

30
000005**MUNICÍPIO DE CAPELA/SE****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO****PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE****TERMO DE REFERÊNCIA****1. DEFINIÇÃO DO OBJETO / PROGRAMAS ATENDIDOS**

O presente termo de referência tem como objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar do município de CAPELA/SE sendo atendidos **5306** alunos, segundo o censo escolar 2020, subdivididos nos seguintes programas:

PROGRAMAS	Nº de Alunos
Ensino Pré-Escolar	785
Ensino Fundamental	3004
Educação de Jovens e Adultos (EJA)	509
Quilombola (EJA, A.E.E.)	388
AEE (Alunos educação especializada)	130
Creche	490
TOTAL DE ALUNOS	5306

2. JUSTIFICATIVA

Assegurar as necessidades nutricionais estabelecidas no Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo a segurança alimentar e respeitando os hábitos alimentares dos alunos.

3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/ TIPO DE SERVIÇO

Consta anexo da especificação técnica do objeto desta licitação com seus respectivos quantitativos estimados para consumo anual referente ao ano letivo de 2021.

4. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO/ FORNECIMENTO

1- A contratada deverá cumprir rigorosamente a programação de fornecimento emitida pela Secretaria Municipal da Educação, sob a responsabilidade técnica da nutricionista do município, quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade dos produtos a serem entregues;

2- Os produtos poderão ser solicitados conforme necessidade e entregues no endereço a ser designado pela Secretaria Municipal da Educação, dentro do horário estabelecido, combinado com o Coordenador da Alimentação Escolar, servidor devidamente nomeado pela citada Secretaria;



000006

3- No ato da entrega o responsável pelo recebimento designado pela SMDE e/ou Nutricionistas responsável Técnica pelo PNAE do município, poderá recusar os produtos se estes não atenderem às especificações do Edital (**Anexo II**), devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

4- A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos a serem fornecidos, devendo estar em perfeitas condições de consumo, devendo ainda, quando solicitado, substituir prontamente o produto que porventura não atenda aos requisitos contratados, providenciando, também, a mercadoria que no momento possa estar em falta em seu estabelecimento;

5- A contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

5.1- Entregar os produtos **NÃO** contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

5.2- Houver no ato da entrega a apresentação de embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;

5.3- O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

5.4- Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

5.5- O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Edital;

5.6- O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;

5.7- O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido nas especificações (**Anexo II**) no ato da entrega.

6- As entregas dos itens alimentícios deverão ser efetuadas quinzenalmente ou mensalmente, conforme necessidade, nos dias de segundas e/ou terças-feiras, com data prévia estabelecida pela Nutricionista ou Coordenação da Alimentação Escolar;

7- A contratada deverá estar provida de **BALANÇA** (Mecânica ou Eletrônica) para fins de conferência dos pesos dos produtos no ato da entrega no estoque central;

8 - A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser entregues diretamente no estoque central, mediante apresentação de planilhas de entrega, elaborada e emitida pela Nutricionista responsável Técnica do município;

9- A contratada após a entrega efetuada no estoque central deverá encaminhar-se a Secretaria Municipal de Educação, no horário das 8 às 12 horas, para apresentação das Notas Fiscais correspondentes aos Programas (Ensino Infantil, Fundamental, EJA, AEE, Creche), referentes aos gêneros alimentícios já entregues no estoque central.

10- Obedecer rigorosamente ao horário das entregas no estoque central, conforme cronograma estabelecido:

- Manhã das 8 às 13h

11- Os Gêneros Perecíveis (Tipo Carnes) deverão ser entregues em veículos isotérmicos ou refrigerados e os Gêneros não Perecíveis (estocáveis) deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);



000007

12- No ato da entrega dos produtos o fornecedor deve constar das Notas Fiscais de Entrega dos Produtos, o Número de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, N° do lote e N° da Nota fiscal do Frigorífico de Procedência.

5. PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo do contrato de fornecimento parcelado dos produtos será até o dia 31 de dezembro no ano em curso, a contar da data de sua homologação.

6. PROCEDIMENTO DE GERENCIAMENTO E FISCALIZAÇÃO

O fornecimento será fiscalizado por servidor designado pela Entidade executora que registrará os acontecimentos considerados relevantes, bem como as providências tomadas para sanar as falhas identificadas, ou ainda, a recusa do licitante vencedor em saná-las no prazo de até 48 horas (quarenta e oito) horas.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram o presente Edital:

Anexo I – Cardápios Qualitativo

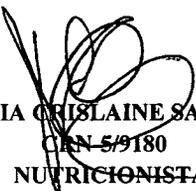
Anexo II – Especificações Técnicas gêneros secos;

Anexo III – Quantitativo Anual de Gêneros Alimentícios e por Programa Ensino (INFANTIL, FUNDAMENTAL, EJA, QUILONBOLA, AEE, E CRECHE)

Anexo IV – Especificações Técnicas hortifrúti.

