



MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA/SC
TERMO DE REFERÊNCIA – TR

Termo de Referência fundamentado no DFD nº 011 e seu Estudo Técnico.

1. OBJETO GERAL

Aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino de Forquilha/SC pelo período de 12 meses.

2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

X	Registro de Preço		Termo Contratual		Outro
---	-------------------	--	------------------	--	-------

3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

X	DFD		Matriz de risco		Projeto Básico
X	ETP		Memorial Descritivo		Projeto Executivo
X	Planilha orçamentária		Anteprojeto		Outros

4. NATUREZA DO OBJETO

X	Material de consumo		Equipamento/Material Permanente
	Serviço continuado		Serviço não continuado
	Obra		Serviço de engenharia

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e do qual o município de Forquilha faz parte, tem como objetivo oferecer alimentação escolar a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, além de outras ações. Entre as premissas do PNAE, destaca-se a necessidade de fornecimento de refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras. Estas refeições, como constituintes da alimentação dos estudantes, contribuem para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como para a promoção da formação de hábitos alimentares saudáveis e garantia da Segurança Alimentar e Nutricional.

Dessa forma, a oferta da alimentação escolar em consonância com a regulamentação do PNAE, além de proporcionar aos estudantes da rede municipal de ensino acesso à alimentação adequada e variada, atua para o cumprimento de garantias constitucionais do público atendido nestes locais.

Considerando que todas as Unidades Escolares atualmente possuem equipamentos, estrutura física e recursos humanos em número suficiente para gerenciar integralmente as atividades de gestão/execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, levando-se em conta o princípio da economicidade, optou-se pela solução: **aquisição de gêneros alimentícios para ações de auto gestão.**

6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

Em anexo

6.1. ITENS DE CONTRATAÇÃO

Nº	Item	Especificação	Unidade	Quantidade Fundamenta l	Quantidad e Infantil	TOTAL
1	Açafrão da terra	Produto processados a partir da raiz da cúrcuma moída. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, rendimento, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e sem perfurações, acondicionada em pacotes ou potes de 50g, embalados em polietileno leitoso ou transparente.	Unidade	250	180	430
2	Achocolatado	Alimento achocolatado em pó vitaminado à base de açúcar, cacau alcalino licitado, aroma de baunilha, sal, mistura mínero-vitáminica (vitamina C,	Kg	250	0	250

		nacinamida, vitaminas B6, B2, B1, B12, A e Ácido Fólico). Deve estar em lata de polietileno ou alumínio de 1 kg de plástico leitoso de polietileno. Lacrado, sem perfurações, com proteção interna sob a tampa de abertura.				
3	Achocolatado diet	Alimento achocolatado em pó dietético e vitaminado à base de cacau em pó, lecitina de soja, edulcorantes artificiais ciclamato de sódio e sacarina sódica, edulcorante natural glicosídeo de steviol, antiumectante, dióxido de silício e aroma artificial de baunilha. Deve estar em lata de polietileno ou alumínio de 200 a 250g. Lacrado, sem perfurações, com proteção interna sob a tampa de abertura.	Und	5	0	5
4	Açúcar refinado	Açúcar refinado de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar ou beterraba. Aspecto: sólido amorfo. Cor: branca. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagens de polietileno branco ou transparente de 1 kg.	Kg	3400	0	3400
5	Adoçante Líquido natural Stevia	Adoçante líquido, 100% natural à base de glicosídeo de steviol, sem resíduo amargo e sem edulcorantes artificiais. Embalagem: frasco de 80mL.	Und	5	5	10
6	Aipim descascado	Aipim descascado inteiro congelado. Raízes devem ser limpas, firmes, isentas de pragas visíveis a olho nu, fisiologicamente desenvolvidas, isenta de odores estranhos, danos profundos, grau de maturação excessiva ou podridão. Acondicionado em embalagens transparentes e lacrados de 1 Kg,	Kg	465	100	565
7	Alface	Alface americana, lisa ou crespa in natura, de primeira qualidade. Vegetal de folhas verdes claras, de sabor suave característico com folhas íntegras, ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas assim como machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Recebidos em temperatura ambiente, com peso mínimo de 400 gramas. Unidades devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg	Und	465	224	689
8	Alho com casca	Produto proveniente da família da cebola, utilizado como tempero. Deve apresentar odor característico e estar livre de sujidade, umidade e de partes estragadas. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com etiqueta de identificação do peso líquido.	Kg	240	200	440
9	Amendoim	Amendoim (<i>Arachis hypogaea</i>) descascado tipo 1. Isento de substâncias estranhas, nocivas ou parasitas. Embalagem plástica, resistente, transparente com 400 a 500g.	Kg	240	0	240
10	Amido de Milho	Produto amiláceo, extraído do milho. Deve ser produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Embalagem deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500g a 1 kg.	Kg	0	25	25
11	Arroz branco	Arroz branco longo, fino, do tipo 1. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e ser transparente de 1 kg.	Kg	0	2100	2100
12	Arroz integral	Arroz parboilizado integral, fino, do tipo 1. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve estar intacta e ser transparente de 1 Kg.	Kg	0	25	25
13	Arroz Parboilizado	Longo, fino, do tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem íntegra, transparente, resistente e sem rasgos de no máximo 5Kg.	Kg	1100	1250	2350
14	Aveia em flocos finos	Aveia (Avena Sativa, L) em flocos finos com composição nutricional mínima em 100 g: 15g de proteínas, 7,5 g de lipídeos, e 55 g de carboidratos. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 1Kg, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	140	140	280

