

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO:

1.1 Registro de Preços, consignado em Ata, pelo prazo de 12 (doze) meses, com vistas à eventual contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios do tipo perecíveis e não perecíveis, destinados a confecção complementar da alimentação Escolar dos Estudantes da Educação Básica da Rede Municipal de Ensino do Município de Araçoiaba/PE, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2 MOTIVAÇÃO:

2.1 Tem o objetivo de fornecer aos interessados a perfeita caracterização do fornecimento, descrevendo detalhadamente e, assim, servir de base para a apresentação das propostas, estabelecendo as regras de participação e julgamento, bem como guiar o processo para o município com vinculação ao instrumento convocatório.

2.2 O aumento da demanda por alimentos se justifica pelo nível socioeconômico dos alunos, que requer uma alimentação adequada e nutritiva. As justificativas para a ampliação da merenda escolar são as seguintes:

1- Aumento do número de alunos: O crescimento no número de matrículas nas escolas regulares e integrais.

2- Vulnerabilidade social: A maioria dos alunos provém de famílias em situação de vulnerabilidade, necessitando de uma alimentação saudável.

3- Qualidade nutricional: A necessidade de garantir uma alimentação balanceada e nutritiva para o desenvolvimento dos alunos.

4- Promoção da saúde: A alimentação escolar adequada contribui para a saúde e bem-estar dos estudantes.

5- Incentivo à agricultura familiar: A aquisição de alimentos da agricultura familiar fortalece a economia local e promove a sustentabilidade.

6- Redução do desperdício: Um planejamento adequado na compra de alimentos pode minimizar o desperdício.

7- Diretrizes do PNAE: O cumprimento das diretrizes do PNAE que priorizam a alimentação saudável e variada.

8- Inclusão de alimentos orgânicos: A oferta de produtos orgânicos e de qualidade na merenda escolar.

9- Variedade de alimentos: A ampliação da variedade de alimentos oferecidos, respeitando as preferências culturais dos alunos.

10- Construção da nova escola integral: A nova escola integral aumentará a demanda por refeições, atendendo 360 alunos.

11- Apoio ao desenvolvimento educacional: A alimentação adequada é fundamental para o desempenho escolar e a concentração dos alunos.

12- Educação alimentar: A merenda escolar pode ser uma oportunidade para promover a educação alimentar e nutricional.

13- Apoio a programas de saúde: A alimentação escolar pode contribuir para programas de saúde pública, como combate à obesidade infantil.

14- Fortalecimento da comunidade escolar: A participação da comunidade na produção e fornecimento de alimentos fortalece os laços comunitários.

15- Atendimento a alunos com necessidades especiais: A merenda deve ser adaptada para atender as necessidades nutricionais de todos os alunos, incluindo aqueles com restrições alimentares.

3 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1 A elaboração do presente Termo de Referência atende ao estipulado pelo art. 7º, I, da Lei nº 8.666 de 21/06/1993.

4 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

4.1 O quantitativo, a descrição dos produtos e seus quantitativos estão descritos no quadro abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE
ARAÇOIABA
A melhor obra é cuidar das pessoas!

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
02.11
P&S

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS ENS. FUNDAMENTAL E INFANTIL - 2025					
ÍTEMS	APRESENTAÇÃO DOS ÍTEMS	UNID.	QUANT	MENSAL	TOTAL ANUAL
1	AÇÚCAR CRISTAL - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% p/p, sem fermentação, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos vegetais ou animais. Acondicionado em saco plástico, atóxico e peso líquido de 1kg e embalagem secundária com 30kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Com registro no Ministério competente.	Kg.	730	Mensal	8.760
2	AÇAFRÃO - Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Kg.	20	Mensal	240
3	ALHO - Grão de calibre 5. Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.	Kg.	30	Quinzenal	720
4	AMIDO DE MILHO - Especificação : produto amiláceo extraído do milho. Sob a forma de pó, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Embalagem de 500 g e/ou 1 kg, validade não inferior a 360 dias.	Kg	75	Mensal	900
5	ARROZ AGULHINHA - Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pc., de 1kg e	Kg.	900	Mensal	10.800

4.2 Para tanto, os FORNECEDOR(ES) VENCEDOR(ES) poderá(ão) ser excluídos do processo licitatório, mesmo com o menor preço, caso o seu produto

Rua Antônio Carneiro nº, 514 – Centro
CEP: 53.690.000 CNPJ: 01.613.860/0001-63
E-mail: secretariaeducacaoaracoiaba@gmail.com

não atenda às especificações descritas no edital, que espera-se ser idêntica à do TERMO DE REFERÊNCIA;

5 DAS AMOSTRAS

5.1 Declarada encerrada a fase de Lance, o(s) licitante(s) detentor(es) da(s) melhor(es) ofertas deverão entregar as AMOSTRAS completas na menor embalagem original do produto, com rótulo contendo todas as informações dos Produtos, em até 02 (dois) dias, úteis, para os Itens que foram declarados vencedores na Sessão Pública.

