



TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

1. O presente Termo de Referência tem por objeto o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados às escolas municipais e demais secretarias do município de São João do Polêsine, bem como serviço de recarga de gás P13, conforme especificações constantes neste Termo de Referência.

2. Justificativa

Trata-se de aquisição de gêneros alimentícios *in natura*, minimamente processados e processados, destinados a atender a alimentação escolar no município São João do Polêsine, em conformidade ao que estabelece a legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, bem como demais secretarias do município.

A contratação de recargas de gás justifica-se pela necessidade de conservar o funcionamento das copas das Escolas Municipais e demais unidades pertencentes à Prefeitura Municipal.

Portanto, ficam explanadas as necessidades e apontados os fatos que acarretam a necessidade da presente contratação.

3. Estimativa de Produtos

Quantitativo e valores máximos aceitáveis

ITEM	DESCRIÇÃO	Quant.	Un.	Valor unitário	Valor Total
1.	Abacaxi ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Un.	8,02	2406,00
2.	Açafrão em pó ; de boa qualidade, cor amarelo intenso, odor característico, isento de contaminação. Embalagem: embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:	50	Pc.	7,19	359,50





	1) Identificação da marca; 2) Número do lote; 3) Data de validade no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. 4) Procedência; 5) Informação nutricional.				
3.	Açúcar cristal; de boa qualidade, cor clara, sem umidade e sem sujidades. Embalagem: embalagem plástica atóxica de 2 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	800	Pc.	7,74	6192,00
4.	Açúcar mascavo; sem umidade e sem sujidades ou qualquer outra contaminação. Embalagem: embalagem plástica atóxica de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 13,22 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Kg	62,21	6221,00
5.	Agnoline congelado; recheado com frango. Massa à base de farinha de trigo e ovos, de coloração clara, textura firme e sabor característico. Produto pronto para preparo, congelado individualmente, isento de corantes artificiais, conservantes não permitidos, matérias estranhas, mofo ou sinais de deterioração. Deve ser armazenado a -12°C ou inferior. Embalagem: plástica, atóxica, resistente e adequada para alimentos congelados. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara: 1) Identificação da marca; 2) Nome e tipo do produto; 3) Ingredientes; 4) Número do lote; 5) Data de fabricação e validade mínima de 90 dias a partir da entrega; 6) Peso líquido; 7) Instruções de preparo e conservação; 8) Procedência (fabricante ou distribuidor); 9) Informação nutricional; 10) Registro no órgão fiscalizador competente.	100	Kg	13,22	1322,00
6.	Alface; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	350	Un.	4,82	1687,00





7.	Alho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, em perfeitas condições de conservação, íntegro, isento de sujidades, ser de boa qualidade.	40	Kg	38,45	1538,00
8.	Ameixa seca sem caroço, contendo apenas ameixa, seca, limpa, de boa qualidade, com coloração roxo escuro a preta, uniforme, odor e sabor característicos, textura macia, sem mofo, fermentação ou umidade excessiva. Embalagem: plástica, íntegra, limpa e resistente, contendo 500g ou 1kg, devidamente selada, que proteja o produto de contaminações e permita visualização do conteúdo. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação do produto; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional conforme legislação vigente.	50	Kg	64,70	3235,00
9.	Amendoim cru, sem casca. Produto de primeira qualidade, inteiro, certificado pela ABICAB. Embalagem: em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, de 400g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega. 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.	7,03	703,00
10.	Amido de milho; Não deve apresentar resíduo impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: em polietileno, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Rotulagem: Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Kg	12,98	1298,00
11.	Arroz polido; tipo 1; classe longo fino, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 5 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses;	250	Pc.	20,62	5155,00





	5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
12.	Arroz parboilizado ; tipo 1, de boa qualidade, cor característica, sem umidade e sem sujidades. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 2 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,26	1652,00
13.	Atum em conserva : sólido, em pedaços, enlatado, conservado em óleo comestível, primeira qualidade. Embalagem: de 170 gramas, com tampa abre fácil, sabor natural. A lata deve apresentar revestimento interno apropriado, vedada, sem amassados, isenta de ferrugem e substâncias nocivas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Certificação de inspeção federal ou estadual.	100	Unid.	10,98	1098,00
14.	Bebida de soja ; de primeira qualidade, sem adição de açúcar. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de até 6 meses da data de entrega; 6) Informação nutricional.	400	L	14,85	5940,00
15.	Banana prata ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de amadurecimento e possuir tamanho médio.	1.800	Kg	5,79	10422,00
16.	Batata doce ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade, apresentar grau médio de	150	Kg	4,17	625,50





	amadurecimento e possuir tamanho médio.				
17.	Batata-inglesa ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, isenta de sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	700	Kg	5,51	3857,00
18.	Bergamota ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade com grau médio de amadurecimento e tamanho médio.	150	Kg	5,16	774,00
19.	Beterraba ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e embalagem plástica.	250	Kg	5,02	1255,00
20.	Biscoito salgado – tipo cream cracker ; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 360 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	9,53	1906,00
21.	Biscoito salgado integral ; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 345 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,97	1794,00
22.	Biscoito salgado – tipo snack ; assado, sem leite e sem glúten. O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis e sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 30 g.	600	Pc.	3,18	1908,00





	Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
23.	Biscoito doce sem leite, sem glúten; O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo no mínimo 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	500	Pc.	15,48	7740,00
24.	Biscoito tipo maria; sem lactose e sem proteína do leite (sem traços de leite). O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Pc.	5,65	847,50
25.	Biscoito tipo maria integral; O produto deve apresentar-se íntegro, sem quebradiços, com sabor e odor agradáveis, sem contaminação. Embalagem: plástica, íntegra, contendo 400 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,05	1610,00
26.	Brócolis; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio e ser de boa qualidade.	150	Un.	6,61	991,50





27.	Cacau alcalino em pó; de boa qualidade; com único ingrediente de cacau em pó puro, sem glúten, sem lactose, sem contaminação. Embalagem: embalagem primária de plástico transparente, resistente, íntegra, contendo 200 gramas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	250	Pc.	24,29	6072,50
28.	Canela em pó; produto minimamente processado. Embalagem primária: plástico transparente, contendo no mínimo 40 g do produto. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 1 ano a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.	4,78	478,00
29.	Caqui chocolate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	150	Kg	9,09	1363,50
30.	Carne bovina moída, de segunda, congelada, com no máximo 15% de gordura, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (Mínimo 30 dias a partir da data de entrega do produto), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.	500	Kg	35,11	17555,00
31.	Carne bovina; para bife de primeira qualidade, tipo coxão mole, limpa, SEM CAPA ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), resfriada, embalada a vácuo, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde,	300	Kg	45,55	13665,00





	abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem: transparente, atóxica, íntegra de 1 Kg, não violada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (Mínimo 30 dias a partir a data de entrega do produto), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.				
32.	Carne suína - lombo , sem osso, congelada, de primeira qualidade, limpa, sem capa ou resíduos/nervos e pelancas (não ultrapassando 10%), manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Embalagem de 1Kg, em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra, não violada, rotulada, isenta de aditivos químicos ou substâncias estranhas ao produto. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade (mínimo 3 meses a contar da data de entrega), número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso.	300	Kg	23,70	7110,00
33.	Cebola ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	400	Kg	4,97	1988,00
34.	Cenoura ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação, sem sujidades. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade e estar livre de brotos.	300	Kg	5,62	1686,00
35.	Chá em sachê ; contendo unicamente a parte vegetal seca da respectiva planta (camomila, erva-doce ou hortelã), livre de aditivos, conservantes e açúcares. Produto seco, limpo, de boa qualidade, com odor e sabor característicos, isento de parasitas, sujidades, mofo ou umidade excessiva. Embalagem primária (sachê) individual e secundária (caixa) em material apropriado, íntegro, limpo e resistente, que proteja o produto da luz, umidade e	300	Cx.	5,97	1791,00





	contaminação. Sachês com lacre ou costura adequada, próprios para infusão. Caixa contendo 10 sachês de 1 a 1,5g. Rotulagem: A caixa deve conter, de forma clara e legível: 1) Nome do produto; 2) Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Peso líquido; 6) Lista de ingredientes (apenas a planta utilizada); 7) Informação nutricional (conforme legislação vigente); 8) Registro no órgão competente.				
36.	Coco ralado desidratado; 100% natural, sem adição de açúcar, obtido da polpa do coco maduro (<i>Cocos nucifera L.</i>), com granulometria fina ou média, coloração branco-creme uniforme, sabor e aroma característicos, pronto para uso. Produto seco, com umidade máxima de 3%, isento de resíduos de casca, fermentação, bolores, ranço ou qualquer sinal de deterioração. Livre de corantes, conservantes ou aditivos químicos, conforme legislação vigente. Embalagem: plástica, selada, resistente, atóxica e íntegra, com peso líquido de 100g. Rotulagem: deve conter, de forma clara e legível: 1. Nome do produto; 2. Lista de ingredientes; 3. Peso líquido; 4. Número do lote; 5. Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 6. Informação nutricional 7. Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 8. Registro no órgão fiscalizador competente.	200	Pc.	6,21	1242,00
37.	Corte de frango (coxa e sobrecoxa, sem dorso); congelado, de primeira qualidade, limpo, sem temperos, com cor, sabor e aparência característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem primária um a um, constituída de plástico atóxico transparente, íntegro, isento de sujidades e ou ação de micro-organismos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: especificação de peso, procedência, lote, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.	400	Kg	11,18	4472,00
38.	Corte de frango (filé de peito sassami); congelado, contendo no máximo 6% de água, de primeira qualidade, limpo, com cor, sabor e aparência característicos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).	400	Kg	24,47	9788,00