15	Aveia em flocos finos sem glúten	Aveia (Avena Sativa, L) em flocos finos sem glúten com composição nutricional mínima em 100 g: 15g de proteínas, 7,5 g de lipídeos, e 55 g de carboidratos. Deve ser de primeira qualidade e não apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 1Kg, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	5	5	10
16	Banana branca	Banana branca de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento com cascas sãs, sem rupturas, características do cultivo bem definidas, estando fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	1500	1500	3000
17	Barra de banana sem açúcar	Produto feito a partir de bananas amassadas, cozidas e dispostas em barras de 20 g embaladas individualmente. Não deve conter: açúcar, conservantes e/ou outros ingredientes. Isento de matéria estranha.	kg	60	50	110
18	Batata Inglesa	Batata lavada tipo 1 com perfeita formação, em bom estado de conservação, maturação, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	350	350	700
19	Bebida à base de arroz	Pó para preparo de alimento à base de arroz. Sabor original. Adicionado de cálcio, sem lactose, sem proteína de leite de vaca, sem soja, sem adição de açúcares. Embalagem: latas de 200g a 300g. Deve estar íntegra, lacrada, sem perfurações, com proteção interna sob a tampa de abertura.	Und	5	5	10
20	Bebida à base de soja	Alimento de soja à base de grãos de soja, água, açúcar, minerais (cálcio e zinco), sal, vitaminas (A, B2, B6, D, E, Ácido fólico e B12), estabilizantes citrato trissódico, goma gelana e goma zantana, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e edulcorante sacralose. Fonte de proteínas, sem colesterol e sem lactose. Sabor original. Produto envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Deve estar embalado em caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem deve estar intacta.	Litro	50	50	100
21	Bebida Láctea	Produto lácteo resultante da mistura do leite e soro de leite adicionado ou não de produto(s) alimentício(s) ou substância alimentícia, gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) da massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. Sabor morango. Embalagem apropriada em polietileno leitoso contendo 900g ou 1 litro. Deve apresentar cor e sabor característicos e ser isenta de contaminações físicas, químicas e microbiológicas.	Unidade	5000	0	5000
22	Bergamota comum	Para consumo nos meses de maio e junho. Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio.	Kg	1500	1300	2800
23	Beterraba	Tubérculo de cor roxo escuro e sabor adocicado. Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	900	1600	2500
24	Biscoito de maisena	Biscoito à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de soja, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, extrato de malte, sal, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônia, lecitina	Kg	900	0	900