5.2 Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original

5.3 O Pregoeiro juntamente com a Nutricionista do Município, receberá as respectivas amostras de cada proponente detentor da melhor oferta, para análise técnica das mesmas e sua aceitabilidade.

5.4 Após a emissão de Parecer Técnico sobre as amostras apresentadas, o Pregoeiro fará o comunicado a respeito da aceitabilidade ou não das mesmas, através de e-mail das empresas se houver e publicação no Diário Oficial dos Municípios do Estado de Pernambuco (AMUPE).

5.5 Somente serão classificadas as propostas que tiverem os produtos apresentados aprovados no laudo de análise, os quais deverão respeitar os seguintes termos:

5.6 As amostras apresentadas para efeito de análise deverão estar devidamente identificadas com o nome da marca e do fabricante e da empresa licitante, e conter informações quanto as suas características na embalagem, tais como data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, número de referência e outros.

5.7 O produto testado deverá ser de reconhecida qualidade

5.8 Os produtos apresentados como amostra poderão ser abertos, manuseados e preparados.

5.9 Será desclassificado o respectivo item cuja amostra apresentar problemas durante a análise técnica

5.10 Após a entrega das amostras não será permitido fazer ajustes ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste Edital.

5.11 A não apresentação de amostra pelo licitante detentor da melhor oferta implica na desclassificação automática do certame, no tocante ao respectivo item para o qual não tenha sido apresentada amostra no prazo estabelecido.

5.12 O exame das amostras consiste na constatação da conformidade do item com as especificações estabelecidas no presente Edital, nas demais normas pertinentes e nas necessidades das Secretarias deste órgão licitante, e a reprovação das mesmas implica na desclassificação da empresa proponente do certame, no que se refere ao item cuja amostra tenha sido reprovada

5.13 Fica consignado que as amostras apresentadas pelo licitante detentor da melhor oferta para análise da Nutricionista, não serão devolvidas, com exceção das amostras reprovadas, os quais poderão ser retirados pelo licitante após a assinatura da respectiva Ata de Registro de Preços.

6 PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

6.1 Os produtos serão requisitados de forma parcelada, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE e deverão ser entregues na sede da Secretaria de Educação de Araçoiaba/PE.

6.2 Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela secretaria de educação tendo a proponente o prazo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto na Secretaria de Educação.

6.3 Deverão ser entregues na Casa da Merenda – jurisdicionada a Secretaria de Educação, localizada na Rua Antônio Carneiro nº 514- bairro Centro, CEP. 53.690-000, Araçoiaba/PE, no horário de 8:00 às 16:00hs.

6.4 A Fiscalização e aceitação do objeto será do órgão responsável pelos atos de controle e administração do contrato decorrente do processo de licitação, através da Nutricionista lotada na Secretaria de Educação. Sendo que os produtos serão recebidos depois de conferidas às especificações, quantidades e prazo de validade dos mesmos;

6.5 Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida

fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado.

6.6 O recebimento se efetivará nos seguintes termos:

6.6.1 Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com a especificação;

6.6.2 A Contratada deverá garantir a qualidade do produto a ser fornecido, devendo, quando solicitado, substituir prontamente o produto se, porventura, não atender aos requisitos contratados, providenciando, por outro de igual ou superior qualidade, sob pena de imputação das sanções cabíveis.

6.6.3 O produto será considerado aceito, após verificação por comissão de profissionais da Secretaria Municipal de Educação de Araçoiaba/PE, oportunidade em que será averiguada a conformidade dos gêneros alimentícios recebidos com as especificações constantes deste Termo de Referência e na proposta de preços.

6.6.4 No recebimento a aceitação dos produtos serão observadas as disposições contidas nos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/93.

