



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria de Educação

Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 – Centro CEP: 18200-355

Telefone- 3275-1497

E-mail- nutrimerenda@itapetininga.sp.gov.br

Itapetininga, 08 de setembro de 2025.

Memorando nº 128/2025

De - Departamento de Alimentação Escolar

Para - Departamento de compras

TERMO DE REFERÊNCIA – ESTOCÁVEIS

1. OBJETO

O presente Termo de Referência (TR) tem por objetivo estabelecer as condições para a aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, destinados às entidades conveniadas da Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Itapetininga/SP, nos termos da Lei nº 14.133/2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos), para atendimento durante o ano de 2026.

2. JUSTIFICATIVA

O presente Termo de Referência tem por finalidade o registro de preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios estocáveis, destinados às entidades conveniadas da Secretaria de Educação do município de Itapetininga/SP.

A solicitação justifica-se pela necessidade de garantir a manutenção da oferta de alimentos aos alunos regularmente matriculados nas referidas entidades conveniadas.

3. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

QUANTIDADES

ITENS-NÃO PERECÍVEIS		UNID.	Quant.
1	AÇÚCAR CRISTAL Açúcar obtido por fabricação direta nas usinas, a partir da cana-de-açúcar, na forma cristalizada, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, livre de fermentação. Teor mínimo de sacarose no mínimo 99,0% p/p, resíduo mineral fixo máximo 0,2% p/p, isento de matérias terrosa, de parasitas e de detritos.	kg	15.000

	Embalagem primária: Saco polietileno atóxico – Embalagem de 2 a 5 kg Embalagem secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente isento de registro. Validade - mínima de 01 ano a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias.		
2	ARROZ AGULHINHA Grãos comestível de arroz “in natura”, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i>. Beneficiado, Polido, Longo Fino (“Agulhinha”), tipo 1, medindo 6 mm Procedência: Deve ser de procedência nacional Safra: Corrente Teste e Cocção: Deve obter os seguintes resultados: Positivo: 100% dos grãos cozidos Volume: mínimo de 3,0 vezes Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente - Embalagem individual 5 Kg. Embalagem secundária: Embalagem deverá ser plástica, reforçada, transparente, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isento de registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Kg	15.000
3	ATUM SOLÍDO Atum sólido, óleo vegetal, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Deve ser preparada com atum em conserva, pré-cozido e salmourado, livre de vísceras, pele, espinhas e carne escura, desintegrado e adicionado óleo de soja. Embalagem primária: Embalagem de 0,140g a 1 kg Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto com registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.	Kg	500
4	ALHO PROCESSADO Alho em pasta (polpa) in natura sem sal, Água, Ácido Cítrico, benzoato de sódio e metabisulfito. Embalagem primária: Pote de polipropileno random, atóxico, resistente, vedado (selado), com peso mínimo de 300 g a 1 kg.	kg	300

	Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
5	BOLACHA ÁGUA E SAL SEM LACTOSE Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal hidrogenada, zero trans, açúcar, sal, fermento biológico, fermento químicos (Bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia) e estabilizante lecitina de soja. Sem colesterol, sem lactose, e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo mínimo de 0,300 Kg e máximo 1 kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	4.000
6	BOLACHA MAISENA SEM LACTOSE Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, sal, zero trans, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja. Aditivos permitidos pela legislação, exceto os corantes artificiais e outros ingredientes desde que declarado no rótulo. Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína isolada ou proteína texturizada de soja) sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite, isento de produtos de origem animal. Embalagem Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo mínimo de 0,300 kg a 1kg. Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	4.000
7	BOLACHA ROSQUINHA DE CHOCOLATE Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, cacau em pó, fermentos químicos, corante caramelo, emulsificante lecitina de soja. Opcional: Liquor de cacau, leite (ou soro), Aditivos permitidos, pela legislação, exceto os corantes artificiais, e outros ingredientes, desde que declarados no rótulo. Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína	Kg	1.500

	concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). Deve apresentar sabor característico de chocolate e agradável. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos, livre de umidade, fragmentos estranhos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebração Embalagem primária: mínimo de 0,300 kg a 1 kg. Embalagem secundária: de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.		
8	BOLACHA ROSQUINHA DE LEITE Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, leite em pó, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizante natural de leite e emulsificante lecitina de soja. Embalagem primária: mínimo de 0,300 kg a 1 kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.	kg	1.500
9	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU Obtido a partir cacau em pó solúvel (mínimo de 50%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitidos na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose. Características organolépticas: aspecto: pó homogêneo; cor própria; cheiro: característico; sabor: doce, próprio. Opcional: Adição de ferro, vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas. Isenta de Lactose. Embalagem primária: Saco de polietileno metalizado resistente e termossoldado de 1 kg. Embalagem Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Deve ser produto de procedência nacional.	Kg	6.000
10	Doce de leite sem Amido Leite integral e /ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado proteico de soro do leite e conservador sorbato de potássio, consistência Cremosa, SEM adição de amido	kg	300

	Embalagem primária: pote de vidro ou plástico. Peso mínimo de 350g a 500g Embalagem Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.		
11	ERVILHA EM CONSERVA Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura) Embalagem primária: Sache embalagem cartonada de multicamadas, ou lata. PESO: 280 g a 400 g, DRENADO 170g a 200g. Embalagem secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isento de registro. Validade – mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	Kg	250
12	EXTRATO DE TOMATE Tomates maduros, são e limpos. Opcional: Sal e ou açúcares. Isenta de Pele e sementes Embalagem primária: Cartonada, lata e/ ou sache, mínimo de 0,300kg a 0,520Kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isento de registro. Validade – mínima de 11 meses a contar a partir da data de entrega. NOTA – Apresentar Laudo de análise Físico Químicas e microbiológicas e microscópicas em alimentos.	Kg	5.000
13	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA Farinha de mandioca biju, seca, de classe amarelada tipo único, com coloração odor e sabor característico próprios do produto, isento de umidade e sem material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, deve conter de 0,500g a 1kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. ROTULAGEM: Deve atender a legislação vigente. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	kg	300
14	FARINHA DE MILHO AMARELA Obtido pela ligeira torração do grão de milho, previamente macerado, socado e peneirado. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado e rançoso, para o preparo de cuscuz. Características organolépticas: Aparência: flocos Cor: própria	Kg	400

	Odor: característico, isento de odores estranhos Sabor: característico, isento de sabores estranhos Embalagem primária – Saco de polietileno transparente -Embalagem de 1kg Embalagem secundária – Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. ROTULAGEM: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima de 08 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.		
15	FARINHA DE TRIGO Obtida do grão de trigo moído e beneficiado, sem fermento. Embalagem primária: Saco plástico transparente e atóxico ou embalagem de papel. Embalagem de 1 kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 04 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	Kg	2.500
16	FEIJÃO CARIOQUINHA ESPECIAL Grão comestível de feijão “in natura” Constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Classificação: Anão de cores, carioquinha – Tipo 1 Embalagem primária: Saco de polietileno transparente. Embalagem individual 1 Kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	Kg	6.000
17	FEIJÃO PRETO ESPECIAL Grão comestível de feijão “in natura” tipo 1 de primeira qualidade, isento de sujidades, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente. Embalagem individual 1 Kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade – mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	Kg	2.000
18	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Formado de substancias que por influência do calor e ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, contendo em sua formulação bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico. Embalagem primária: Embalagem de mercado – Peso líquido de 100g a 250g.	Kg	250

	Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. NOTA: Produto com registro no órgão competente. Validade – mínima de 12 meses da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.		
19	FERMENTO BIOLÓGICO SECO Tipo granulado seco instantâneo, composto de <i>saccharomyces cerevisiae</i> e agente e reidratação. Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Deverão estar de acordo com a Resolução CNNPA 38/77, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 e alterações posteriores, determinados pela ANVISA. Validade – mínima de 10 meses na data da entrega do produto.	cx	100
20	FUBÁ AMARELO Fubá mimoso de milho, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, enriquecido com ferro e ácido fólico. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%. Com Aspecto, Cor, cheiro e Sabor Próprios; Com Ausência de Mofo e Ranço; Isento de Insetos, Odores Ou Sabores Estranhos Ou Impróprios. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico. Embalagem de 1 kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	Kg	1.000
21	LEITE EM PÓ INTEGRAL Produto obtido a partir da desidratação do leite de vaca integral, na sua concentração natural, sem diluição e sem adição de açúcar e/ou água, submetido a tratamento e processamento tecnológico adequados, e que assegurem sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Poderá ser adicionado de emulsionante lecitina de soja dentro dos limites estabelecidos pela legislação específica. Isenta: Agente conservante. Embalagem primária: Sacos de poliéster metalizado resistente e termos soldado – Embalagem de 1 kg Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. NOTA: É obrigatório que o produto tenha REGISTRO do rótulo e do estabelecimento produtor no Ministério da Agricultura (SIF). Validade: mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias.	Kg	20.000

	Instrução: Deve ser produto de procedência nacional (conforme Instrução Normativa n.º 11 de 09/09/99 – M.A.A.).		
22	MACARRÃO PADRE NOSSO Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isenta: de corantes artificiais, conservantes e estabilizantes. Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico, termossoldado e resistente. Embalagem de 500 gramas. Embalagem secundária: fardo de filme plástico atóxico termossoldado, reforçado e resistente, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Nota: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.	Kg	4.000
23	MACARRÃO PARAFUSO Sêmola de trigo enriquecida com ferro ácido fólico, ovos e corantes naturais urucum e cúrcuma, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Isenta: de corantes artificiais, conservantes e estabilizantes. Embalagem primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico, termossoldado e resistente. Embalagem de 500 gramas. Embalagem secundária: fardo de filme plástico atóxico termossoldado, reforçado e resistente, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Nota: o produto deverá estar de acordo com a legislação de alimentos vigente, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Validade: mínimo de 12 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.	Kg	4.000
24	MAIONESE DE LIMÃO Água, óleo de soja, vinagre, ovos, amidos modificados, sal, açúcar, Suco de Limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico,	Kg	1.200

	corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Não ter gorduras trans e glúten. Embalagem primária: vidro, pote plástico ou plástico laminado com 150g a 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 08 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.		
25	MARGARINA 80% DE LIPÍDEOS com sal Óleos vegetais líquidos e hidrogenados, leite ou seus constituintes ou derivados, sal, água, 15000 UI de Vitamina A por Kg, Estabilizante: Mono e Diglicerídios e Lecitina de soja. Corantes Naturais de Urucum e Cúrcuma sem gordura trans. Com teor de lipídeos na margem de 80%. Instrução: Gordura Láctea, quando presente, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. Embalagem primária: Pote polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro. Pote de 500 g a 1 kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro Validade: mínima de 06 meses a partir da data de fabricação, data de entrega não poderá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	Kg	5.000
26	MILHO PARA PIPOCA tipo 1 Milho, grãos de 1º qualidade, beneficiado. Limpo Embalagem primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, selado. Embalagem de 0,400g a 1kg Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Validade: mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias.	Kg	700
27	MILHO EM CONSERVA Grãos íntegros e não quebradiços previamente debulhados, cozidos ou pré-cozidos, imersa em líquido apropriado (salmoura), submetidos a processo tecnológicos adequados. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multicamadas e / ou lata, PESO: 280 g a 400 g, DRENADO 170g a 200g. Embalagem secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. NOTA: Produto legalmente isentos de registro.	Kg	250