		de soja e aroma de leite, contendo glúten. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.				
25	Biscoito de maisena sem leite	Biscoito doce sem recheio sabor maisena. Produto à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, gordura vegetal zero trans, sal e emulsificantes, contendo glúten. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	40	0	40
26	Biscoito de polvilho sem glúten e sem lactose	Biscoito à base de polvilho, amido de milho, farinha de milho, ovos, margarina sem leite, farinha sem glúten, açúcar e fermento. Embalagem deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 250g. <u>O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten.</u>	Unidade	100	0	100
27	Biscoito salgado sem leite	Biscoito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, gordura vegetal zero trans, fermentos químicos e emulsificantes. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	100	40	140
28	Biscoito salgado tipo cream cracker	Biscoito à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, malte, fermento químico, bicarbonato de sódio, e estabilizante lecitina de soja. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	750	750	1500
29	Biscoito tipo Maria	Biscoito doce à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, produzido sem adição de aromatizantes, conservantes ou outros aditivos sintéticos. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	600	0	600
30	Biscoito tipo Maria sem leite	Biscoito doce. Produto à base de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal zero trans, sal e emulsificantes, contendo glúten. Não deve apresentar em sua composição gorduras trans. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 300 a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Kg	100	0	100
31	Bolo sem glúten e sem lactose sabor banana ou maçã ou milho ou cenoura	Bolo à base de farinha de arroz ou de milho, açúcar cristal orgânico, ovo, água, óleo de girassol, fermento químico e cenoura ou milho. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente, com peso entre 250 a 350g. <u>O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten.</u>	Und	145	0	145
32	Brócolis	Vegetal crucífero verde escuro, de 1ª qualidade, sem partes velhas e deterioradas. Ausência de manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Recebidos em temperatura ambiente. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	und	900	900	1800
33	Cacau em pó	Cacau em pó, sendo este o seu ingrediente único. Não deve conter adição de açúcar. Deve ser livre de contaminações e apresentar-se em embalagem fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 200 g a 1000 g.	kg	0	100	100
34	Café	Café tradicional, torrado e moído de primeira	Kg	1000	0	1000

		qualidade com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalado à vácuo em polietileno aluminizado com peso líquido de 500g.				
35	Carne em iscas congelada bovina - acém	Carne obtida do corte especificado com teor máximo de 3% de água e 10% de gordura. Deve ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Deve apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. As iscas devem ter tamanho aproximado de 6 cm de comprimento por 2 cm de largura, 1,5 cm de altura e peso aproximado de 15g. Apresentação das embalagens: 1. Em bloco: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedação termossoldada e à vácuo, sem perfurações. Temperatura de -18°C a -12 °C. Peso líquido de 1Kg ou 2kg e espessura igual ou inferior a 15cm. 2. IQF (Individually Quick Frozen): embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Temperatura de -18°C a -12 °C.	Kg	700	1700	2400
36	Carne moída congelada bovina -músculo	Carne obtida de massas musculares esqueléticas de bovinos com teor máximo de 3% de água e 15% de gordura. Deve ser isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Deve apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. Apresentação das embalagens: 1. Em bloco: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada e à vácuo, sem perfurações. Temperatura de -18°C a -12 °C. Peso líquido de 1Kg ou 2kg e espessura igual ou inferior a 15 cm. 2. IQF (Individually Quick Frozen): embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Temperatura de -18°C a -12 °C.	Kg	2000	3800	5800
37	Carne suína em cubos congelada - Pernil	Pernil suíno sem osso. Carne de 1ª qualidade, picada, sem gordura aparente, de cor vermelho claro, elástica, firme e com odor agradável. Os cubos devem ter tamanho aproximado de 2 cm de comprimento por 2 cm de largura, 2 cm de altura e peso aproximado de 15g. Deve estar lacrada, embalada à vácuo, com temperatura máxima no interior do alimento de -18°C. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, com peso líquido máximo de 2 Kg e espessura igual ou inferior a 15 cm. O produto deve ter registro e rótulo aprovados no Serviço de Inspeção responsável por seu estabelecimento.	Kg	1000	0	1000
38	Cebola	Cebola de cabeça de 1ª qualidade, classe média, tipo especial de 50 a 90mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formada com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em boas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	1800	1300	3100
39	Cenoura	Legume de 1ª qualidade, tamanho médio e classificado. Tipo especial. Deve apresentar as características de qualidade, não lenhosas, com boa formação, coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	1300	2000	3300
40	Chuchu	Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria (cor natural verde claro), superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem	Kg	300	700	1000

		estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.				
41	Coco ralado	Coco ralado seco sem açúcar. Deverá ser elaborado com frutos são e maduros e não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Fragmentos devem ser soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Deverá estar acondicionado em embalagem aluminizada de 100 g.	Und	500	350	850
42	Colorífico	Produto fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie. Deverá estar armazenado em pacotes intactos de polietileno contendo 500g ou 1kg.	Kg	250	180	430
43	Cominho moído em pó	Extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, sem misturas, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem deve estar intacta e sem perfurações, acondicionada em pacotes ou potes de 50g, embalados em polietileno leitoso ou transparente.	Und	200	140	340
44	Cookies integrais diet	Biscoito à base de farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos vegetais, amido de milho ou fubá, edulcorantes naturais, pode conter edulcorante artificial sucralose. Sem gordura trans. Pode conter frutas ou oleaginosas para conferir sabor. Características: cor, odor, sabor e textura características. Embalagem: saco de filme de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente selado, contendo de 120 a 200g. Rotulado de acordo com a legislação vigente.	Und	100	0	100
45	Couve manteiga	Vegetal de folhas verdes escuras, de 1ª qualidade. Folhas íntegras, com coloração e tamanho uniforme, sem manchas, não amareladas ou murchas. Ausência de material terroso, sujidades, corpos estranhos, insetos, larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Recebidos em temperatura ambiente. O produto deve embalado e etiquetado. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	molho	1200	850	2050
46	Couve-flor	Deve apresentar as características de qualidade bem formadas e com coloração própria, aparência de buquê, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser embalado e etiquetado. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	molho	250	650	900
47	Coxa e sobrecoxa de frango	Os cortes da ave devem apresentar contornos definidos, firme e sem manchas. As peças devem ser lisas, de coloração clara, aderentes e sem odores. O produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno transparente, pesando 1Kg, protegido por cartela de papelão. Sua temperatura interna deve ser de -18°C (congelado).	Kg	3000	7200	10200
48	Creme de leite tipo nata	Creme de leite pasteurizado tipo nata. Deve apresentar as características segundo regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite, com teor de gordura igual ou superior a 45%. Em embalagens íntegras de 300g.	Und	1200	1200	2400
49	Doce de frutas	Doce à base de polpa de fruta açúcar, glicose de milho, conservante sorbato de potássio e ácido cítrico. Deverá ser embalado em potes de polietileno, com peso líquido de 400g ou 500g.	Kg	100	0	100
50	Espinafre	Vegetal de folhas verdes escuras, de 1ª qualidade, Folhas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem manchas, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes e isentos de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente. Os molhos devem estar acondicionados em caixas de polietileno limpas com capacidade de 20 Kg.	Maço	350	350	700
51	Extrato de tomate	Extrato espesso de tomate simples, sendo este seu único ingrediente. Embalagens devem apresentar-se livres de amassados, ferrugem ou perfurações, vazamentos e abaulamento. Peso líquido aproximado de 340 gramas.	Und	1800	1500	3300
52	Farinha de mandioca	Farináceo extraído da moagem e refinamento da	Kg	360	500	860

		mandioca em raiz, sendo este seu único ingrediente. Deve ser fina e seca, livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalagens devem ser de polietileno transparente, intacta, sem perfurações, acondicionado em pacotes de 1Kg.				
53	Farinha de milho	Farináceo extraído da moagem, seleção e refinamento do milho não transgênico desgerminado, sendo este seu único ingrediente. Livre de sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalagem de polietileno transparente, lacrada, intacta de 1Kg.	Kg	250	250	500
54	Farinha de trigo	Produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Tipo 1. Deve ser livre de mistura com outros farináceos, sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalado em pacote intacto com peso líquido de 1kg.	Kg	1800	3600	5400
55	Farinha de trigo integral	Produto elaborado com grãos de trigo (Triticum aestivum L.) ou outras espécies de trigo do gênero Triticum, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos a partir do processamento completo do grão limpo, contendo ou não o gérmen. Deve ser livre de mistura com outros farináceos, sujidades como pedras, cascas, carunchos, bolores, odor forte, intenso e não característico. Embalado em pacote intacto com peso líquido de 1kg.	Kg	240	360	600
56	Feijão preto, grupo 1, tipo 1.	Feijão preto tipo 1. Não deverá conter sujidades ou corpos estranhos ao produto. Produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, lacrado e inviolado, de 1 Kg.	Kg	600	600	1200
57	Fermento biológico	Fermento biológico (Saccharomyces Cerevisiae). O produto deverá estar acondicionado em sachês de 11g, embalado em polietileno aluminizado.	Unidade	900	2400	3300
58	Fermento químico	Fermento químico em pó com carbonato de cálcio. Embalagem deve estar intacta, não apresentando ferrugem, amassados, vazamento ou abaulamento, com peso líquido de 250g cada.	Unidade	720	720	1440
59	Fórmula anti-regurgitação para lactentes	Fórmula infantil indicada para nutrição enteral ou oral para condições anti-regurgitação para lactentes com regurgitação frequente e/ou refluxo Gastroesofágico. Indicação: de 0 a 12 meses. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas lácteas. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	100	100
60	Fórmula infantil sem lactose para lactentes.	Alimentação de lactentes, desde o nascimento, e crianças com necessidades dietoterápicas de restrição à lactose. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas do leite extensamente hidrolisadas. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de lactose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	100	100
61	Fórmula infantil à base de aminoácidos livres para crianças maiores de 1 ano.	Indicada para crianças de 01 a 10 anos de idade que tenham: alergias alimentares (proteína do leite de vaca, soja, hidrolisada), síndrome do intestino curto, doenças que acarretam má absorção intestinal, gastroenteropatia eosinofílica, nutrição enteral precoce/mínima em terapia intensiva pediátrica. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: aminoácidos livres (100%). 100 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	100	100
62	Fórmula infantil à base de aminoácidos livres para crianças menores de 1 ano.	Indicada para crianças de 0 a 1 ano que tenham: alergias alimentares (proteína do leite de vaca, soja, hidrolisada). Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: aminoácidos livres (100%). 67 a 70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Latas de 400g	Unidade	0	100	100