6.6.5 Exigir-se-á marca do produto cotado, vinculando-se, desse modo, o produto ofertado, à proposta financeira.

6.6.6 O produto deverá ser entregue em embalagem plástica transparente e devidamente selada, livres de contaminações externas, deverá garantir a correta higienização da embalagem livrando de resíduos e qualquer outra marca que impeça a correta visibilidade do produto.

6.7 As despesas de frete, seguro, embalagem e encargos decorrentes deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura. O objeto dessa licitação será recebido ainda:

6.7.1 Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados

6.7.2 O fornecedor deverá emitir recibo (em modelo padrão a ser fornecido pelo requisitante) em 03 vias por estabelecimento, ficando uma via com a unidade recebedora, uma via com o fornecedor e uma terceira entregue na Secretaria Requisitante, para conferência, imediatamente ao término de cada fornecimento, juntamente com a Nota Fiscal.

6.7.3 Todos os produtos devem estar acondicionados de acordo com a legislação vigente

6.7.4 Os produtos de origem animal deverão apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIE/PE) e/ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de acordo com a proposta;

6.7.5 O transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA;

6.7.6 O transporte de produtos resfriados e congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerado com temperatura entre 6°C e 10°C para os resfriados e entre -18°C e -12°C para os congelados, até o momento da entrega. Ou que os produtos estejam nas temperaturas acima citadas sem apresentação de recongelamento com formação de cristais de gelo;

6.7.7 Apresentar Certificado de Inspeção Sanitária Municipal e ou estadual de transportes frigorífico para logística dos alimentos perecíveis resfriados e congelados conforme Legislação Sanitária vigente

6.7.8 Provisoriamente, para posterior verificação da conformidade do objeto com a especificação, mediante recibo expedido pelo Secretário demandante ou funcionário habilitado.

6.7.9 Definitivamente, em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento provisório para a verificação da qualidade e quantidade do objeto e consequente aceitação pelo Secretário demandante mediante atesto na Nota Fiscal / Fatura.

6.7.10 Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade dos produtos e consequente aceitação pelo setor competente. O que deverá ocorrer no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento provisório.

7 DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado através de nota de empenho, em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo do objeto pela Secretaria demandante, com a(s) Nota(s) Fiscal(is) devidamente atestada pelo Secretário(a) ou servidor habilitado.

7.2 Não haverá reajustamento de preços.

8 VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1 Prazo de Vigência do CONTRATO a ser celebrado não poderá exceder o exercício financeiro de 2025, não podendo se estender além de 31/12/2025, nos termos do art. 57, caput, da Lei Federal nº 8.666/93.

9 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 A qualidade dos produtos deverá ser rigorosamente àquele descrito neste **TERMO DE REFERÊNCIA** e, por conseguinte, no **CONTRATO** e **Nota de empenho**, não sendo aceito em nenhuma hipótese, outro diverso daqueles;

9.1.1 Os preços cotados incluem todas as despesas de custo, seguro, frete, encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas ou de qualquer outra natureza;

9.1.2 O **CONTRATO** poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no Art. 65, da Lei 8.666/93l;

9.1.3 Durante a Vigência do **CONTRATO**, a **CONTRATADA** deverá atender prontamente às requisições e especificações deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, a partir da solicitação através de ordem de compra/requisição do Setor solicitante;

9.1.4 Responsabilizar-se pela saúde seus funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação;

9.1.5 Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da **CONTRATADA** intentarem reclamações trabalhistas contra a **CONTRATANTE**;

9.1.6 Obrigar-se pela seleção, treinamento, habilitação, contratação, registro profissional de pessoal necessário, bem como pelo cumprimento das formalidades exigidas pelas Leis Trabalhistas, Sociais e Previdenciárias;

9.1.7 Providenciar afastamento imediato, das dependências da sede da **CONTRATANTE**, de qualquer empregado cuja permanência seja por ela considerada inconveniente;

9.1.8 Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente CONTRATO;

9.1.9 Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos;

9.1.10 Apresentar, no caso de pessoa jurídica, a cada pagamento, quando houver fornecimento de mão de obra, a quitação para com a Seguridade Social (CND) e FGTS;

9.1.11 Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas;

9.1.12 Não prestar declarações ou informações sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE a respeito do presente CONTRATO e dos serviços a ele inerentes;

9.1.13 Realizar os serviços com pessoal, seus empregados, devidamente capacitados e registrados segundo as normas da Lei ou terceiros devidamente contratados e habilitados pela CONTRATADA;

9.1.14 Cumprir os serviços conforme disposições do CONTRATO a ser firmado;

9.1.15 Indenizar quaisquer danos ou prejuízos causados à Prefeitura ou a terceiros, por ação ou omissão no fornecimento do presente CONTRATO;

9.1.16 Prestar as informações e esclarecimentos sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

9.2 O descumprimento injustificado do prazo fixado no item 6.4, 6.5 e 6.6, acarretará em multa pecuniária diária, nos termos do Edital e CONTRATO a ser firmado, ficando a CONTRATADA sujeito às penalidades previstas na Lei 8.666/93.

