



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD Nº 00379/2025

ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM															
SETOR REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação															
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA: Eline Lúcia Macedo Sobreira da Silva			DECRETO: 095/2025												
E-MAIL: educacao.bonfim@gmail.com			TELEFONE: 74- 99135-9374												
OBJETO: Fornecimento de Gêneros Alimentícios destinados à elaboração do cardápio relativo à Merenda Escolar dos Alunos Matriculados na Rede Municipal de Ensino do Município de Senhor do Bonfim-BA do ano letivo de 2026. ☐ Serviço não continuado ☐ Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra ☐ Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra ☒ Material de consumo ☐ Material permanente / equipamento															
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA: ☐ Modalidades da Lei n.º 14.133/2021: (especificar a modalidade) ☒ Pregão (o modo de disputa adotado é o ABERTO OU ABERTO/FECHADO, conforme os critérios definidos no art. 56 da Lei Federal n.º 14.133/21.) ☐ Dispensa/Inexigibilidade ☐ Adesão à IRP (Intenção de Registro de Preços) de outro Órgão															
JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO: Tendo em vista o início do ano letivo de 2026, torna-se imprescindível estabelecer a melhor solução para a aquisição dos gêneros alimentícios destinados à manutenção da alimentação escolar das unidades municipais de ensino (escolas e creches), incluindo aquelas que funcionam em tempo integral, de modo a garantir a qualidade nutricional das refeições e a promoção de hábitos alimentares saudáveis; Considerando que a Secretaria de Educação compreende a necessidade de incluir alimentos que além de garantir uma alimentação saudável, diversificada e sustentável em quantidades suficientes, respeitando assim a cultura alimentar local, também ver a necessidade de adquirir alimentos que atendam as especificidades alimentares dos alunos atendidos pelo município; Dessa forma, a aquisição se justifica pela responsabilidade do município em atender as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e assegurar o direito à alimentação de qualidade para todos os alunos da rede pública de ensino de Senhor do Bonfim, contribuindo diretamente para a melhoria das condições de ensino e do bem-estar dos estudantes.															
DESCRIÇÃO DAS QUANTIDADES:															
	<table border="1"><thead><tr><th>Nº</th><th>DESCRIÇÃO</th><th>UNID DE FORNE</th><th>QUANTIDADE</th></tr></thead><tbody><tr><td>01</td><td>CHOCOLATE EM PÓ CACAU 70%- Características Técnicas: contenha o percentual de cacau explícito na embalagem. Deve apresentar como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante. Sem glúten, sem lactose, leite e derivados. Características Técnicas: Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica ao produto, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem de 200g deve ser de plástico atóxico, resistente, vedada adequadamente, livre de sujidades, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.</td><td>PCT</td><td>12.000</td></tr><tr><td>02</td><td>ARROZ BRANCO- Características Técnicas: subgrupo polido, classe longo fino, tipo 01. Embalagem contendo 01 kg, que deve estar intacta, de material transparente, em polietileno, atóxico, isenta de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, atendendo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O</td><td>KG</td><td>15.000</td></tr></tbody></table>	Nº	DESCRIÇÃO	UNID DE FORNE	QUANTIDADE	01	CHOCOLATE EM PÓ CACAU 70%- Características Técnicas: contenha o percentual de cacau explícito na embalagem. Deve apresentar como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante. Sem glúten, sem lactose, leite e derivados. Características Técnicas: Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica ao produto, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem de 200g deve ser de plástico atóxico, resistente, vedada adequadamente, livre de sujidades, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.	PCT	12.000	02	ARROZ BRANCO- Características Técnicas: subgrupo polido, classe longo fino, tipo 01. Embalagem contendo 01 kg, que deve estar intacta, de material transparente, em polietileno, atóxico, isenta de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, atendendo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O	KG	15.000		
Nº	DESCRIÇÃO	UNID DE FORNE	QUANTIDADE												
01	CHOCOLATE EM PÓ CACAU 70%- Características Técnicas: contenha o percentual de cacau explícito na embalagem. Deve apresentar como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante. Sem glúten, sem lactose, leite e derivados. Características Técnicas: Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica ao produto, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem de 200g deve ser de plástico atóxico, resistente, vedada adequadamente, livre de sujidades, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.	PCT	12.000												
02	ARROZ BRANCO- Características Técnicas: subgrupo polido, classe longo fino, tipo 01. Embalagem contendo 01 kg, que deve estar intacta, de material transparente, em polietileno, atóxico, isenta de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, atendendo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O	KG	15.000												