		lacradas e sem perfurações.				
63	Fórmula infantil à base de soja para lactentes a partir de 6 meses.	Alimentação de lactentes com restrição de lactose e/ou proteínas lácteas, indicada para intolerância à lactose, galactosemia, e/ou tratamento da Alergia ao Leite de Vaca (ALV) IgE mediada, a partir dos 6 meses. Fonte de proteínas: proteína de soja. 67 a 70 kcal/100 ml após diluição padrão. Isenta de lactose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	100	100
64	Fórmula infantil à base de soja para lactentes de 0 a 6 meses.	Alimentação de lactentes com restrição de lactose e/ou proteínas lácteas, indicada para intolerância à lactose, galactosemia desde o nascimento. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteína de soja. 67 a 70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de lactose e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	100	100
65	Fórmula infantil com prebióticos para lactentes de 0 a 6 meses.	Fórmula infantil de partida, adicionada de prebióticos(0,8g/100ml- GOS e FOS). Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas lácteas. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	500	500
66	Formula infantil com prebióticos para lactentes de 6 à 12 meses.	Formula infantil de seguimento, adicionada de prebióticos para lactentes a partir do 6º mês de vida. Fonte proteica: caseína e soro do leite. Principal carboidrato: lactose. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDCnº 44/2011. Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	800	800
67	Fórmula infantil hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada sem lactose.	Alimentação de lactentes, desde o nascimento, e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja, com quadros de diarreia ou má-absorção. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas do leite extensamente hidrolisadas. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de lactose, e glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.	Unidade	0	100	100
68	Fórmula infantil hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada.	Alimentação de lactentes, desde o nascimento, e crianças que apresentem alergia à proteína do leite de vaca e/ou de soja, sem quadros de diarreia ou má-absorção. Nutricionalmente completa. Fonte de proteínas: proteínas do leite extensamente hidrolisadas e/ou aminoácidos livres. 60-70 kcal/100 ml após diluição padrão. Deve atender todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº 44/2011. Isenta de glúten. Latas de 400g lacradas e sem perfurações.		0	400	400
69	Fubá	Farinha de milho de granulometria fina, com alto teor de amido e elevada pureza, livre de películas e gérmen, de cor amarela, com odor e sabor característicos do milho. Deve ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas íntegras de 1 kg, e não deve apresentar sujidades, bolor e/ou matérias estranhas.	Kg	120	240	360
70	Geleia Diet	Geleia diet de frutas, sem adição de açúcares e corantes artificiais. Pode conter edulcorantes natural ou artificiais. Sabores: morango, uva, amora, goiaba, abacaxi, pêssego e frutas vermelhas. Embalagens: Deve estar intacta, em potes de vidro, com peso líquido de 260g a 310g.	Und	5	3	8
71	Laranja pêra	Laranja Pêra classificada. Fruta cítrica deve ser de 1ª qualidade e selecionada. Apresentando características de qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estando em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	6500	7500	14000
72	Leite longa vida	Leite integral tipo A, produzido pelo processo de UHT e envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Caixa de Tetra Pack, com 6	Litro	15000	35000	50000

		camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem contaminações físicas e/ou químicas, amassamentos e perfurações.				
73	Leite Longa vida Desnatado	Leite desnatado tipo A, produzido pelo processo de UHT e envasado assepticamente em embalagem impermeável a germes. Caixa de Tetra Pack, com 6 camadas de proteção. Resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem contaminações físicas e/ou químicas, amassamentos e perfurações.	Litro	36	0	36
74	Leite zero lactose	Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Deve estar embalado em caixa Tetra Pack, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamento e perfurações. A embalagem deve estar intacta.	Litro	750	500	1250
75	Limão	Deve ser de 1ª qualidade, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio. Devem ser embalados e etiquetados com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	120	120	240
76	Louro	Louro em folha seco, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Isento de materiais estranhos a sua espécie. Acondicionados em sacos plásticos transparentes atóxicos, resistentes e hermeticamente vedados com 3 a 4 g.	Unidade	140	140	280
77	Maça	Maça tipo Fuji ou gala categoria 1. Devem apresentar características bem definidas e bem formadas, apresentando-se inteiras, sãs, limpas, isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis, de parasita, de umidade exterior anormal, odores estranhos, e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico e livre de danos mecânicos, de 1ª qualidade. De tamanho médio. Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	6600	6600	13200
78	Macarrão de arroz	Macarrão de arroz com ovos tipo parafuso, sem glúten. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Deverá estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso de 500g ou 1Kg.	Kg	30	40	70
79	Mamão	Fruta deve ser de 1ª qualidade e selecionada. Apresentando características de qualidade, bem formada, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estando em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser embalados e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	1700	5000	6700
80	Manga	Manga do tipo Rosa. Devem apresentar-se sem defeitos físicos ou mecânicos, sem manchas, sujidades, corpos estranhos, insetos e larvas e em grau de maturação ideal para o consumo "in natura" (maduro, porém firme). Devem ser embaladas e etiquetadas com o peso referente ao fracionamento do pedido enviado. Para transporte devem ser usadas caixas de polietileno de capacidade de 20Kg, descartando os riscos de choques mecânicos.	Kg	0	60	60
81	Margarina com sal	Margarina à base de: água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, sal (2,5%), leite em pó e/ou soro de leite em pó e vitaminas A, E e D, com cerca de 65% de lipídeos. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar. Produto deve estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem intacta, de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Deve conter peso líquido de 500g.	Kg	50	100	150
82	Massa alimentícia tipo cabelo de anjo	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da	Kg	500	950	1450

		farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Massa seca. Tipo cabelo de anjo. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Produto deve estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso líquido de 500g ou 1Kg.				
83	Massa alimentícia tipo parafuso	Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, da semolina ou da sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Massa seca. Tipo parafuso. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Produto deve estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso líquido de 500g ou 1Kg.	Kg	1800	2200	4000
84	Massa alimentícia integral tipo parafuso	Produto obtido a partir de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum ou a partir da mistura de farinha de trigo integral e ou farinha integral de trigo durum e ou farelo de trigo e ou farelo de trigo durum com farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum. Massa seca. Tipo parafuso. Não deve apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Produto deve estar intacto em pacotes de polietileno transparente, com peso líquido de 500g ou 1Kg.	Kg	6	0	6
85	Melancia	Previsão de consumo: dezembro, fevereiro e março. Melancia de primeira, in natura, deve apresentar características bem definidas e bem formadas. Deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve estar madura com peso médio de 10Kg. Deve estar acondicionada dentro de caixas de polietileno, descartando os riscos de choques mecânicos, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade), sendo estas pesadas e etiquetadas com peso líquido.	Kg	2000	4000	6000
86	Melão amarelo	Melão, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deve estar acondicionado dentro de caixas de polietileno, descartando os riscos de choques mecânicos, devendo apresentar boa higienização (s/ poeira e sujidade), sendo estas pesadas e etiquetadas com peso líquido.	Kg	1250	3500	4750
87	Milho de pipoca	Milho de pipoca tipo 1 em embalagens de polietileno de 500g cada. Produto deve ser livre de pragas, sujidades. e/ou matérias estranhas.	Kg	240	0	240
88	Moranga cabotia descascada e limpa	Moranga descascada madura, de 1ª qualidade, sã, com coloração própria, livre de danos mecânicos, bolores e/ou matérias estranhas. Embalada em sacos de polietileno transparente de 1 kg.	Kg	600	550	1150
89	Óleo de soja	Óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, por meio de processos tecnológicos adequados. Tipo 1. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Embalagem deve estar intacta, em PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com peso líquido de 900ml.	Unidade	1600	2000	3600
90	Orégano	Orégano seco e desidratado. Folhas sãs, limpas, com coloração verde pardacenta, aspecto, cheio e sabor característicos. Em flocos pequenos, não deve ser em pó. Embalado em sacos de polietileno transparente intacto, atóxico, resistente hermeticamente, vedado com peso líquido de 50 ou 100g.	Unidade	70	170	240
91	Ovos de galinha	Ovo de galinha fresco e limpo, classe A, íntegro pesando aproximadamente 60 gramas cada, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Não deve apresentar danos mecânicos, fisiológicos, sujidade ou rachaduras. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico. Acondicionado em bandejas com 30 unidades, de papelão resistente que garanta a integridade do	Dúzia	5300	4600	9900