10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Responsabilizar-se, após o devido processo licitatório, lavrar o CONTRATO com base nas disposições da Lei 8.666/93 e suas alterações.

10.1.1 Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação.

10.2 Acompanhar, controlar e avaliar a prestação, através da unidade responsável por esta atribuição.

10.3 Zelar para que durante a vigência do CONTRATO, sejam cumpridas as obrigações assumidas com a CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação.

10.4 Serão consideradas, para efeito de pagamento, as compras efetivamente realizadas pela CONTRATADA e aprovados pelo setor responsável pelo recebimento.

11 PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO

11.1 Os itens deste TERMO DE REFERÊNCIA, a serem contratados após regular procedimento licitatório, serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por servidor designado pela Secretaria.

11.2 Os atos previstos no item anterior serão exercidos no interesse da administração pública e não excluem e nem reduzem a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica em co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes ou prepostos;

11.3 A CONTRATANTE se reserva ao direito de rejeitar no todo ou em parte o objeto do CONTRATO, se em desacordo com as especificações e as cláusulas contratuais;

11.4 Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do CONTRATO deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para a CONTRATANTE.

12 DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

13 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas ocorrerão por conta da seguinte Dotação Orçamentária:

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ÓRGÃO: 02 – PODER EXECUTIVO

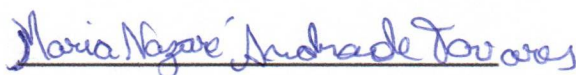
UNIDADE: 05 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

PROJETO ATIVIDADE: 12.366.0112.2012 Manutenção da Merenda Escolar

Elemento:33903000 – OUTRAS DESP CORR – MATERIAL DE CONSUMO - 00100220

Elemento:33903000 – OUTRAS DESP CORR – MATERIAL DE CONSUMO - 00500500

Araçoiaba – PE, 22 de Janeiro de 2025.



Maria Nazaré Andrade Tavares
Secretária de Educação

Maria Nazaré Andrade Tavares
Secretaria de Educação
Mat. 18008



Assunto: Quantitativos dos gêneros alimentícios.

Prezado,

Ao cordialmente cumprimenta-lo, encaminho a demanda para realização da aquisição de gêneros alimentícios, visando suprir as necessidades dos alunos da rede municipal de ensino.

JUSTIFICATIVA

O município atualmente fornece duas merendas em cada turno, e também almoço nas escolas que são de período integral que nesse ano letivo houve um aumento de turmas.

Considerando que esta solicitação de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), pois visa suprir as necessidades dos alunos, contribuindo assim com o melhor desenvolvimento dos alunos do nosso município e garantindo melhores condições de saúde.

Maria Rita C. Borges
Nutricionista
CRN-6 38228/P

M. Rita

Maria Rita Galdino Borges Neta

Nutricionista



GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS ENS. FUNDAMENTAL E INFANTIL - 2025

ÍTEMS	APRESENTAÇÃO DOS ÍTEMS	UNID.	QUANT	MENSAL	TOTAL ANUAL
1	AÇÚCAR CRISTAL - obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,8% p/p, sem fermentação, isentos de sujidades, parasitas, larvas, materiais terrosos e detritos vegetais ou animais. Acondicionado em saco plástico, atóxico e peso líquido de 1kg e embalagem secundária com 30kg. Prazo de validade mínimo de 12 meses. Com registro no Ministério competente.	Kg.	730	Mensal	8.760
2	AÇAFRÃO – Embalagem, contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Kg.	20	Mensal	240
3	ALHO – Grão de calibre 5. Características Gerais: De boa qualidade, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência.	Kg.	30	Quinzenal	720
4	AMIDO DE MILHO - Especificação : produto amiláceo extraído do milho. Sob a forma de pó, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de seis meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Embalagem de 500 g e/ou 1 kg. validade não inferior a 360 dias.	Kg	75	Mensal	900
5	ARROZ AGULHINHA – Tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pc., de 1kg e	Kg.	900	Mensal	10.800



