idênticos ao natural de galinha e aipo. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, rendimento, modo de preparo, SAC -Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem contendo 01(um) kg.	Kg	5.000
10.	MISTURA PARA PREPARO DE RISOTO DE CARNE (Arroz a Grega). Arroz enriquecido de maltodextrina com ferro quelato (ferro de alta absorção) vitaminas e minerais. E com redução de 50% de sódio Produto obtido a partir da mistura de arroz parboilizado, proteína texturizada de soja, sal, amido de milho ((<i>Bacillusthuringiensis</i> e/ou <i>Agtobacteriumtumefaciens</i> e/ou <i>Streptomycesviridochrmogenes</i> e/ou <i>Zeamays</i>), cenoura desidratada, cebola em pó, extrato de levedura, ervilha em grãos, carne de galinha em pó, alho em pó, ervilhas em grãos, carne bovina em flocos, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, B1, B6, C, Niacina, Ferro e Zinco), gordura vegetal hidrogenada, salsa em flocos, colorífero, pimenta, antiumectante fosfato tricálcico, realçadores de sabor: glutamato monossódico e ionisatodissódico, aromas idênticos ao natural de carne e	Kg	5.000

louro e corante caramelo IV 150d. Acondicionado em embalagem de 01 (um) kg. A embalagem deve conter externamente o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, informação nutricional, lista de ingredientes, rendimento, modo de preparo, SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente ou isenção de registro conforme resolução RDC nº 27 de 06/08/2010. O produto deve estar em embalagem própria, atóxica, hermeticamente fechado. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
---	--	--

ANEXO II

RELAÇÃO DAS UNIDADES PARA ENTREGA

ENDEREÇO DO DEPÓSITO CENTRAL

Nº	NOME	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/DISTR.
1	Setor Municipal de Alimentação Escolar - SEMAE	Rua: Antiga Transamazônica, Qd- 2 A, Lote- 04 Cep: 68.473-000	Bairro: Vila Tucuruí Novo Repartimento

**ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE
ENSINO**

ÁREA URBANA

Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/ DISTR.
1	EMEF Ângelo Lima de Amorim	Av. Castanheira, SN	Vila Marabá
2	EMEF José Cicero da Silva	Rua Bem-te-vi, SN	Uirapuru
3	EMEF O Bosque	Rua Palmas, SN	Vila Tucuruí
4	EMEF O Mundo da Criança	Rua Florianópolis, Quadra 07, 02	Vila Tucuruí
5	EMEF José Pinto de Menezes	Rua Sabiá, Quadra 24-A	Uirapuru
6	EMEF Prof ^o Antonio Alves dos Santos	Rua Colombia, SN	Vale do Sol 2
7	EMEF Prof ^a Raimunda Tavares	Rua Florianópolis, Quadra 08, 08	Vila Tucuruí
8	EMEF Vale do Sol	Rua Colombia, Quadra 04, SN	Vale do Sol 1
9	EMEF Waldir Ribeiro de Almeida	Rua Sabiá, Quadra 23-A, SN	Uirapuru
10	EMEI Castelinho do Pequeno Príncipe VL Tucuruí	Rua Belo Horizonte, SN	Vila Tucuruí

11	EMEI Creche Irma Dulce	Rua Equador	Vale do Sol 2
12	EMEI Castelinho do Pequeno Príncipe	Rua Araras, 04	Uirapuru
13	EMEF Bandeirante	Rod Transamazônica, 212	Maracajá
14	EMEF Raimundo Rodrigues Santos	Av. Marabá, SN. Bairro Nova Esperança	Maracajá
15	EMEI Nova Esperança II	Av. Itupiranga, S/N Bairro: Vila Nova	Maracajá
16	EMEI Creche Maura Braga	Av. Dom Pedro, SN Bairro: Centro	Maracajá
17	EMEI Creche Tatiane Lima	Distrito de Maracajá	Pacajazinho/ Transamazônica