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.		
03		ARROZ PARBOILIZADO- Características Técnicas: Longo fino, tipo 01, constituído de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade, isento de sujidades, materiais estranhos, toxinas, parasitas e larvas, mau estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, com rendimento após a cocção de no mínimo 2,9 vezes. A embalagem deve ser transparente, atóxico com identificação do produto e peso líquido de 01 kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15 a 30 kg. Deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, registro do Ministério de Agricultura, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, informação nutricional, procedência, seguindo a Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura. O produto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	20.000
04		AÇÚCAR CRISTAL- Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais irregulares de coloração clara e uniforme, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, teor de sacarose mínimo de 99,5%, admitindo umidade máxima de 0,1%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado primariamente em pacote plástico atóxico com 01 kg e secundariamente em fardos com 30 kg. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Deverá seguir a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	KG	32.000
05		AVEIA FLOCOS FINOS- Características Técnicas: Aveia integral, em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens com peso 200 g, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional. Validade: 10 (dez) meses a contar a partir da data de entrega.	PCT	800
06		CAFÉ EM PÓ- Características Técnicas: Café em pó, tradicional, de primeira qualidade, torrado e moído, com certificado de selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC, devendo estar com aspecto homogêneo, isento de odores estranhos e com aroma e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 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. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Torres.	PCT	20.000
07		FLOCÃO DE MILHO- Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve possuir adequado cozimento, sem aspecto de “cru”. A embalagem deverá ser de 500 gramas em material plásticos, transparentes, limpos, não violados e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e validade, informação nutricional e peso líquido, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	40.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

08	MACARRÃO PARAFUSO (COM OVOS)- Características Técnicas: tipo parafuso, a base de farinha, massa com ovos. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Peso líquido de 500g. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, inviolável e hermeticamente vedado. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, atendendo as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.	PCT	20.000
09	MACARRÃO ESPAGUETE (COM OVOS)- Características Técnicas: tipo espaguete, à base de farinha, com ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan	PCT	20.000
10	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER- Características Técnicas: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, á base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá conter soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delite; Supradely.	PCT	30.000
11	COLORAU EM PÓ, FINO- Características Técnicas: Colorau colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e sujidades. Cor: vermelho intenso. Embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes,	PCT	6.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
12		COMINHO EM PÓ- Características Técnicas: Cominho em pó, com coloração adequada, sem adição de corantes e aditivos químicos. Não deve estar embolorado. Deve ser livre de umidade e isento de matéria terrosa. A embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	4.000
13		FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO- Características Técnicas: Farinha de trigo, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	6.000
14		FEIJÃO CARIOCA- Características Técnicas: Tipo carioquinha, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de “papa”, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega.	KG	8.000
15		LEITE DE COCO- Características Técnicas: Leite de coco, tradicional, obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição. Ingredientes: Leite de Coco, água, conservadores, acidulante, espessante, estabilizante, emulsificante. Não contém glúten. Características organolépticas - Aspecto: característico; Cor: branco-leitosa; Odor: Próprio, não	UNID	7.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		rançoso; Sabor: Próprio, não rançoso. O produto deve estar de acordo a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500 ml. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente, adequado ao empilhamento recomendada. Deverá ser lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
16		CANELA EM CASCA- Características Técnicas: Canela, em casca, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, de coloração pardos amarelados ou marrons claro, com aspecto cheiro aromáticos e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico contendo 20 gramas. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Validade: mínima de 06 (seis) meses.	PCT	4.000
17		CANELA EM PÓ- Características Técnicas: Canela, em pó fina homogênea, de primeira qualidade, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos são e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Deverá estar acondicionada em embalagem de 50 gramas, de material plástico, atóxico, resistente e sem violação. Deverá apresentar externamente dados do fabricante, lote, prazo de fabricação e validade, rotulagem nutricional e selos de inspeção, de acordo com a legislação vigente. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	2.500
18		CRAVO EM FLOR- Características Técnicas: Cravo em flor, seco, constituído por botões florais de espécimes vegetais genuínos, são e limpos. Deverá possuir aspecto de botão floral maduro, cor: pardo-negra, pardo-escuro, ou pardo avermelhada, cheiro: fortemente aromático, característico, bem como sabor: pungente, característico. A embalagem deverá ser de 07 gramas, sendo de material de polietileno atóxico, transparente e resistente. A rotulagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Validade: mínima de 06 (seis) meses.	PCT	2.500
19		MILHO AMARELO, TIPO MUNGUNZÁ- Características Técnicas: Milho amarelo, tipo mungunzá fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Características organolépticas Aspecto: grãos inteiros; Cor: amarela; Odor: próprio; Sabor: próprio; Umidade máxima de 13%. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, atóxica e resistente, contendo o peso líquido de 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989 do Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	12.000
20		ÓLEO DE SOJA- Características Técnicas: Óleo de soja, comestível, puro, refinado, tipo 1, sem colesterol, rico em vitamina E, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar	PET	5.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de vitamina E e 0% de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo PET de 900ml, transparente, resistente, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis – Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005). Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Validade: mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega.		
21		EXTRATO DE TOMATE- Características Técnicas: Extrato de tomate, concentrado, obtido da polpa de frutos do tomateiro, devendo conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, a base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 10% de cloreto de sódio por porção). Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Sem aditivos ou conservantes, assim como não ter um aspecto de diluído, sendo portanto de forma concentrada. A embalagem deverá ser em sachê com 300 a 340 gramas, não podendo ser violada. Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, estando de acordo a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 276, de 1º de outubro de 2003 e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	SACHÊ	18.000
22		SAL REFINADO- Características Técnicas: Sal, refinado, iodado, para consumo doméstico, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem plástico transparente de 01 kg, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, número de registro. Deverá seguir a Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 e as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	3.000
23		LEITE EM PÓ, INTEGRAL- Características Técnicas: Leite, em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto, acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m(2) /dc a 38°C 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	150.000
24		PÃO DE LEITE- Características Técnicas: Pão de leite (Tipo de cachorro quente). Características Técnicas: Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal de soja, glúten, sal, emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estearoil-2-lactil lactato de cálcio e polisorbato 80, conservador: propionato de cálcio, melhoradores de farinha: cloreto de amônio, sulfato de cálcio, fosfato monocalcico e ácido ascórbico. O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira	UNID	180.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM - BAHIA

	qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com grumos, dutos, fora do peso, em quantidade inferior à solicitada, amassados e não será permitida a adição de farelos e corantes. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: O produto deverá ser embalado em saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com 10 unidades cada de 50 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado como a especificação do produto, marca e informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação, prazo de validade e informação nutricional e registro dos órgãos competentes. Deverá ser entregue no dia da fabricação. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.		
25	PÃO DE QUEIJO- Características Técnicas: Pão de queijo: Características técnicas: Pãozinho de queijo, tipo delícia. Embalados em saquinhos, um a um. 60 gramas. O pacote deverá estar fechado e rotulado como a especificação do produto, marca e informações do fabricante, ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico sobre as boas condições higiênico-sanitárias, as Boas Práticas de Fabricação e os Procedimento Operacionais Padronizados para estabelecimento elaboradores/industrializadores de alimentos, conforme determina a Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária/MS e a RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 da ANVISA. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município.	UNID	300
26	SARDINHA AO ÓLEO- Características Técnicas: Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, contendo naturalmente ômega 3, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Deve apresentar cor, odor e sabor característico. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, informação nutricional, número do lote, peso, data fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.	LATA	22.000
27	OVOS DE GALINHA- De galinha, tamanho padrão (médio), de 1ª qualidade, com boa aparência, fresco, íntegro, sem manchas ou fragmento, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas; proveniente de avicultor com inspeção oficial. Embalagem: bandeja de papelão com envoltório de plástico atóxico, que garanta segurança no manuseio, contendo uma dúzia, devendo estar intacta e atender a legislação vigente. O produto deve ter rótulo e com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura (SIF). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	DÚZIA	10.000
28	ALHO TIPO ESPECIAL- Características Técnicas: Alho nobre tipo especial, calibre/tamanho nº 06. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve apresentar bulbo	KG	700