	Embalagem: deve ser acondicionado em embalagem primária um a um, constituída de plástico atóxico transparente, íntegro, isento de sujidades e ou ação de micro-organismos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: especificação de peso, procedência, lote, validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da data de entrega.				
39.	Couve-flor; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	100	Un.	6,54	654,00
40.	Couve folha; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	250	Maço	5,07	1267,50
41.	Ervilha congelada, verde, comum, selecionada, em grãos, higienizada, firme e intacta. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	11,21	2242,00
42.	Extrato de tomate, de primeira qualidade, obtido da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes. Constando apenas tomate como ingrediente único. Com aspecto de massa homogeneizada, isento de sujidades e fermentações, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: em sachê de 300g, em perfeitas condições, não deteriorada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	400	Un.	2,76	1104,00
43.	Farelo de aveia; de boa qualidade, livre de sujeira, e qualquer contaminação. Ingredientes: 100% aveia. Embalagem: embalagem primária plástica, íntegra, contendo de 150 a 170 gramas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes	300	Pc.	5,99	1797,00





	informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
44.	Farinha de arroz; de primeira qualidade, sem glúten, sem contaminação. Embalagem: plástica de 1 Kg, íntegra. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Kg	11,92	1192,00
45.	Farinha de milho; sem glúten, obtida do milho moído. Deve ser do tipo média, livre de qualquer contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, transparente, íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Kg	3,87	774,00
46.	Farinha de trigo; tipo 1, obtido do trigo moído, limpo, enriquecido com ferro e ácido fólico, sem qualquer contaminação. Embalagem: íntegra, de 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	500	Kg	4,02	2010,00
47.	Feijão preto; tipo 1, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos mecânicos. Embalagem: embalagem plástica atóxica, transparente de 1 Kg. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade de no mínimo 6 meses;	500	Kg	5,62	2810,00





	5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
48.	Fermento químico; fermento químico em pó, isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: íntegra de 250g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Un.	11,19	1678,50
49.	Fermento biológico; biológico seco instantâneo, de primeira qualidade, sem contaminação. Embalagem: atóxica, limpa, íntegra de 125 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Unid.	8,21	821,00
50.	Folha de louro seca; inteira, de coloração verde-acinzentada a verde-oliva, com odor e sabor característicos, intensa e agradável. Produto 100% natural, sem adição de conservantes, corantes ou outros aditivos, isento de sujidades, umidade excessiva, mofo, fermentação ou deterioração. Deve apresentar folhas inteiras, limpas, sem talos ou partes danificadas. Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente, íntegra e apropriada para armazenamento de condimentos secos, contendo 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1) Identificação da marca; 2) Nome do produto; 3) Lista de ingredientes; 4) Número do lote; 5) Data de fabricação e validade mínima de 12 meses a partir da entrega; 6) Peso líquido; 7) Procedência; 8) Informação nutricional; 9) Registro no órgão fiscalizador competente.	100	Pc.	92,13	9213,00
51.	Goiaba; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg	11,47	2294,00
52.	Iogurte; com polpa de frutas de diversos sabores, como: morango, frutas vermelhas, coco, ameixa e salada de	600	L	14,91	8946,00





	frutas, obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado), por fermentos lácteos próprios que determinem as características do produto final, adicionado polpa/suco de duas ou mais frutas, com corante natural e aroma idêntico ao natural, podendo conter outros produtos de origem láctea e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite. O produto deverá ser integral e não deverá conter edulcorantes artificiais. O produto deverá estar ausente de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos às matérias primas e às etapas de processamento. Validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega. Embalagem primária de polietileno ou polipropileno, atóxica, inodora, opaca, tampa plástica lacrada, que mantenha perfeita vedação antes e após a sua abertura, com capacidade de 1L. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: nome do produto e marca; identificação do estabelecimento fabricante; data de fabricação e data de validade; informação nutricional; ingredientes e carimbo da inspeção sanitária. Transportado em carro refrigerado ou isotérmico em temperatura adequada.				
53.	Laranja; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	350	Kg	6,28	2198,00
54.	Leite UHT integral; leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Data de validade de no mínimo 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.	3000	L	5,46	16380,00
55.	Leite UHT integral; leite de vaca para dietas com restrição de lactose (sem lactose), sem adulterações, integral, líquido, cor branca, odor e sabor característicos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem cartonada de 1 L, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto; 2) Procedência; 3) Quantidade do produto;	1000	L	6,42	6420,00