		produto até o momento do consumo.				
92	Pão de cachorro quente	Pão de cachorro quente à base de farinha de trigo especial, sal, açúcar, óleo e fermento biológico, com peso líquido médio de 50g. Proibido conter leite, ovos e/ou seus derivados em sua composição. Caso seja produzido em maquinário comum a preparações que contenham leite, ovos e/ou seus derivados, deverá apresentar aviso por expresso no rótulo, conforme Lei 12849/2013. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Apresentar fotocópia da licença para fabricação do produto no estabelecimento Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo até 20 pães cada embalagem.	Kg	4000	1200	5200
93	Pão de forma fatiado (sanduíche)	Pão à base de farinha de trigo especial, açúcar, óleo e fermento biológico em fatias de 25g. Proibido conter leite, ovos e/ou seus derivados em sua composição. Caso seja produzido em maquinário comum a preparações que contenham leite, ovos e/ou seus derivados, deverá apresentar aviso por expresso no rótulo, conforme Lei 12849/2013. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Apresentar fotocópia da licença para fabricação do produto no estabelecimento Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo 20 fatias cada embalagem.	Kg	1000	1000	2000
94	Pão fatiado sem glúten e sem lactose	Pão à base de farinhas sem glúten. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados. Embalagem deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente com peso de 300 a 500g. <u>O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten.</u>	Kg	15	15	30
95	Pão francês	Pão tipo francês à base de farinha de trigo especial, sal e fermento. Peso líquido médio de 50g. Proibido conter leite, ovos e/ou seus derivados em sua composição. Caso seja produzido em maquinário comum a preparações que contenham leite, ovos e/ou seus derivados, deverá apresentar aviso por expresso no rótulo, conforme Lei 12849/2013. Deverá apresentar coloração típica e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Apresentar fotocópia da licença para fabricação do produto no estabelecimento Embalados em sacos de polietileno transparente e lacrados, contendo até 20 pães cada embalagem.	kg	1200	0	1200
96	Peito de frango com osso	Filé de peito de frango com osso congelado. Os cortes da ave devem apresentar contornos definidos, firmes e sem manchas, com peças lisas de coloração clara, aderente e sem odores. O produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno transparente ou em bandejas bem vedadas, com peso de 1Kg, protegido por cartela de papelão. Sua temperatura interna deve ser de -18°C (congelado).	Kg	2400	4800	7200
97	Polpa de abacaxi congelada	Polpa de abacaxi, obtida de fruta polposa, por processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade e congelada. Pacotes deve estar acondicionados em embalagens plásticas transparentes contendo 100g, e estas em embalagens plásticas transparentes contendo aproximadamente 500g.	Kg	480	0	480
98	Polpa de laranja congelada	Polpa de laranja, obtida de fruta polposa, por processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade e congelada. Pacotes deve estar acondicionados em embalagens plásticas transparentes contendo 100g, e estas em embalagens plásticas transparentes contendo aproximadamente 500g.	Kg	480	0	480
99	Polpa de morango	Polpa de morango, obtida de fruta polposa, por	Kg	480	0	480