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido e sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem em sacos plásticos ou caixas resistentes, com etiqueta informando o peso. Validade: Não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.		
29		FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Características Técnicas: Farinha de trigo, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Estar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Não deve apresentar características macroscópicas, microbiológicas e microscópicas e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos por legislação específica vigente. A embalagem deve conter 01 kg, e deverá ser de material de polietileno, transparente, atóxico, não violados, resistentes e que protejam o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Portaria 354/98 - ANVISA e Portaria 74/94 do MS/SNVS. Validade: o produto não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	200
30		PROTEÍNA DE SOJA - Características Técnicas: Proteína de soja, texturizada, cor clara e/ou escura. Deve ser obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Deve apresentar cor, odor e sabor característico, e estar livre de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem bem vedada com 400 gramas. Deve conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses, contados a partir da data de sua entrega.	PCT	3.500
31		MAÇÃ FUJI - Nacional, Fuji, tamanho grande, categoria de 1ª qualidade. Classe ou calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem-se apresentar: inteiras; sãs; limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, de parasitas; isentas de umidade exterior anormal, de odores estranhos, de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afetem a sua aparência. O veículo de entrega deverá estar de acordo com as normas sanitárias vigentes. Deverão ser transportadas em caixas de forma que mantenha a condição higiênico-sanitária adequada e que evitem a sua deterioração ao longo da entrega. O comprador tem prazo de 24 horas após o recebimento para contestar a classificação. As embalagens devem ser limpas, desprovidas de substâncias tóxicas, não transmitir odores ou sabores estranhos e serem paletizáveis e moduláveis. A embalagem deve estar de acordo com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO Nº 09 de 12 de Novembro de 2002.	KG	800
32		MILHO PARA PIPOCA - Milho para pipoca – classe amarelo, polido, tipo 1, grupo duro, limpo, contendo 80% de grãos inteiros e no máximo 15% de umidade. Deverá apresentar sabor, cor, rendimento adequados. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embalagem de 500g), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote, prazo de validade de no mínimo 10	PCT	2.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		meses. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 263 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.		
33		FEIJÃO PRETO- Características Técnicas: Tipo feijão preto, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de “papa”, sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: BDA e BDA premium	KG	1.500
34		BISCOITO TIPO MARIA- Características Técnicas: Biscoito doce, tipo Maria, a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Não permitido o uso de corantes (Resolução-CNNPA N° 12 de 1938) Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan; Tupy; Delite; Supradely.	PCT	28.000
35		FUBÁ DE MILHO TIPO MIMOSO- Características técnicas: Fubá de milho, tipo mimoso , 100% milho enriquecido com ferro e ácido fólico, obtido a partir da moagem do grão de milho, isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característicos. Deverá apresentar uma textura fina e homogênea, que contribui para a cremosidade e suavidade do mingau. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos e ao diluir não formar grumos. Cor - amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor de milho. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega . Embalagem: deverá ser embalado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado contendo 500g . Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.	PCT	7.000
36		TAPIOCA GRANULADA- Características Técnicas: Produto alimentício obtido a partir da fécula de mandioca hidratada e granulada, pronta para preparações de mingau. Ingredientes: Fécula de mandioca hidratada (único ingrediente), livre de conservantes, corantes, aromatizantes ou aditivos químicos. Características sensoriais: Produto de cor branca, inodoro e com sabor característico da mandioca. Granulação uniforme, sem presença de corpos estranhos, grumos endurecidos ou partículas escuras. Peso líquido de 500g. Odor e sabor - agradável, não rançoso,	PCT	5.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM - BAHIA

		característico do sabor da tapioca. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. Deverá estar acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.		
37		MARGARINA VEGETAL- Características Técnicas: Margarina, vegetal, constituída de no mínimo 60% de lipídeos, com sal, produzida a partir da interesterificação dos ácidos graxos, recebendo assim, comercialmente, a designação "livre de gordura trans". Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar refrigerados e isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem resistente com tampa, de polietileno atóxico, contendo 500g. Deverá conter na rotulagem a identificação do produto, marca do fabricante, lote, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente, seguindo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS ou Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	UNID	7.000
38		LINGUIÇA, TIPO JOSEFINA- Características Técnicas: Linguiça calabresa, tipo Josefina de 1ª qualidade. A carne pode ser de aves, carneiro, bovinos. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquidos na embalagem primária, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. 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. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas. Validade: não poderá ser inferior a 45 dias, contados a partir da data de sua entrega.	KG	5.000
39		CARNE BOVINA, MÚSCULO- Características Técnicas: Carne, bovina, músculo, congelada, sem osso. Não deverá apresentar a superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar em boas condições de higiene, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Acondicionado em embalagens a vácuo, em saco não violado, resistente que garanta a integridade do produto. Validade mínima de 180 dias. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do Ministério da Agricultura apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador; número do lote e data ou prazo de validade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA).	KG	15.000
40		CARNE BOVINA, MOÍDA- Características Técnicas: Carne bovina moída, congelada, sem osso, com no máximo 10% de gordura e isenta de tecidos inferiores como: ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. A carne deve: apresentar aspectos próprios, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas; estar livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; estar de acordo com a legislação sanitária e	PCT	28.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		Ministério da Agricultura. Validade mínima de 180 dias. Embalagem a vácuo deve conter 0,5kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da Lei Municipal / Vigilância Sanitárias n.5504/99 Com SIF/SIE. Unidade de Fornecimento: pacote de 500g. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Fortboi; Fribarreiras; JF Agropecuária.		
41		LINGUIÇA DEFUMADA- Características Técnicas: Linguiça defumada, tipo calabresa de 1ª qualidade, composta de carne suína, mecanicamente separada. Deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Não deve apresentar odor de ranço, nem depósitos de líquidos na embalagem primária, devendo estar em perfeito estado de conservação, livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. 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. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas. Validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega.	KG	600
42		Frango inteiro- Características Técnicas: Frango inteiro, congelado, de primeira qualidade, acondicionado em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá ser isento livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Rotulagem contendo no mínimo, peso líquido, nome do produto, nome e CNPJ do beneficiador, número do lote e data ou prazo de validade. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 06 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA).	KG	35.000
43		PEITO DE FRANGO SEM OSSO- Características Técnicas: Peito de frango sem osso – Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado, limpo, sem tempero. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: característico. Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá ser isento livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01 ANVISA. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 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. O produto deverá estar em conformidade	KG	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