	embalagem secundária plástica de 30kg. Com registro no Ministério competente				
6	BATATA INGLESA LISA , de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e conformação uniformes, isenta de sujidades, parasitas, larvas.	Kg.	75	Semanal	3.600
7	BISCOITO DOCE - biscoito doce tipo maisena, composição básica (farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas), livre de gordura trans, de primeira qualidade, embalagem de 400g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Pc.	1.200	Mensal	14.400
8	BOLACHA SALGADA – Tipo Cream Cracker. Composta por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, proteína do soro do leite cálcio e fermento biológico. Acondicionada em pc., resistentes com 400gr e acondicionado em caixa de papelão lacrada e rotulada com peso líquido de 8kg. Com registro no Ministério competente	Pc.	1.200	Mensal	14.400
9	CACAU EM PÓ NATURAL, 100% - cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, sem açúcar, livre de gordura trans, sem lactose, equivalente à marca "mãe terra" ou superior.	Kg.	45	Mensal	540
10	CAFÉ EM PÓ - Café torrado e moído do tipo Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: Espécie 100% arábica, bebida sabor tipo intenso, bebida dura, embalagem Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas.	Kg.	110	Mensal	1.320
11	COLORÍFICO - de primeira qualidade, em pcts, contendo 1kg, acondicionado, com diretrizes de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. Possuir cheiro e	Kg.	50	Mensal	600



	sabor próprios. Com registro no Ministério competente.				
12	COMINHO - de primeira qualidade , em pcts. plásticos contendo 1kg, com diretrizes de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. Possuir cheiro e sabor próprios. Com registro no Ministério competente.	Kg,	40	Mensal	480
13	CREME DE LEITE – UHT , homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega	Unid. de 200g	500	Mensal	6.000
14	EXTRATO DE TOMATE - concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, sãos, sem pele, sem sementes, isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Isento de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole, cor: vermelha, cheiro e sabor próprios. Embalagem: tetra pak, pesando 340gr. (passará por teste sensorial). Com registro no Ministério competente.	Unid. de 340	450	Mensal	5.400
15	FARINHA DE MANDIOCA - torrada, seca, tipo 1, fina, (embalado em pacote hermético de 1kg.	Kg.	280	Mensal	3.360
16	FARINHA DE MILHO – floção , pré cozido, obtida de grão do milho torrado e peneirado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico, atóxico com 500gr e embalagem secundária de papel reforçado de 10kg. Com registro no Ministério competente.	Kg	840	Mensal	10.080
17	FEIJÃO CARIOCA – Tipo 1 , Produto constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei. Isenta de material terroso, sujidade (carunchos/gorgulhos) e mistura de outras espécies. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de	Kg.	390	Mensal	4.680



	identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1 kg				
18	FEIJÃO PRETO – Tipo 1 , Produto constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei. Isenta de material terroso, sujidade (carunchos/gorgulhos) e mistura de outras espécies. Validade mínima: O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. Embalagem: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem: 1 kg	Kg.	140	Mensal	1.680
19	FEIJÃO DE CORDA - Feijão tipo corda, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos, de prime, grãos inteiros, sem furos e com ausência de insetos, produto embalado primária em saco de polipropileno atóxico e transparente com 1Kg do produto. Fardos com 30kg. Dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de acordo com a resolução 12.178 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos.	Kg.	150	Mensal	1.800
20	LEITE EM PÓ, integral - enriquecido com vitaminas A e D. sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Embalagens plásticas de 200gr, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pc. de 200g	3.000	Mensal	36.000
21	LEITE DE VACA ACHOCOLATADO - bebida láctea uht, sabor chocolate: ingredientes: Leite parcialmente desnatado e/ou leite parcialmente reconstituído, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, minerais (cálcio, magnésio e ferro),	L	630	Mensal	7.560



