

# **ANEXO DO TERMO DE REFERÊNCIA**

## ANEXO I – ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

LOTE ÚNICO				
ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	UND.	QTD.
01	9900515348	FARINHA DE TRIGO: Farinha de trigo tipo 1, especial para panificação, em saco industrial, íntegro e original de fábrica com 25kg. Pó fino, branco, sem grumos ou partículas estranhas. Teor de proteína mínimo de 10%, com força do glúten (W) mínima de 190 e máxima de 220, livre de sujidades, parasitas e matérias estranhas. O acondicionamento em local seco, arejado, ao abrigo da luz e da umidade. A validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	UND	1.848
02	9900515349	MELHORADOR DE FARINHA: melhorador para panificação, próprio para pão francês e pão de leite. Embalagem com 500g. Composição: Ácido ascórbico, enzimas e emulsificantes permitidos pela legislação. Pó fino, homogêneo, sem grumos, sem odor ou sabor estranho. Acondicionamento em local seco, fechado e protegido da luz. Validade Mínima de 06 meses da data de entrega.	PCT	500
03	9900515350	SAL: Sal refinado iodado, embalagens plásticas e lacradas de 1 kg. Composição: Cloreto de sódio com adição de iodo. Branco, fino, seco, sem impurezas. Acondicionamento em local seco e arejado. Validade mínima de 12 meses.	KG	1000
04	36857	AÇUCAR: açúcar cristal branco (sacarose de cana de açúcar). Embalagem em pacotes de 5kg, lacrados, com grãos uniformes, sem umidade, sem impurezas. Acondicionamento em local seco e ventilado. Validade mínima de 12 meses.	PCT	148
05	36858	LEITE ME PÓ: leite integral em pó (desidratado) instantâneo. Embalagem em pacotes de 1 kg, aluminizados ou metalizados. Deve possuir sabor natural, sem adição de açúcar. Acondicionamento em local seco, ao abrigo da luz. Validade mínima de 12 meses.	KG	1000
06	36859	MARGARINA: margarina (óleos vegetais, água, sal e emulsificantes permitidos, com teor mínimo de lipídios em 80%) própria para panificação, em balde plástico alimentício de 15 kg, com tampa, de consistência homogênea e sem ranço. Acondicionamento em local refrigerado ou em local fresco, conforme orientação do fabricante. Validade mínima de 06 meses.	KG	47
07	36860	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: fermento biológico seco instantâneo ( <i>saccharomyces cerevisiae</i> ) embalado em pacotes de 500 g, a vácuo. Acondicionamento em local seco e fresco. Validade mínima de 12 meses.	PCT	460
08	9900515351	ÁGUA POTÁVEL: água mineral natural sem gás (incolor, inodora e insípida), em galões de 20 litros, retornáveis e lacrados. Acondicionamento em local limpo, coberto e protegido do sol.	GALÃO	160
09	36861	SACO DE PAPEL KRAFT: Saco kraft pardo reciclável, em pacotes c/ 500 UN, e capacidade de 2kg, conforme fornecimento comercial. Gramatura mínima de 60 g/m <sup>2</sup> , resistente, sem rasgos ou perfurações	FARDO	220
10	36862	SACO DE PAPEL KRAFT: Saco kraft pardo reciclável, em pacotes c/ 500 UN, e capacidade de 5kg, conforme fornecimento comercial. Gramatura mínima de 80 g/m <sup>2</sup> , resistente, sem rasgos ou perfurações.	FARDO	220
11	36863	OVOS: Ovo de galinha classe A, frescos, íntegros, limpos, sem trincas, odor estranho ou contaminações. Cartelas com 30 unidades. Acondicionamento em cartelas lacradas e armazenadas sob refrigeração ou em local fresco e ventilado. Validade mínima conforme legislação sanitária vigente.	CARTELA	700
12	36864	ÓLEO VEGETAL: Óleo vegetal comestível refinado (soja, milho ou girassol), claro, sem resíduos, próprio para uso alimentar e em garrafa PET de 900 ml, lacrada. Acondicionamento em local seco, arejado e ao abrigo da luz. Validade mínima de 12 meses da data de entrega.	LT	400
13	36865	ANTIMOFO: conservante alimentar antifúngico para panificação, conforme permitido pela legislação sanitária (ex: propionato de cálcio ou similar). Embalagem em pacotes de 1kg com pó branco, fino e solúvel, sem odor e sem grumos. Acondicionamento na embalagem original, em local seco e fechado. Validade mínima de 12 meses da entrega.	KG	10
14	9900515352	FERMENTO FRESCO: fermento biológico prensado com cor clara, textura macia, odor característico e sem sinais de escurecimento ou ressecamento. Embalagem em blocos ou tabletes, totalizando 500g. Acondicionamento local refrigerado entre 4°C e 10°C. validade mínima de 15 dias a partir da entrega.	PCT	40
15	36866	LEITE INTEGRAL: leite integral UHT, com a cor branca uniforme, sabor natural e sem acidez, em caixas cartonadas de 1 litros. Acondicionamento em local seco e ventilado. Validade mínima de 06 meses da entrega.	CX	300
16	9900515353	POLVILHO AZEDO: polvilho de mandioca fermentado (branco, fino, seco, sem grumos) em embalagens de 1kg. Acondicionamento em local seco e fechado. Validade mínima de 6 meses.	KG	100
17	9900515354	POLVILHO DOCE: polvilho de mandioca (branco, fino, seco, sem grumos) em embalagens de 500g. Acondicionamento em local seco e fechado. Validade mínima de 6 meses.	UND	200
18	9900515355	QUEIJO: queijo do tipo muçarela (leite pasteurizado, fermentos lácteos, coalho e sal), com consistência firme, sem bolores, próprio para panificação. Peça fracionada embalada a vácuo de até 2kg. Acondicionamento refrigerado, validade mínima de 30 dias.	KG	40
19	9900515356	PRESUNTO: presunto (carne suína, água, açúcar, estabilizantes, conservadores, antioxidantes e aromatizantes, todos permitidos pela legislação vigente) cozido e em peças fracionadas embaladas a vácuo de até 2kg, de consistência firme, sem bolores, próprio para panificação. Acondicionamento refrigerado, validade mínima de 30 dias.	KG	40
20	9900515357	CALABRESA: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, especiarias, estabilizantes, conservadores, antioxidantes e aromatizantes, todos permitidos pela legislação sanitária vigente, com consistência firme, sem bolores, próprio para panificação. Embalagens de 1kg. Acondicionamento refrigerado. Validade mínima de 30 dias.	KG	80
21	36867	FERMENTO EM PÓ: fermento químico (bicarbonato de sódio, sais ácidos e amido) para bolo, pó fino e sem grumos. Pacotes de 200g. Validade mínima de 12 meses.	UND	250