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

ÁREA RURAL

Nº	NOME	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/DISTR.
1	Boa Esperança I	Vila Brasil	Lago UHT
2	Cristo é Poder	Ilha das Flores	Lago UHT
3	Jose Dorgival	Vicinal 02 entorno do Lago	Lago UHT
4	Marília de Dirceu	Lago Bacuri	Lago UHT
5	Nova Aliança "B"	Ilha da natureza	Lago UHT
6	Nova Canaã	Pólo Pesqueiro	Lago UHT
7	Recanto Feliz "A"	Vila Castanheira	Lago UHT
8	Rio Jordão	Ilha da Goiaba	Lago UHT
9	Bacuri	Rod. Transamazônica, Vicinal da Lua, PA Alto Amazona	Parakanã
10	Benjamim Franklin	Rod. Transamazônica km 112, vila Divinópolis	Parakanã
11	Benjamim Franklin A	Rod. Transamazônica km 106	Parakanã

12	Benjamim Franklin C	Rod. Transamazônica	Parakanã
13	Bernardino Xavier	Rod. Transamazônica, Vicinal 06	Parakanã
14	Boa Vista "A"	Rod. Transamazônica, complexo "X", Vila Seca	Parakanã
15	Boa Vista "C"	Rod. Transamazônica, complexo "X", PA Cachoeirinha	Parakanã
16	Brasil Infância	Rod. Transamazônica, complexo "X", Vila Rica	Parakanã
17	Criança Esperança	Rod. Transamazônica km 117, Vicinal Cigana	Parakanã
18	Criança Feliz	Rod. Transamazônica km 117, Vila Nova Aliança	Parakanã
19	Duque de Caxias	Rod. Transamazônica, Vicinal 07	Parakanã
20	Juscelino Kubitschek	Rod. Transamazônica, Vicinal 01	Parakanã
21	Lago Azul	Rod. Transamazônica, Vicinal 05	Parakanã
22	Princesa Leopoldina	Vicinal 08 Pólo Pesqueiro	Parakanã
23	Recanto Feliz	Rod. Transamazônica, Vicinal 04	Parakanã
24	São Benedito	Rod. Transamazônica, Vicinal 04	Parakanã
25	São Gabriel	Rod. Transamazônica km 125, PA São Gabriel.	Parakanã
26	Antonia Baldomino Regoso	Vila Progresso P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
27	Arara Azul	Vic. 02 Mineiro Preto P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
28	Girassol	Vic. Dois Irmãos P.A. Rio Gelado	Rio Gelado



29	José Cirilo Gomes	Vila Nova Conquista Rio Gelado	Rio Gelado
30	José Soares do Couto Filho	Vila Sunil	Rio Gelado
31	Martins Monteiro	Vila Unidos do Norte P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
32	Morada do Saber	Vicinal 02 Irmãos km 08 – P.A. Rio Gelado.	Rio Gelado
33	Netelcio Ferreira de Brito	Vila Neteolândia P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
34	Novo Progresso	Vila Novolândia P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
35	Pedro Luiz de Camargo	Vila Vitória da Conquista P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
36	Raimundo Nonato Carlos Silva	Vila Vitória da Conquista	Rio Gelado
37	Raio de Sol	Vic. Dois Irmãos P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
38	Rio Gelado	Vila Pedrolândia P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
39	Rita dos Santos Rios (A)	Vic. 01 P.A. Rio Gelado	Rio Gelado
40	São Lourenço	Vila Santa Rita	Rio Gelado
41	Sen. Darcy Ribeiro	Vila Nova Descoberta	Rio Gelado
42	Silva Matias	Vila Nova Zelândia do Pará	Rio Gelado
43	Sonho Real	Vicinal 04, PA Rio Gelado	Rio Gelado
44	Tapajós	Vic. Linhão 07 da Progresso	Rio Gelado
45	Uirapuru	Vila Nova Canaã	Rio Gelado
46	Adão Tabosa	P.A Tuerê II ,Mata Verde, km 25	Tuerê
47	Andorinha “B”	P.A Tuerê I Vc. Arrastão do Divino km 35	Tuerê