	congelada	processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não concentrado, atendido o teor mínimo de sólidos em suspensão, de primeira qualidade e congelada. Pacotes deve estar acondicionados em embalagens plásticas transparentes contendo 100g, e estas em embalagens plásticas transparentes contendo aproximadamente 500g.				
100	Queijo tipo muçarela fatiado interfoliado	Queijo a base de leite in natura pasteurizado, fermento láctico, sal, coalho natural e microbiano. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar fatiado (fatias de aproximadamente 20g), resfriado e dividido por plástico atóxico, a vácuo, sem sinais de rachaduras na superfície. Embalagem de polietileno transparente, hermeticamente fechada, em peças fatiadas, devendo estar armazenado a temperatura de até +5°C e exposto a temperatura de até +10°C.	Kg	600	480	1080
101	Repolho de cabeça	Tipo grande, vegetal de boa qualidade e condições de conservação e maturação ideais, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, apresentando tamanho médio, com boa formação, coloração própria e superfície lisa. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	3000	3000	6000
102	Ricota sem sal	Queijo obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% (vinte por cento) do seu volume. Não deve estar contaminado com bactérias patogênicas ou substâncias que não sejam próprias do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes atóxica à vácuo, com peso médio de 500 g, e mantido resfriado entre 4 e 8° C.	Kg	400	400	800
103	Sal refinado	Sal refinado iodado. Embalagem deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente de 1kg. Não deve apresentar sujidades, bolores ou substâncias estranhas.	Kg	700	960	1660
104	Semente de linhaça marrom	Semente de linhaça marrom, de primeira qualidade. Não deve apresentar sujidades, umidade, bolor, coloração, peso e mistura insatisfatórios. Embalagem deve apresentar-se intacta, em pacotes com dupla proteção de polietileno transparente com 200g a 500g, sendo a embalagem externa lacrada e resistente para o transporte.	Unidade	5	5	10
105	Suco de laranja integral	Suco de laranja integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	2000	2000	4000
106	Suco de maçã integral	Suco de maçã integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	2000	2000	4000
107	Suco misto de frutas integral	Suco de frutas mistas integral pasteurizado. Não deve conter adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos, sendo permitida a presença de mais de um tipo de fruta em sua composição, exceto a combinação de: laranja e maçã, uva e maçã. Embalagem primária de 01 a 5 litros que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	2000	2000	4000
108	Suco de uva integral	Suco de uva tinto integral pasteurizado sem adição de água, açúcar, corantes, conservantes, aromatizantes e contaminantes físicos ou microbiológicos. Embalagem primária de 01 litro que conserve o produto em temperatura ambiente.	Litro	2000	2000	4000
109	Tempero verde	Cebola verde e salsinha de primeira qualidade, folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, resíduos de fertilizantes, em perfeitas condições de conservação, de colheita recente. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	molho	800	1200	2000

110	Tomate	Tomate grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe média ou grande. Deve apresentar as características de 1ª qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em boas condições de conservação e maturação. O produto deve ser pesado, embalado e etiquetado com o peso referente. Para transporte, as embalagens devem estar acondicionadas em caixas de polietileno com capacidade de 20 Kg.	Kg	1600	2100	3700
111	Uva passa	Uva passa desidratada, preta ou branca, sem semente, livre de fungos; embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 200 g.	Unidade	750	750	1500
112	Vinagre	Composto por vinagre simples com fermentação acética natural de álcool hidratado. Acondicionado em garrafas de polietileno resistente, transparente ou leitoso, hermeticamente fechado, sem vazamento, com peso líquido de 900ml.	Unidade	400	600	1000

7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Valor total da contratação:	
Fonte de Recurso:	Recursos próprios e PNAE
Dotação Orçamentária	Em anexo
Complemento do Elemento:	Em anexo

8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Encerrada a etapa de lances, para fins de habilitação ao certame, as licitantes terão de satisfazer os requisitos relativos a:

8.1 Regularidade Técnica:

8.1.1 Alvará Sanitário, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do Setor da agricultura no prazo estabelecido oficialmente.

9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Prazo de execução/entrega:	No período de 02 de maio de 2024 a 30 de abril de 2025, nas datas solicitadas por e-mail, às 07h no Depósito Central Da Merenda ou ainda nas Unidades Escolares, quando descrito no detalhamento do objeto (em anexo).
Local de execução/entrega:	Depósito Central da Merenda / Unidades Escolares quando descrito no detalhamento do objeto (em anexo).
Frequência e periodicidade da execução/entrega:	Semanal / conforme pedido enviado por nutricionista / entrega às 07h.
Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:	Imediato.
Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços:	12 meses.
Garantia e/ou condições de manutenção e assistência técnica:	Não se aplica.
Condições de pagamento e/ou medição:	30 dias a partir da emissão da nota fiscal.
Obrigações da contratada:	Entrega dos itens conforme especificação e pedido enviado antecipadamente; cumprir as demais obrigações que constam na ata.
Previsão de reajuste e revisão de preços:	Padronizada pelo município.

10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 534/2023. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo

comunicar a Autoridade Competente quando convir.

11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

Modalidade de Licitação:	Pregão Eletrônico.
Tipo de objeto:	Comum.
Empreitada:	não se aplica.
Critério de julgamento:	menor preço.
Forma de julgamento:	Por item.
Modo de disputa:	Aberto.
Intervalo de lances:	1% (um por cento).

Forquilha/SC, 11 de abril de 2024.

Equipe de Planejamento
Daniela Hobold / Nutricionista / 3298

Equipe de Planejamento
Tamiris de Aguiar Benfato / Nutricionista / 5279

Secretário de Educação
Félix Hobold