	Validade – mínima de 18 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.		
28	ÓLEO DE SOJA Óleo de soja refinado, antioxidante.100% natural de qualidade Opcional: Ácido cítrico Isento: Mistura de outros óleos, gorduras e outras matérias estranhas ao produto Embalagem primária: Frascos Plásticos transparentes. Embalagem PET de 900 ml. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto legalmente dispensado de registro. Validade: mínima de 12 meses a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	Frascos	5.000
29	SAL REFINADO IODADO Composto de Cloreto de Sódio e Sais de Iodo Embalagem primária: Saco polietileno atóxico e resistente. Embalagem de 1kg Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro Validade: o produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade. Instrução: Teor mínimo de cloreto de sódio sobre substancias seca = 98,5%	Kg	1000
30	SARDINHA Pescado em conserva; sardinha, elaborado com peixe descabeçado, e viscerado, livre de nadadeiras e submetido à esterilização comercial, inteiro e com espinha, composto de sardinha, óleo, água, sal e outros ingredientes permitidos, conservado em óleo comestível, com aparência, odor, sabor e textura próprios. Instrução: 1) Deve observar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. 2) A carne de sardinha deve constituir no mínimo 70% do peso liquido declarado, ter por meio de cobertura óleo comestível e no Máximo 12% de água. A matéria prima deverá ser uma das espécies da família Clupeidae especificadas. Sardinella brasiliensis (sardinha verdadeira) ou outra autorizada pelo Ministério da Agricultura. Não serão permitidas as espécies Opisthonema oglinum (sardinha laje) e Cetrengaulis adenuliis (sardinha boca torta).	Kg	700

	Embalagem primária: Lata hermeticamente fechada e esterilizada – DE 0,125 a 0,250 KG Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente NOTA: Produto com registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 45 dias da data de fabricação.		
31	VINAGRE DE MAÇÃ Fermentado acético de maçã, Água, conservante metabissulfito de potássio (aditivo alimentar, legalmente usado como conservante antioxidante de polpas de frutas e purês vegetais) Embalagem primária: Plástica atóxica transparente. Embalagem 750 ml. Embalagem secundaria: Embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro. Validade: mínima de 10 meses a partir da data de entrega na unidade.	Frascos	1000
32	TRIGO PARA KIBE de 1 qualidade Produto obtido a partir do cozimento, secagem e moagem do trigo em grãos. Isento de Insetos, Impurezas, Materiais e Odores Estranhos Ou Impróprios; Livre de Mofo Ou Fermentação; Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico resistente termossoldado – mínimo de 0,4 kg Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente dispensado de registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias.	Kg	600
33	TEMPERO ALHO E SAL Tempero obtido da mistura de alho e sal refinado, sem pimenta, sem cebola, sem salsa, sem cebolinha e outros condimentos. - Cor: branco, levemente amarelado; - Aspecto: pó, levemente úmido; - Cheiro e sabor: característico; Deverá conter 60% de sal e 40% de alho. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem Primária: Pote de polietileno atóxico, resistente, vedado (selado), com peso líquido de 300 g Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado e lacrado, adequado ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, resistente a danos	kg	200

	durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções vigentes como, a RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e nº 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002.		
34	SUCO CONCENTRADO – MARACUJÁ Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 6 litros e/ou 1 para 7 litros. Sabor de maracujá. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito misto. Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	4.000
35	SUCO CONCENTRADO – MANGA Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 4 litros. Sabor de manga. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito misto. Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	2.000
36	SUCO CONCENTRADO – CAJU Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 8 litros e/ou 1 para 6 litros. Sabor de caju. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito suco misto Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	2.000
37	SUCO CONCENTRADO – UVA Parte comestível da fruta que o compõe, sem aromatizante, sem refrigeração, sem açúcar. Diluição de 1 para 2 litros e/ou 1 para 3 litros. Sabor de UVA. Suco natural da fruta. Sem adição de açúcar. Não será aceito suco misto Embalagem primária: garrafa pet de 500 ml a 1 litro Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	2.000