02.18
P.M.

	vitaminas (c, b1, b12, A, ácido pantotênico, biotina), sal, espessante carregena, goma xantana, goma gelana, estabilizante fosfato dissódico, aromatizantes e acidulantes, ácidos cítricos. não contém glúten. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. embalagem: embalagem em u.h.t de 1L.				
22	MACARRÃO – Massa alimentícia – tipo seca para macarronada, formato espaguete, com fio fino e longo, comprimento entre 25 e 30cm, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura, e sabor próprios, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo, ovo. Embalagem plástica atóxica primária de 1kg, acondicionada em embalagem secundária pesando 1kg com registro em ministério competente.	Kg.	1.000	Mensal	12.000
23	MAÇÃ – Maçã nacinal fuji , tamanho grande, de 1º qualidade. O produto não deverá apresentar problema com coloração não características, não estar machucada, perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa.	kg	600	Mensal	7.200
24	MARGARINA , com óleo interesterificado, com sal (65% de lipídeos). Característica Gerais: deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Em potes de 500g.	UND de 500g	220	Mensal	2.640
25	ÓLEO DE SOJA REFINADO: tipo 1, embalagem plástica de 900 ml. Característica sensorial deve compreender aspecto límpido, cor e odor característico. Deve ser isento de ranço e impurezas. Embalagem em plástico transparente, íntegro, hermeticamente fechado, não	UND	205	Mensal	2.460



	violado. Rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega do produto.				
26	ORÉGANO – Nacional, sabor e Odor característicos. Pacote com 200 gramas, em embalagem plástica íntegra, hermeticamente fechada, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Isento de matérias estranhas, parasitas e sujidades. Rotulagem contendo as informações conforme legislação vigente.	Kg.	7	Mensal	89
27	SAL – Características técnicas: refinado, iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxico. Umidade máxima de 0,2%. Unidade: 1kg.	Kg.	80	Mensal	960
28	TEMPERO PAPRICA DEFUMADA - Sabor e Odor característicos. Embalagens plástica íntegra, hermeticamente fechada, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Isento de matérias estranhas, parasitas e sujidades. Rotulagem contendo as informações conforme legislação vigente.	Kg.	15	Mensal	178
29	TEMPERO LEMOM PEPPER - Sabor e Odor característicos. Embalagens plástica íntegra, hermeticamente fechada, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Isento de matérias estranhas, parasitas e sujidades. Rotulagem contendo as informações conforme legislação vigente.	Kg.	15	Mensal	178
30	TEMPERO EDU GUEDES - Sabor e Odor característicos. Embalagens plástica íntegra, hermeticamente fechada, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Isento de matérias estranhas, parasitas e sujidades. Rotulagem contendo as informações conforme legislação	Kg.	10	Mensal	120



	vigente.				
31	VINAGRE - produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, parasitas e larvas, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem: íntegras, sem vazamentos e que contenham data de fabricação e validade. Embalagem com 500 ml.	UND	150	Mensal	1.800

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – ENS. FUNDAMENTAL E INFANTIL

ÍTEMS	APRESENTAÇÃO DOS ÍTEMS	UNID.	QUANT	MENSAL	TOTAL SEMESTRAL
1	BOLO DE BACIA - Pacotes com 10 unidades de 35g, feito a partir dos seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, ovos e leite.	UND	4.000	Quinzenal	96.000
2	CARNE BOVINA - Congelada, dianteira, tipo paleta ou acém, limpa. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios contendo no máximo 10% de sebo ou gordura. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nº do lote, data de validade e nº no registro no ministério da agricultura (sim, sie ou sif), pesando até 30kg.	Kg	670	Quinzenal	16.080
3	CARNE BOVINA MOÍDA - resfriada, magra, de 1ª qualidade, carne isenta de cartilagem, nervos e tendões. Teor de gordura de no máximo 10%. Embalada em pacotes de 1 kg. deverá apresentar odor característico, cor variando de vermelho cereja a vermelho escuro, sem excesso de sangue, sem sebo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nº do lote, data de validade e nº no	Kg	670	Quinzenal	16.080



	registro no ministério da agricultura (sim, sie ou sif).				
4	CARNE SUÍNA - picada (lombo ou pernil), em cubos de 30g, c/ até 5% gordura, isenta de pele e ossos, boa qualidade, congelada, deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.	Kg	355	Quinzenal	8.520
5	CARNE DE FRANGO - Peito sem pele e sem osso - Manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 12°C ou inferior. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água. CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO: O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne de frango, peito, sem osso e sem pele e sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como água, soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e entre outros. NÃO CONTÉM GLUTEN. A carne peito de frango deverá apresentar-se livre de parasitas, larvas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Não poderão apresentar mais que 6% de degelo/água.	Kg	710	Quinzenal	17.040
	CHARQUE – Carne bovina, tipo				