Anexo V – Quantitativo anual de Gêneros Alimentícios e por Programa Ensino (INFANTIL, FUNDAMENTAL, EJA, QUILONBOLA, AEE, E CRECHE).

Anexo VI – Nome e Endereços do estoque central para Entrega dos Produtos.


MARIA CRISLAINE SANTOS ROCHA
CRN 5/9180
NUTRICIONISTA


REGINA SILVA ARAUJO
CRN-5/10692
NUTRICIONISTA

CAPELA/ SE fevereiro de 21.

30
000008

ANEXO II

DA DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS PLANILHA DE QUANTIDADES E
ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO.

ITENS	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE	QUANTIDADE	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO
1.	ALHO NATURAL	KG	4535	ALHO NATURAL, nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
2.	ALHO NATURAL	KG	656	ALHO NATURAL, nacional extra, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.

SE
000009

3.	ARROZ PARBOLIZADO	KG	9744	ARROZ PARBOILIZADO tipo 1, classe longo fino, coloração branca, grãos íntegros, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livres de umidade e fragmentos estranhos. Informações nutricionais na embalagem. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no Ministério da Agricultura. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
4.	ARROZ BRANCO TIPO 2	KG	570	ARROZ BRANCO, tipo 2, obtido de grãos sadios de arroz. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto – próprio, Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente, reforçado,

30
000010

				Fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento. Quanto a Rotulagem, seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
5.	BATATA INGLESA	KG	9359	BATATA INGLESA, de 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.
6.	BETERRABA	KG	635	BETERRABA, raiz de 1ª qualidade, proveniente de vegetais genuínos são. Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Deverá ser transportada de acordo com as normas técnicas da ANVISA.



000011

7.	BISCOITO DOCE - TIPO MAISENA OU MARIA	PCT C/ 400G	7675	<p>BISCOITO DOCE, TIPO MARIA OU MAISENA, livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica transparente resistente original de fábrica com 400g. Embalagem secundária em caixa de papelão do fabricante. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido, extrato de malte, glucose de milho, açúcar, soro de leite em pó, sal e estabilizante de lecitina de soja. Valor nutricional por porção de 30g do produto: 135 kcal, carboidrato 20g, proteína 3g, gorduras totais 3,8g e sódio 113mg. O biscoito deverá ser isento de sujidades e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos quebradiços. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano.</p>
8.	BISCOITO DOCE 0% LACTOSE - TIPO MAISENA OU MARIA	PCT C/ 400G	200	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA SEM LACTOSE, 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Deverá conter no rotulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 6 meses.</p>
9.	BISCOITO SALGADO- TIPO CREAM CRACKER	PCT C/ 400G	7238	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, produto deve conter farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal</p>



000012

				refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Deve apresentar sabor e odor característico e agradável. Acondicionados nas embalagens primárias em pacotes de 400grs. Deverá conter no rotulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 6 meses.
10.	BISCOITO SALGADO 0 % LACTOSE - TIPO CREAM CRACKER	PCT C/ 400G	200	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral sem lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fibra, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.
11.	BOLO DE CHOCOLATE TIPO BACIA	UND/50G	5500	BOLO CHOCOLATE , Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (estabelecida na legislação Resolução RDC 344/02) , açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substancias



000013

				alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado no sabor de chocolate. Cor – própria, Cheiro - próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá estar acondicionado em plástico em unidades de 50g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionado em caixa de papelão, rotulada e lacrada, separados em camada por papel vegetal.
12.	BOLOS (MACAXEIRA)	KG	677	BOLO SABOR MACAXEIRA redondo. Assado ao ponto e embalados com filme plástico peso de 1kg a 2kg por unidade. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional.
13.	BOLO (PUBA)	KG	677	BOLO SABOR PUBA redondo. Assado ao ponto e embalados com filme plástico peso de 1kg a 2kg por unidade. Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional.
14.	CAFÉ EM PÓ	PCT/500G	1362	CAFÉ EM PÓ , torrado e moído, Selo de pureza ABIC, acondicionado em polietileno resistente atóxico, tipo almofada contendo 500 gramas com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.
15.	COLORÍFICO EM PÓ	PCT/500G	1110	Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em embalagens de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de