38	SUCO CONCENTRADO DE FRUTA ADOÇADO – Sabores: Uva, pêssego e maracujá Produto adoçado , pasteurizado e homogeneizado, sem refrigeração . Concentração desenvolvida de acordo com a Legislação vigente, MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/GO. No mínimo 30% de fruta, após diluição. Após aberto guardar sob refrigeração. Não será aceito suco misto. Embalagem primária: galão de 5 litros. Rendimento de 30 a 40 litros. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade - mínima de 6 meses, a data de entrega não deverá ser superior a 20 dias da data de fabricação.	L	2.000
39	PROTEÍNA TEXTURIZADA Obtida pelo processo de extrusão da soja. Soja. Embalagem primária: embalagem de 0,5 a 1 Kg Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem - Deve atender a legislação vigente. NOTA - Produto legalmente dispensado de registro. Validade - mínima de 12 meses a partir da data de fabricação, a data de entrega não deverá ser superior a 30 dias.	kg	400

OBS.: apresentar junto com as amostras as fichas técnicas dos produtos.

4. GARANTIA DOS PRODUTOS ADQUIRIDOS

Os estocáveis deverão estar em ótimas condições e estar em condições adequadas de transporte garantido o padrão de qualidade para as entidades.

Os produtos deverão apresentar validade mínima de acordo com o descritivo do item, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas **ser respostas** no prazo de 48 horas e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

Os itens que apresentarem inconformidades no período de vigência da validade deverão ser substituídos por outros novos, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores.

Todos os produtos deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade, estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

4.1. Os produtos já testados poderão ser cancelados nas seguintes situações:

a) alteração na composição, divergente em relação ao “Descritivo de qualidade dos alimentos”.

b) ocorrências de “**reclamações de qualidade**” após análise técnico-culinária e sensorial pela equipe técnica da DAE.

c) caso haja falência da marca aprovada a troca deverá ser autorizada pela equipe de Departamento de Alimentação Escolar e a mesma deverá ser solicitada por escrito com a justificativa e a mesma só ocorrerá com produtos semelhantes e testados.

5. PRAZO E A FORMA DE ENTREGA DOS GENEROS ALIMENTICIOS:

As entregas serão efetuadas sob o regime de execução **parcelada**, ficando condicionado à solicitação de acordo com a necessidade do Departamento de Alimentação que poderá ser **bimestral ou mensal ou quinzenal**.

I. Na programação será indicada a **quantidade e marca** aprovada para entrega.

II. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de e-mail, de pedidos GÊNEROS ALIMENTÍCIO, expedida pelo Departamento e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

III. A entrega deverá ser no **DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, localizada na Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 – Centro – Itapetininga –SP.

IV. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

V. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

VI. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

VII. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessória) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

VIII. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

IX. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.

X. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente e embalagens danificadas, deverá ser trocado pelo fornecedor, **no prazo de 48 (quarenta e oito) horas**, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

PRAZO E A FORMA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR:

O prazo de entrega dos Gêneros deverá ser **até 03 (três) dias corridos**, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.

No caso da impossibilidade de entrega por motivos alheios a mesma deve **ser justificada** ao departamento de alimentação escolar **por escrito via memorando**.

A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por **pessoal devidamente uniformizado, com sapato fechado, portanto crachá de identificação**.

Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.

Serão recebidos apenas e exclusivamente gêneros alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

O prazo de entrega dos Gêneros deverá ser **feito em 1 (UM) dia**, sendo o horário de entrega dos Gêneros **de 2ª a 6ª (segunda-feira à sexta-feira)** das 7:30 horas às 17:00 horas, sem custos adicionais, sendo a descarga por conta do fornecedor.

Todos os Estocáveis deverão ser entregues em carros apropriados, conforme Legislação Vigente (os produtos devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 24 da CVS 5 do início ao final da entrega), em caminhões dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração e higienizados.