	4) Número do lote; 5) Data de validade de até 3 meses da data de entrega; 6) Número do registro no órgão de inspeção sanitária e carimbo do órgão sanitário; 7) Informação nutricional.				
56.	Leite em pó integral; de primeira qualidade, sem contaminantes. Embalagem: plástica, atóxica, de 400 gramas, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	400	Pc.	17,21	6884,00
57.	Lentilha; tipo 1, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, isento de sujidades. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, resistente, transparente, de 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	7,91	1582,00
58.	Limão taiti; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	400	Kg	7,28	2912,00
59.	Maçã nacional; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	800	Kg	9,03	7224,00
60.	Mamão formosa; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	500	Kg	10,36	5180,00
61.	Mandioca descascada; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente	200	Kg	10,83	2166,00





	desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve apresentar grau médio de amadurecimento, tamanho médio, ser de boa qualidade e ser previamente descascada.				
62.	Manga; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Kg	9,73	2919,00
63.	Manteiga sem sal; produto refrigerado, processado, à base de leite de vaca, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, em embalagens de 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 4 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Registro do Ministério da Agricultura.	200	Unid.	14,11	2822,00
64.	Massa alimentícia com ovos do tipo espaguete; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	3,23	646,00
65.	Massa alimentícia com ovos do tipo letrinha/alfabeto; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	200	Pc.	8,24	1648,00
66.	Massa alimentícia com ovos do tipo parafuso; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo	200	Pc.	3,12	624,00





	500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
67.	Massa alimentícia sem glúten e sem ovos, do tipo parafuso; de boa qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Especificação de “Sem glúten”.	200	Pc.	14,88	2976,00
68.	Melancia; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	400	Kg	3,62	1448,00
69.	Melão amarelo; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	300	Kg	8,50	2550,00
70.	Milho para pipoca; produto minimamente processado, tipo 1. Embalagem: embalagem primária plástica transparente, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	100	Pc.	3,86	386,00
71.	Milho verde congelado; aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: contendo 300g, de polietileno, limpa. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações:	300	Pc.	10,10	3030,00





	1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
72.	Milho verde em espiga , inteiro, fresco, <i>in natura</i> , com grãos bem desenvolvidos, succulentos e aderidos à espiga, de coloração amarelo-clara a amarelo-ouro. Espigas de tamanho uniforme, pesando entre 250g e 400g, sem palha, limpas, isentas de fungos, insetos, mofo, fermentação, danos mecânicos ou sinais de apodrecimento. Produto livre de aditivos químicos, pronto para cocção. Com validade mínima de 5 dias a partir da data de entrega, armazenado em local fresco, seco e ventilado, preferencialmente refrigerado para prolongar a conservação. Se embalado, a rotulagem deve conter: nome do produto, data de colheita ou embalagem, prazo de validade e procedência	500	Un.	3,19	1595,00
73.	Moranga cabotiá ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeitas condições de conservação, íntegra, ser de boa qualidade e tamanho médio.	300	Kg	5,30	1590,00
74.	Morango ; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg	45,05	9010,00
75.	Óleo de soja ; de primeira qualidade, livre de contaminação. Embalagem: plástica de 900 mL, em bom estado de conservação. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	300	Un.	8,04	2412,00
76.	Orégano ; de primeira qualidade, sem contaminação. Embalagem: plástica, atóxica, íntegra, 100g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data	60	Pc.	8,63	517,80





	de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
77.	Ovos de galinha; frescos, de boa qualidade, tamanho médio, íntegros, limpos, sem contaminação. Embalagem: em bandejas de papelão limpas, contendo 1 dúzia. Rotulagem: deverá estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do entreposto/aviário, constando obrigatoriamente registro de Inspeção Sanitária; 3) Identificação completa do produto; 4) Data de classificação e validade - produto com no máximo 5 dias de classificação e validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Temperatura de conservação; 6) Peso líquido.	500	Dúzia	12,99	6495,00
78.	Pão de cachorro-quente; com 50g a unidade, sem leite e derivados, em embalagem plástica, livre de fungos, apresentando ótimo estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade.	400	Kg	22,82	9128,00
79.	Pão de sanduíche; embalagem de 700g, sem leite e derivados, em embalagem plástica individual, livre de fungos, apresentando ótimo estado de conservação. Deve possuir rótulo indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade.	400	Kg	23,73	9492,00
80.	Pão fatiado sem glúten; de boa qualidade, sabor, cor e aroma característicos, livre de contaminantes, embalagem plástica individual de 300g a 350g, íntegra e limpa, apresentando etiqueta indicando procedência, fabricação (recente) e prazo de validade mínimo de 45 dias.	200	Pc.	17,95	3590,00
81.	Pêssego; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir grau médio de amadurecimento, tamanho médio e ser de boa qualidade.	200	Kg	15,77	3154,00
82.	Pimentão; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve possuir tamanho médio, ser de boa qualidade.	30	Kg	9,99	299,70
83.	Polvilho Azedo: Produto amiláceo de coloração branca, constituído apenas por fécula de mandioca fermentada. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g.	150	Pc.	6,40	960,00





	Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
84.	Polvilho doce; Produto amiláceo de coloração branca constituído apenas por fécula de mandioca. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Grupo I (Fécula), Tipo 1, atendendo as especificações da IN 32, de 2005 (MAPA). Embalagem: saco plástico atóxico, resistente e transparente, contendo 500 g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	150	Pc.	5,90	885,00
85.	Proteína Texturizada de Soja; de boa qualidade, livre de qualquer contaminante. Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	120	Pc.	6,00	720,00
86.	Queijo fatiado tipo mussarela; de primeira qualidade, coloração e textura características, livre de qualquer contaminante, fungos, bactérias, umidade excessiva ou sabor alterado, fatiado e resfriado. Embalagem: plástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor e impedindo contaminação cruzada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Registro no órgão fiscalizador competente.	200	Kg	46,53	9306,00
87.	Queijo fatiado tipo mussarela sem lactose; de primeira qualidade, com coloração, odor e textura características, fatiado uniformemente, resfriado, pronto	100	Kg	64,14	6414,00





	para consumo. Produto livre de contaminantes, fungos, bactérias, umidade excessiva, sabor ou odor alterado. Elaborado com adição da enzima lactase, sendo adequado para indivíduos com intolerância à lactose. Embalagem Plástica, atóxica, selada, resistente e adequada para alimentos refrigerados, preservando o frescor do produto e impedindo contaminação cruzada. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1) Identificação da marca; 2) Classificação do produto (Queijo tipo mussarela sem lactose); 3) Número do lote; 4) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Indicação de isenção de lactose (ex.: “Zero lactose” ou “Sem lactose”); 8) Registro no órgão fiscalizador competente.				
88.	Repolho; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	300	Kg	5,49	1647,00
89.	Requeijão cremoso tradicional; de consistência uniforme, textura cremosa e fácil espalhabilidade, com sabor suave e coloração branca ou levemente amarelada, características do produto. Elaborado com os seguintes ingredientes básicos: leite, creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes permitidos por legislação vigente. Embalagem: Primária: Copo composto por polipropileno translúcido, com tampa de alumínio lacrada e tampa plástica externa de polipropileno, com capacidade de 200g, selada, íntegra e resistente, adequada à conservação do produto refrigerado. Secundária: Caixa de papelão reforçado, lacrada e resistente, garantindo proteção no transporte e armazenamento. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações: Identificação da marca; 1) Classificação do produto; 2) Número do lote; 3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 4) Procedência; 5) Informação nutricional completa; 6) Registro no órgão fiscalizador competente.	300	Un.	9,00	2700,00
90.	Requeijão cremoso tradicional Sem Lactose; de consistência uniforme, textura cremosa e fácil espalhabilidade, com sabor suave e coloração branca ou levemente amarelada, características do produto. Elaborado com os seguintes ingredientes básicos: leite com redução de lactose (adicionado de enzima lactase), creme de leite, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizantes e conservantes permitidos por legislação	100	Un.	9,10	910,00





	vigente. Indicado para o consumo por pessoas com intolerância a lactose. Embalagem: Primária: Copo composto por polipropileno translúcido, com tampa de alumínio lacrada e tampa plástica externa de polipropileno, com capacidade de 200g, selada, íntegra e resistente, adequada à conservação do produto refrigerado. Secundária: Caixa de papelão reforçado, lacrada e resistente, garantindo proteção no transporte e armazenamento. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, legível e conforme legislação vigente, as seguintes informações: Identificação da marca; 1) Classificação do produto; 2) Número do lote; 3) Data de validade (mínimo de 30 dias a partir da data de entrega); 4) Procedência; 5) Informação nutricional completa, incluindo menção à isenção de lactose; 6) Registro no órgão fiscalizador competente.				
91.	Sal refinado; iodado, de boa qualidade, livre de contaminantes. Embalagem: de polietileno, atóxica, íntegra, resistente, vedado, contendo 1 Kg. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	80	Kg	2,65	212,00
92.	Sardinha em conserva; ao próprio suco com óleo comestível, primeira qualidade. Embalagem: de 125 gramas (peso líquido), com tampa abre fácil. A lata deve apresentar revestimento interno apropriado, vedada, sem amassados, isenta de ferrugem e substâncias nocivas. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional; 7) Certificação de inspeção federal ou estadual.	120	Un.	6,25	750,00
93.	Seleta de legumes congelada; 100% vegetal, sem adição de sal, açúcar ou temperos, congelados individualmente, livre de blocos de gelo, cor, sabor e odor característicos dos vegetais. Embalagem: plástica, atóxica, resistente e selada, que proteja o produto de contaminações e rupturas, permitindo conservação no congelador, contendo no mínimo 1 Kg.	100	Pc.	21,16	2116,00





	Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
94.	Suco integral; 100% natural, sem adição de água, açúcares, corantes e conservantes. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em garrafa de vidro ou pet de 1,5 litros, apresentando perfeita condição de conservação e integridade. Rotulagem: deve estar impresso de forma clara as seguintes informações: 1) Identificação completa do produto 2) Procedência; 3) Quantidade do produto; 4) Número do lote; 5) Informação nutricional; 6) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	300	Un.	19,52	5856,00
95.	Tempero verde; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	250	Maço	4,32	1080,00
96.	Tomate; deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeita condição de conservação e maturação. Deve ser de boa qualidade e possuir tamanho médio.	450	Kg	8,64	3888,00
97.	Uva passa sem semente; contendo apenas uva, seca, limpa, de boa qualidade, com coloração marrom escura a arroxeada, uniforme, odor e sabor característicos, sem mofo, fermentação ou umidade excessiva. Embalagem: plástica, íntegra, limpa, contendo 500g ou 1 Kg Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca; 2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.	50	Kg	46,70	2335,00
98.	Vinagre de maçã; de boa qualidade, íntegro, sem contaminantes. Embalagem: íntegra, plástica com tampa inviolável, hermeticamente fechada, contendo 750 mL. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara, as seguintes informações: 1) Identificação da marca;	100	Un.	5,10	510,00





	2) Classificação; 3) Número do lote; 4) Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 5) Procedência; 6) Informação nutricional.				
99.	Recarga gás P13; Recarga gás liquefeito de petróleo - GLP, material chapa aço, tipo gás propano butano, capacidade botijão 13 kg, aplicação fogão residencial, Botijão de uso doméstico com capacidade para 13 kg de GLP. Fabricado segundo norma NBR 8460 da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Possuir dispositivo de segurança de acordo com a norma ABNT NBR 8614 que, em caso de aumento da pressão interna, libera o GLP impedindo que ocorra uma explosão do vasilhame, entrega.	150	Un.	121,24	18186,00
100.	Café torrado e moído; 100% da espécie <i>Coffea arabica</i> , tipo tradicional ou superior, com selo de qualidade da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), que comprove a pureza do produto e sua avaliação sensorial, com classificação mínima “Tradicional”. Produto de moagem média, coloração marrom escura uniforme, aroma e sabor intensos e característicos. Deve ser isento de impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, mofo, fermentação ou qualquer sinal de deterioração. Embalagem: plástica laminada de 500g, a vácuo ou em atmosfera modificada, selada, atóxica, resistente, íntegra e adequada à conservação do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Armazenamento recomendado em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Rotulagem: deve apresentar, de forma clara e legível: 1. Nome do produto (Café torrado e moído 100% arábica); 2. Selo de qualidade da ABIC (mínimo categoria Tradicional); 3. Lista de ingredientes (“Café 100% arábica”); 4. Número do lote; 5. Data de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega; 6. Peso líquido: 500g; 7. Nome e endereço do fabricante ou distribuidor; 8. Registro no órgão fiscalizador competente (MAPA).	500	Pc.	43,98	21990,00
101.	Cesta básica, com os seguintes itens: – 1 un. de óleo de soja de 900 mL; – 2 un. de leite em pó integral de 400 g; – 1 pc. de 1 Kg de farinha de milho; – 1 pc. de 5 Kg de farinha de trigo, – 1 pc. de 1 Kg de sal; – 1 pc. de 5 Kg de arroz polido; – 2 pc. de 1 Kg de feijão preto; – 1 pc. de 1 Kg de massa com ovos; – 1 pc. de 1 Kg de bolacha doce; – 1 pc. de 200 g de café solúvel; – 1 pc. de 2 Kg de açúcar branco. OBS: os itens deverão conter, no mínimo, as seguintes informações: prazo de validade, denominação do produto, peso, lote, ingredientes, tabela nutricional e	150	Un.	158,58	23787,00





	fabricante. Os produtos deverão possuir a validade mínima de 02 meses no momento da entrega.				
TOTAL					398.081,50

4. Prazo de validade dos produtos:

Deverá ser de no mínimo 60% da validade total impressa nas embalagens no momento da entrega, exceto para os itens que possuem especificação da data de fabricação e prazo de validade mínimo descritos neste termo de referência.