000014

				06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
16.	CONDIMENTO MISTO	PCT /500G	1110	CONDIMENTO MISTO completo (pimenta e cominho) em pó, para temperar. Informações nutricionais no rótulo do produto, com especificação de data de fabricação em 500g, prazo de validade mínima de 01 ano e dados do fabricante.
17.	CARNE BOVINA CONGELADA TIPO MOÍDA	KG	6555	CARNE BOVINA MOÍDA magra de 1ª, congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 18% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de apo nevroses, com registro no SIF, SIE ou SIM - embalagem 500g ou 1kg. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
18.	CARNE BOVINA CONGELADA TIPO MÚSCULO	KG	3418	CARNE BOVINA MÚSCULO, peça inteira, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; pesando entre 5 Kg a 10 Kg; embalagem primária a vácuo em plástico transparente, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM e ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
19.	CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO	KG	8786	CARNE BOVINA PATINHO; peça inteira; congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; pesando entre



000015

				5kg a.10kgs; embalagem primária a vácuo em plástico transparente, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade. O produto deverá conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM, devendo ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
20.	EXTRATO DE TOMATE	UND C/ 340G	8914	EXTRATO DE TOMATE simples e concentrado embalado tetra pak ou do tipo sachet com peso líquido de 320 a 340 g aproximadamente; O Prazo mínimo de validade 6 meses; O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e armazenamento; Não devem estar amassados ou estufados; Não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; Não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; Não devem apresentar manchas escuras na parte interna; Com prazo de validade mínima de 08 meses a 1 ano. O produto deve estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA.
21.	FARINHA DE AVEIA FLOCOS FINOS	UND C/ 170G	4750	Produto obtido pela moagem de semente de aveia beneficiada, devendo apresentar o aspecto fino. Os flocos de aveia devem ser fabricados c/ produto de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresentem odor oxidado e/ou mofo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. As embalagens devem ter capacidade de 170g, acondicionada em sacos plásticos



000016

				apropriados, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, reembalado em caixa de papel vedada c/ prazo de validade mínima de 6 meses da data de entrega. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
22.	FARINHA DE MILHO FLOCADA	PCT C/ 500G	8228	FARINHA DE MILHO, Produto fabricado pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade. De aspecto flocado, amarelo, livre de umidade. O produto não contém glúten. Aspecto – próprio, Cor – própria, Odor – próprio, Sabor – próprio. O produto deve atender a Resolução 344 – 13/12/2002 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico). Embalagem de polietileno transparente original de fábrica de 500g. Com prazo de validade mínima de 08 meses a 1 ano. O produto deve estar de acordo com as normas legais vigentes do Ministério da Agricultura e ANVISA.
23.	FARINHA DE TRIGO (COM FERMENTO)	KG	405	FARINHA DE TRIGO especial com fermento, produto obtido a partir de cereal limpo e germinado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68%. O mínimo de glúten seco de 6%p/p. - embalagem 1kg.
24.	FEIJÃO CARIOQUINHA	KG	6579	FEIJÃO, Tipo Carioquinha, Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação validade, acondicionado em embalagem plástica transparente



000017

				resistente original do fabricante com 1 Kg, isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega
25.	FILÉ DE FRANGO CONGELADO	KG	7178	<p>FRANGO CONGELADO, FILÉ DE PEITO, sem osso, sem pele e sem tempero – características: os filés devem ser congelados individualmente a carne do frango não deverá ter pele, nem ossos (mesmo que pequenos) e não poderá ser temperada. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. com teor máximo de 5% de gordura em cada Kg. Embalagem: Em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com peso de 01 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar congelada e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 11 (onze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos</p>

30
000018

				Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
26.	FILÉ DE PEIXE CONGELADO TIPO TILÁPIA	KG	1000	<p>FILE DE PEIXE, tipo tilápia, produto da pesca submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, descabelamento, corte e a filetagem. O produto deve ser entregue congelado e sob a forma de filé (sem espinhas). Quanto as características próprias: ASPECTO - O produto deverá apresentar-se c/ consistência firme e c/ todo o frescor da matéria prima, convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal, incisões ou rupturas. COR: característica, ODOR: característico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverá ser de saco plástico transparente e selado, c/ peso líquido de 1 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 20 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 06 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser transportado em</p>