6	ponta de agulha, curada, dessecada, salgada, tipo charque e sem conservantes. Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas, embalado em plástico atóxico, cry-o-vac. Pesando até 30kg, lacradas e rotuladas. Validade mínima de 120 dias. Contendo selo do SIE ou SIF	Kg	320	Quinzenal	7.680
7	FÍGADO BOVINO - Resfriado, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, nº do lote, data de validade e nº no registro no ministério da agricultura (sim, sie ou sif).	Kg	355	Quinzenal	8.520
8	IOGURTE DE FRUTAS - com polpa de fruta integral, sabores diversos. Unidades de 1 litro. Ingredientes: leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar, preparado de fruta (água, açúcar líquido invertido, polpa de fruta, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de ameixa, corante natural caramelo i e iv, acidulante: ácido cítrico e conservador: Sorbato de potássio) estabilizante gelatina e fermento lácteo. Validade mínima de 30 dias após a data de entrega.	L	630	Mensal	7.560
9	PÃO DOCE - pão, doce, farinha trigo / fermento / sal / açúcar / margarina e água, 50 g, com cobertura de goiabada, em embalagem apropriada. validade: produção diária. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto, o produto seja entregue íntegro.	UND	4.000	Quinzenal	96.000
	PÃO FRANCÊS - Ingredientes: Composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Validade mínima: O				



10	produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega Embalagem: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto, o produto seja entregue íntegro, não pode apresentar casca tostada em excesso. Unidade 50g.	UND	4.000	Quinzenal	96.000
11	POLPA DA FRUTA - Concentrada, com diferentes sabores: Acerola, graviola, goiaba, caju e/ou frutas da Época. Rotulada conforme legislação vigente. Embalagem de contendo 1Kg.	Kg	2.220	Mensal	26.640
12	SALSICHA – mista, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente, pesando 1kg, informações nutricionais na embalagem.	Kg	250	Quinzenal	6.000

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – DIETA ESPECIAL ENS. FUNDAMENTAL E INFANTIL

ÍTEMS	APRESENTAÇÃO DOS ÍTEMS	UNID.	QUANT	MENSAL	TOTAL SEMESTRAL
1	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 100% só stévia. Adoçante dietético líquido 100% só stévia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Produzidos com 100% de edulcorante natural de stévia. Sem aspartame. Sem ciclamato, sem sacarina. Sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	3	Mensal	36
2	ARROZ INTEGRAL - agulhinha, longo, constituído de grãos inteiros descascados não polido rico em fibras, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pct., de 1kg e embalagem secundária plástica de 30kg. Com registro no Ministério competente.	Kg	3	Mensal	36
	AVEIA EM FLOCOS FINOS - Flocos de grãos de aveia moído.				



3	Embalagem primaria caixa de papel cartão de 450g. Embalagem de transporte: caixa papelão ondulado c\ 12 unidades.	UND	9	Mensal	108
4	BISCOITO DIET - para dieta de ingestão controlada de açúcares, sabores diversos, alimento integral, fonte de fibras, proteínas e sem adição de açúcares. Embalagem com informação nutricional, data de validade, selo de qualidade e confiança da associação nacional de assistência ao diabético. Embalagem de no mínimo 150 gramas.	UND	6	Mensal	72
5	BOLACHA INTEGRAL - Descrição: Biscoito, sabor: salgado, características adicionais: integral e sem recheio, tipo: cream cracker. Descrição Adicional: Condicionado em embalagem adequada. Unidade de 400g. Na embalagem deve conter informações acerca de: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.	UND	3	Mensal	36
6	IOGURTE ZERO AÇÚCAR - Iogurte zero com polpa de fruta sabor morango sem adição de açúcares. Ingredientes: leite desnatado e/ou leite desnatado reconstituído, leite em pó desnatado, preparado de fruta, amido modificado, fermento lácteo, proteínas lácteas e estabilizantes gelatina e pectina. Garrafa de 170g. Ex: Itambé Fit ou similar.	UND	6	Mensal	72
7	LEITE EM PÓ DESNATADO - Ingredientes; alimento obtido pela desidratação do leite fluido; ao qual foi submetido a processos tecnológicos adequados, tipo desnatado. Características gerais: pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido. Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Embalagem: 200g	PC	9	Mensal	108



8	MACARRÃO INTEGRAL - formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	PC	3	Mensal	36
9	PÃO INTEGRAL - tipo sedinha – apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 50 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor. Bolsa com 10 unidades.	PC	4	Mensal	48