5. Condições de garantia:

5.1. Na entrega, na Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, serão conferidos e se houver(em) produto(s) em desacordo com a requisição e disposto neste edital (a), produtos fora da validade (b), danificados (c), embalagem violada (d), quantidade (e), dentre outras situações (f), os mesmos serão recusados, devendo a empresa repor o produto no momento da entrega ou no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

5.2. A(s) CONTRATADA(S) não poderá(ão) entregar(em) produto(s) impróprio(s) para consumo ou em desacordo com o(s) descritivo(s) deste Termo de Referência. Desta maneira, a mesma deve ter no ato da entrega uma quantidade de produto(s) para reposição, de modo a substituir o(s) produto(s) que apresentar(em) qualquer problema (produto fora da validade, danificados, danificados no transporte, embalagem violada, estragados, dentre outras situações análogas);

5.3. Fica terminantemente proibida a entrega de gênero(s) alimentício(s) sem rótulos;

5.4. A(s) CONTRATADA(S) será(ão) responsável(is) por seu(s) produto(s) até a data que expirar a validade do(s) mesmo(s), valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá(ão) ser(em) reposto(s) pela(s) CONTRATADA(S);

5.5. Após assinatura da Ata de Registro de Preços, no momento da entrega do(s) produto(s) na(s) Unidade(s) Educacional(is), nos casos de suspeita da qualidade do(s)





produto(s), a Nutricionista poderá retirar amostra(s) dos produto(s) para análise sensorial. Se houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em até 48 (quarenta e oito) horas, para que sejam adequados a descrição contida neste Termo de Referência.

6. Prazo de entrega e forma de entrega:

6.1. Forma de entrega: O prazo de entrega é de 15 (quinze) dias corridos para gêneros alimentícios e 48 horas para recarga de gás, a contar da emissão da ordem de fornecimento ou da nota de empenho. O não cumprimento do prazo, acarretará a aplicação de penalidades, conforme o caso.

6.2. Forma de entrega: parcelada, conforme solicitação de compra.

7. Local de entrega e horário de entrega:

7.1. Local de entrega: Prefeitura Municipal de São João do Polêsine.

7.1.1. O ponto de entrega poderá sofrer alteração, de acordo com a CONTRATANTE.

7.2. Horários de entrega de gêneros alimentícios: Segundas-feiras das 7:30 - 11:30 e 13:00 - 16:30.

8. Gestor do contrato:

Nutricionista Responsável Técnica da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo do Município de São João do Polêsine, Giane Engel Montagner.

9. Obrigações da Contratada específicas do objeto:

9.1. Será de responsabilidade da CONTRATADA a entrega (transporte) do(s) produto(s) até o local indicado;





9.2. Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros;

9.3. A(s) CONTRATADA(S) deverá(ão) manter, até o final o cumprimento de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, devendo comunicar imediatamente à CONTRATANTE qualquer alteração;

9.4. É de responsabilidade da(s) CONTRATADA(S) ter pelo menos um acompanhante para o transporte do(s) produto(s) até o local de entrega. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios.

9.5. A(s) empresa(s) será(ão) responsável(is) por seus produtos até a data que expirar a validade do(s) mesmo(s), valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto(s) deteriorado(s) antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela CONTRATADA;

9.6. A CONTRATADA deverá entregar apenas o(s) alimento(s) aprovado(s) na vistoria realizada pela Nutricionistas do Serviço de Alimentação Escolar, que será realizada de acordo com o Termo de Referência.

10. Obrigações da Contratante específicas do objeto:

10.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento do Contrato;

10.2. Notificar a empresa CONTRATADA quanto a qualquer irregularidade encontrada;

10.3. Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA aos locais de entrega;

10.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, quando necessários ao fornecimento do(s) produto(s);

10.5. Comunicar formalmente a CONTRATADA qualquer falha e/ou irregularidade no fornecimento do(s) produto(s), determinando o que for necessário à sua regularização;





10.6. Aceitar/rejeitar, no todo ou em parte, o(s) produto(s) entregues pela CONTRATADA.

11. Condições Gerais:

11.1. A nutricionista poderá retirar amostra(s) do(s) produto(s) a ser(em) entregue(s) para análise, quando houver a necessidade de comprovação da qualidade do(s) produto(s), sendo que os custos referentes a estes itens ficam a cargo da empresa CONTRATADA;

11.2. Se nesta etapa houver reprovação de algum item, o mesmo deverá ser repostado pela CONTRATADA (sem custo para CONTRATANTE) em 48 (quarenta e oito) horas em adequação a descrição deste Termo de Referência. O produto a ser repostado também deverá ser analisado pela nutricionista.