22	36868	LEITE CONDENSADO: leite condensado integral (leite integral e açúcar) com textura cremosa e homogênea, cor branca e levemente amarelada, sabor doce característico e sem acidez. Caixa de 395g. Acondicionamento em local seco, fresco e protegido da luz. Validade mínima de 12 meses da data de entrega.	CX	50
23	9900515358	CREME DE LEITE: creme de leite UTH (creme de leite e estabilizantes permitidos) com consistência cremosa, sem separação excessiva de fases, sabor suave e sem acidez. Caixa de 200 g. Acondicionamento em local seco. Validade mínima de 6 meses.	CX	50
24	36869	CHOCOLATE EM PÓ: chocolate (cacau em pó e açúcar) em pó fino homogêneo e sem grumos, com no mínimo 30% de cacau. Pacotes de 1 kg. Acondicionamento em local seco. Validade mínima de 12 meses.	KG	10
25	9900515359	ACHOCOLATADO: achocolatado (açúcar, cacau em pó, vitaminas e minerais) em pó solúvel, fino e de fácil dissolução. Em embalagens de 1kg. Acondicionamento em local seco e fechado. Validade mínima de 12 meses.	UND	5
26	36870	MANTEIGA: manteiga (Creme de leite pasteurizado e sal) na cor amarelo clara, consistência firme e sabor lácteo. Pote contendo 500g. Acondicionamento em local refrigerado. Validade mínima de 6 meses.	UND	40
27	36871	FUBÁ: fubá de milho fino (milho moído – amarelo claro, sem impurezas) em embalagens de 1kg. Acondicionamento em local seco e arejado. Validade mínima de 6 meses.	KG	50
28	36872	MILHO VERDE: milho verde em grãos, cozido e conservado (grãos inteiros, macios, de coloração amarela uniforme, livre de matérias estranhas, odores e sabores anormais), água e sal, sem adição de conservantes artificiais, conforme legislação sanitária vigente. Lata metálica contendo peso líquido de 200g. Acondicionamento em local seco e arejado. Validade mínima de 6 meses.	UND	250
29	36873	FLOCÃO: flocão de milho pré-cozido (flocos uniformes próprios para cuscuz e panificação), em embalagens de 500g. Acondicionamento em local seco e arejado. Validade mínima de 06 meses.	PCT	100
30	9900515360	AMIDO DE MILHO: amido de milho refinado (pó branco, fino e sem odor), em embalagens lacradas de 1kg. Acondicionamento em local seco e protegido da umidade. Validade mínima de 12 meses.	KG	100
31	36875	COCO RALADO SECO: coco seco ralado sem adição de açúcar (branco, seco, sem umidade excessiva, sabor e aromas naturais), em embalagens lacradas de 100g. Composição: polpa de coco desidratada. Acondicionamento em local seco e fresco. Validade mínima de 12 meses.	PCT	30