6. AMOSTRAS

As amostras deverão ser entregues, em acordo com a legislação vigente.

Instruções para Entrega de Amostras - Processo Licitatório

Local de Entrega: Departamento de Alimentação Escolar

Rua Coronel Joaquim Leonel, 103 – Centro – Itapetininga/SP

Horário: Das 07h00 às 17h00

Responsáveis pelo recebimento: Departamento de Alimentação Escolar

Prazos:

- As amostras devem ser entregues em até 3 (três) dias úteis após a solicitação.
- Após esse prazo, será aberto um novo prazo de mais 3 (três) dias úteis para análise das amostras vencedoras pela Equipe Técnica de Nutrição.
- A Equipe Técnica emitirá o laudo de avaliação do produto.
- Caso o item não seja aprovado, será convocado o segundo classificado.
- A amostra apresentada NÃO será devolvida, pois será submetida a análise.

Requisitos para as Amostras:

- Devem ser entregue **01 (uma)** amostra do produto.
- As amostras devem vir com comprovante de entrega em 2 (duas) vias, devidamente assinadas:
- Uma via fica com o funcionário responsável que recebeu a amostra.
- A outra via será devolvida à empresa licitante.

Identificação da Amostra:

A amostra deve estar em embalagem adequada e conter as seguintes informações:

- Número do Pregão
- Número do Item
- Razão Social da Licitante
- Marca/Fabricante do produto
- Data de Fabricação

OBS.: Caso algum item não seja aprovado este passará ao segundo classificado. Não serão aceitos produtos sem identificação.

A licitante vencedora ficará restrita a fornecer os itens de qualidade equivalente aos apresentados na AMOSTRA e aprovados pela Equipe técnica de Nutrição.

A amostra deverá ser de única **MARCA** para cada item **não sendo permitida** a substituição durante a vigência do fornecimento, somente nos casos citados no item 4.1.

Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com os parâmetros descritos abaixo e ficam desde já cientes os licitantes que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados do processo licitatório:

- Análise visual da EMBALAGEM será considerada os parâmetros: MATERIAL e PESO, se a embalagem mantém a integridade física do produto, não podendo

apresentar-se violada, rasgada ou furada; serão verificadas as exigências de composição nutricional, rotulagem e validade na embalagem primária, incluindo as determinações das legislações vigentes ao produto; será pesada; higienizada com álcool gel e pano de limpeza; será aberta e seu conteúdo será observado.

- Análise visual da ROTULAGEM será considerada os parâmetros: INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, além de constar de forma clara, visível e indelével o nome do fabricante, CNPJ, marca, conteúdo líquido, informações sobre alergênicos, conservação e preparo, sendo que o número do lote e validade devem constar diretamente na embalagem do produto e serem indelévels.

- Ficha Técnica: Serão avaliadas a apresentação e as informações contidas na FICHA TÉCNICA, no REGISTRO DO PRODUTO, no REGISTRO DO FABRICANTE E DO LICITANTE.

Para os produtos aprovadas nas etapas acima será ainda atribuída à análise que segue:

- Análise sensorial das CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros para avaliação: COR, SABOR, ODOR, TEXTURA, CONSISTÊNCIA, RENDIMENTO.

Todos os gêneros cotados e apresentados serão avaliados com base nos parâmetros descritos, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, sendo que o produto só será considerado aprovado quando for classificado como SATISFATÓRIO em TODOS os parâmetros analisados.

7. VIGÊNCIA DE CONTRATO:

Os contratos a serem firmados terão vigência de 12 meses, contados a partir da data de sua assinatura.


Silmara Alves Amaral
Nutricionista DAE
CRN3 6786
Nutricionista - RT PNAE

Cristina Muguiuda / Mauren Oliveira
Nutricionistas - QT
Equipe de Nutrição Escolar