15



000019

				veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
27.	FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA	KG	6819	FRANGO COXA E SOBRECOXA Congelado com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. 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 mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.
28.	FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN	UND C/ 170 G.	100	FARINHA DE AVEIA, sem glúten. Aveia processada, especial para mingau. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitos. Não deverão estar úmidas ou rançosas. Ingredientes: farinha de aveia. Sem glúten. Embalagem primária plástica e secundária caixa de papelão, peso 170 g. Embalagens íntegras. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
29.	LEITE EM PÓ INTEGRAL	PCT- C/400G	9562	LEITE EM PÓ integral, Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Embalagem plástica resistente, PCT 400g com dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e registro no



000020

				Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
30.	LEITE EM PÓ 0% LACTOSE	PCT C/400G	200	Leite Em Pó Integral, Sem Lactose, Enzima Lactase, Vitaminas (A, D e C) E Minerais (Ferro e Zinco) E Estabilizante Trifosfato De Sódio, Monofosfato De Sódio, Difosfato De Sódio E Citrato De Sódio, Isento De Lactose E Glúten. Embalagem Contendo 400g. com dados de identificação do produto, prazo de validade, peso líquido, informações nutricionais e registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
31.	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL	UND	16458	MAÇA NACIONAL Fuji - tamanho grande, de 1ª qualidade. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não características, não estar machucada, perfurada, muito madura e nem muito verde. O produto deve estar intacto e em caixa de 18Kg
32.	MACARRÃO ESPAGUETE	PCT C/ 500G	7619	MACARRÃO Massa tipo espaguete com ovos, pacote de 500g. Embalagem plástica transparente resistente. Informações nutricionais no rótulo do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no Ministério da Agricultura - e/ou Ministério da Saúde.
33.	MANTEIGA COM SAL	UND C/ 500G	1770	MANTEIGA de Primeira Qualidade com Sal. Especificação: Creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. É o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação



000021

				<p>biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Informações nutricionais no rótulo do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano, com registro no Ministério da Agricultura - e/ou Ministério da Saúde.</p>
34.	MASSA P/ SOPA	PCT/ 500g	5970	<p>Consiste em macarrão curto c/ ovos tipo ave-maria, conchinha ou padre-nosso p/ sopa submetido a processo de secagem. O produto deverá ser constituído de sêmola de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), corantes naturais de Urucum e Cúrcuma. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade e condições de armazenamento. Aspecto – próprio (liso brilhante), Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas a 01 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente hermeticamente fechado ou fechado com fita adesiva plastificada ou caixa de papelão ondulada reforçada, de modo a</p>



000022

				garantir resistências a danos durante o transporte e armazenamento, com peso líquido de 10 a 20 kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 01 ano, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.
35.	MILHO DE MUNGUNZÁ	PCT C/ 500G	483	MILHO DE MUNGUNZÁ Matéria primas limpas, sãs, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade, ausência de sujidades, larvas. Embalagem em sacos de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso de 500g.
36.	MILHO DE PIPOCA	PCT C/ 500G	514	MILHO DE PIPOCA Grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.
37.	ÓLEO VEGETAL	UND C/ 900ML	767	ÓLEO VEGETAL tipo soja, embalagem Pet transparente original de fábrica com 900ml. Informações nutricionais no rótulo do produto, com

9
000023

				especificação de data de fabricação, prazo de validade mínima de 06 meses a 01 ano e dados do fabricante.
38.	OVO DE GALINHA MÉDIO	DÚZIA	7132	<p>OVO BRANCO OU VERMELHO embalado em dúzias, produto fresco de ave galinácea, tipo extra, grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca ou vermelha proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. 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. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.</p>
39.	PÃO HOT DOG MASSA FINA	UND DE 50G	1105	<p>PÃO TIPO HOT DOG, composto de farinha de trigo, água, sal e fermento químico. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente, de forma a manter a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 48 horas a partir da entrega.</p>

20



000024

40.	SAL REFINADO	1 KG	657	SAL refinado iodado, pacote de 01 kg, embalagem plástica transparente e resistente. Informações nutricionais no rótulo do produto, com especificação de data de fabricação, prazo de validade mínima de 01 ano e dados do fabricante.
41.	UVA PASSA SEM SEMENTE	Kg	95	Uva-Passa desidratada, preta, sem semente, livre de fungos; Embalagem Hermeticamente Fechada e Rotulada conforme Legislação Vigente, pacote contendo 500g.
42.	VINAGRE DE ÁLCOOL	UND/ 500ML	932	VINAGRE DE ÁLCOOL, acondicionado em embalagem plástica de 500 ml, com acidez máxima de 4%. Informações nutricionais no rótulo do produto, com especificação de data de fabricação, prazo de validade mínima de 01 ano e dados do fabricante.