48	Anísio Teixeira	P.A TuerêII , Vila Nova Dellis , “Capim”	Tuerê
49	Buriti	P.A TuerêII , Vila Buriti	Tuerê
50	Castanheira	P.A Tuerê II, Mata Verde km 15	Tuerê
51	Castro Alves	P.A TuerêII,Vila Novo Brasil-“T”	Tuerê
52	D ^a . Maria Olindina	P.A Tuerê I, vc. II, km 05	Tuerê
53	Eduardo Mota	P.A Tuerê I vc. V, km 05	Tuerê
54	Escola Nova	P.A Tuerê I Vc. IV, km 07	Tuerê
55	Francisco de Assis	P.A Tuerê I Vc 05 km 10	Tuerê
56	Grão Pará	P.A Tuerê I Vc. 06 Pricinpal	Tuerê
57	Humberto de Campos	P.A Tuerê I V.C. CacetãoKm.15	Tuerê
58	Nossa Senhora de Fátima	P.A Tuerê I Vc. I ,Km 10	Tuerê
59	Novo Eldorado	P.A Tuerê II Vc. Cachibão Trevo do Índio	Tuerê
60	Oscar Cavalcante	P.A Tuerê I Vc. II Serra da Fumaça km 15.	Tuerê
61	Regina Pantoja	P.A Tuerê I Vccacetão	Tuerê
62	Reis dos Reis	P.A Tuerê I Vila novo Horizonte	Tuerê
63	Santa Ana	P.A Tuerê I, Novo Planalto	Tuerê
63	Santa Cruz	P.A TuerêI Vc. II,Principal	Tuerê
65	Santa Mônica	P.A Tuerê Vc. II Esquerda	Tuerê
66	São Cristóvão	P.A Tuerê II, Pista da CIEX	Tuerê
67	São José "A"	P.A Tuerê II, vc. 41, km 10	Tuerê
68	São José “C”	P.A Tuerê II, Arrastão do Divino	Tuerê
69	São Vicente	P.A Tuerê Vila São	Tuerê



		Vicente Principal	
70	Tiradentes	P.A Tuerê I Vccacetão, Vila Santa Maria.	Tuerê
71	Vale do Amanhecer	P.A Tuerê II, Vila Bela Vista	Tuerê
72	Vinicius de Moraes	P.A TuerêII Vc. Cachimbão,Serra Azul, km 35	Tuerê
73	Boa Esperança II	Vicinal 51, Lageiro	Pacajazinho/ Transamazônica
74	Campo Sales	Vila Jaguariara	Pacajazinho/ Transamazônica
75	Carajás	Vila Carajás	Pacajazinho/ Transamazônica
76	Carlos Silva	Vila Belo Monte	Pacajazinho/ Transamazônica
77	Chico Mendes II	P.A. Pageu	Pacajazinho/ Transamazônica
78	Creche Nossa Senhora de Fatima	Vila Belo Monte	Pacajazinho/ Transamazônica
79	Dona Leopoldina	Vila Bela Vista Gleba Pacajazinho	Pacajazinho/ Transamazônica
80	Jânio Quadros	Rod. TraPns. K220, Vila União	Pacajazinho/ Transamazônica
81	Madre Tereza de Calcuta A	PA Cocalandia	Pacajazinho/ Transamazônica
82	Madre Tereza de Calcuta B	PA Cocalandia2	Pacajazinho/ Transamazônica
83	Novo Horizonte II	P.A. Sagitário (Caninha da Roça)	Pacajazinho/ Transamazônica
84	Padre Josino	Vicina 45 Gleba Pacajazinho	Pacajazinho/ Transamazônica
85	Pero Vaz de Caminha	Vila São Jose Pacajazinho	Pacajazinho/



			Transamazônica
86	Princesa Isabel	Vicinal Ribeirão das Pedras Km 230 Rod. Transamazônica	Pacajazinho/ Transamazônica
87	Professora Graziela	Rod. Trans. Km 194 (vicinal do Toucinho)	Pacajazinho/ Transamazônica
88	São Pedro	Vicinal Janaina	Pacajazinho/ Transamazônica
89	Santa Rosa	Vicinal do Lageiro	Pacajazinho/ Transamazônica
90	Santos Dumont	Rod. Trans. Km 225 (Esquerda) Vila Iguaracy	Pacajazinho/ Transamazônica
91	Tomas Antonio Gonzaga	Vila Belo Monte	Pacajazinho/ Transamazônica