	com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS inclusive apresentando, em sua embalagem, as marcas e carimbos oficiais pertinentes. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 03 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento. Unidade de Fornecimento: Kg (QUILOGRAMA). . Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.		
44	FÍGADO BOVINO- Características Técnicas: Fígado bovino, congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isenta de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Acondicionado em embalagens a vácuo, atóxico, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 decreto 12486 de 20/10/78 e ma 2244/97, Portaria nº304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela secretaria de agricultura. O transporte deverá estar em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: Alteração de cor e odor no momento de entrega; Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento.	KG	2.000
45	PÃO INTEGRAL- Características Técnicas: Elaborado com de farinha de trigo integral, sendo que este deve ser o ingrediente em maior quantidade. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g, isento de matérias estranhas, sujidades e bolores, apresentar superfície lisa, macia, não quebradiça, com sabor e odor característicos. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrado, podendo variar de 300g a 500g, além de constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. Deverá ser entregue no dia da fabricação. Obs.: Entrega diretamente nas unidades escolares (Sede e Zona Rural) do município	PCT	100
46	ALIMENTO COM PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (LEITE DE SOJA)- Características Técnicas: alimento em pó à base de proteína vegetal, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para maiores de 01 ano. Não deve conter em seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por pessoas com intolerância a lactose e ao glúten e por alérgicos a proteína do leite de vaca. Características: a) Organolépticas: Aspecto – pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 300g do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.	LATA	50
47	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO- Características Técnicas: Adoçante, dietético com stévia, líquido transparente, acondicionado em recipiente contendo entre 80 a 100 ml, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e	UNID	20



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol; Conservantes Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio; Acidulante Ácido Cítrico. Não Contém Glúten. Validade: mínimo 01 (um) ano a contar a partir da data de entrega.		
48		LEITE EM PÓ SEM LACTOSE - Características Técnicas: Leite em pó, sem lactose. Características técnicas: Composto lácteo, zero lactose. Ingredientes: Leite fluido integral e enzima lactase. Embalagem com peso mínimo de 300g. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá seguir a Resolução - RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017/ ANVISA. Validade: Mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	400
49		MACARRÃO PARAFUSO (SEM OVOS) - Características Técnicas: Sêmola de trigo, sem ovos, tipo parafuso. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Peso líquido de 500g. Embalagem primária de saco plástico de polietileno transparente, atóxico, resistente, inviolável e hermeticamente vedado. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, atendendo as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.	PCT	100
50		MACARRÃO ESPAGUETE (SEM OVOS) - Características Técnicas: tipo espaguete, sêmola de farinha, sem ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso líquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.	PCT	100
51		BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE - Características Técnicas: Biscoito doce tipo Maria isento de lactose. 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, metabisulfito 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. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá	PCT	200



PREFEITURA MUNICIPAL DE SENHOR DO BONFIM – BAHIA

		conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
52		BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE- Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker isento de lactose. 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, metabisulfito 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. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	200
53		BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL- Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker integral Ingredientes: INGREDIENTES: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	50
54		IOGURTE SEM LACTOSE- Características Técnicas: Iogurte sem lactose, sabor morango indicado para pessoas com intolerância à lactose. Com embalagem de material plástico (tipo barriga mole ou recipiente de polietileno, com tampa rosqueada) devidamente selado, atóxico, resistente, de 1,5 litros cada , elaborado a partir de leite e/ou leite reconstituído, fermentos lácteos e enzima lactase, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; A adição de corantes deve estar em conformidade com a legislação, seguindo a Resolução nº 04/88 da CNS/MS.	UNI	1000