11.3. Na entrega, os produtos serão novamente conferidos e se houver produtos em desacordo com a solicitação de entrega emitida pela Secretaria de Educação, os mesmos serão recusados, devendo a CONTRATADA repor o produto (sem custo para a CONTRATANTE) no momento da entrega ou em até 48 (quarenta e oito) horas após a entrega;

11.4. Após assinatura da Ata de Registro de Preços, no momento da entrega dos produtos nas unidades educacionais, nos casos de suspeita da qualidade do produto, a Nutricionista poderá retirar amostras dos produtos para análise sensorial e havendo a necessidade, as amostras poderão ser encaminhadas para análise laboratorial, sendo que esta ação poderá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A análise laboratorial será realizada obedecendo a Resolução ANVISA nº 7, de 18 de fevereiro de 2011 e demais legislações específicas. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta da(s) CONTRATADA(S);





11.4.1. Os critérios para análises laboratoriais estão contidos na Resolução RDC 12/2001 da ANVISA;

11.4.2. Todas as despesas da análise do(s) produto(s) suspeito(s) correrá por conta da(s) CONTRATADA(S). Todo e qualquer pagamento deverá ser realizado diretamente ao(s) laboratório(s) escolhido(s) pela CONTRATANTE;

11.4.3. As análises deverão ocorrer preferencialmente em laboratório vinculado a uma instituição pública.

a) Caberá à CONTRATANTE a escolha do laboratório;

11.4.4. A(s) amostra(s) deverá(ão) estar devidamente acondicionada(s) de acordo com as características do produto e orientação do rótulo. Estas deverão ser levadas, em veículo oficial da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine, por um servidor da Prefeitura Municipal de São João do Polêsine até o laboratório para análise;

11.4.5. O(s) laudo(s) da(s) análise(s) serão emitidos pelo laboratório contratado e deverão ser entregues via correio, endereçados à Secretaria de Educação do Município de São João do Polêsine;

11.4.6. Conforme o resultado obtido na análise, a Secretaria de Educação solicitará as readequações necessárias à CONTRATADA;

11.5. O(s) produto(s) deverá(ão) ser transportado(s) de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o veículo atender as exigências das normas para o transporte;

11.6. Em caso de necessidade de troca de marca de um produto, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas a Secretaria de Educação, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário da amostra para análise. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos;

11.7. A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto, se a importadora não estiver mais importando o produto ou se houver





dificuldades da empresa fabricante entregar a quantidade solicitada. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento em papel timbrado do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, deverá ser protocolada na Secretaria de Educação com um mínimo de 10 (dez) dias de antecedência para análise;

11.8. Se após a assinatura da Ata de Registro de Preços, o(s) produto(s) sofrer(em) alterações de composição, peso, embalagem, entre outros, a CONTRATADA deve comunicar imediatamente a Secretaria de Educação;

11.9. Em caso de suspeita da qualidade higiênico-sanitária de qualquer alimento, será comunicado à Vigilância Sanitária Municipal para avaliação/recolha do mesmo e análise laboratorial para comprovação se este está apto para consumo;

11.10. Em caso de qualquer incidência e/ou suspeita de surto ou toxinfecção alimentar devido ao consumo de determinado alimento, será comunicado a Vigilância Sanitária para averiguação do(s) alimento(s) suspeito(s) e para comprovação se o(s) mesmo(s) está(ão) apto(s) para consumo.

12. Qualificação Técnica:

Os fornecedores deverão comprovar as seguintes qualificações técnicas:

- a) Comprovante de regularidade das instalações da proponente, fabris ou não, emitido por autoridade sanitária do local da sede (Alvará Sanitário).
- b) Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para veículos de transporte de alimentos refrigerados necessários para entrega de perecíveis, para os Itens com alimentos que não necessitem de refrigeração fica dispensada a apresentação deste documento.
- c) Será aceita subcontratação de veículos de transportes de alimentos, neste caso deverão ser apresentados Alvará Sanitário ou documento de licença sanitária para estes veículos, bem como contrato de prestação de serviços formalizado entre a empresa contratada e a empresa proprietária do veículo.





- d) Registro na Agência Nacional do Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP) para a comercialização e/ou distribuição de gás.

13. Da dotação orçamentária

As despesas decorrentes correrão por conta dos recursos constantes nas seguintes dotações:

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2024 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2025 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA O ENSINO FUNDAMENTAL

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação





Subfunção: 0306 - Alimentação e Nutrição

Código Programa: 0403 - Alimentação Escolar

Código Ação: 2073 - MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0365

Código Programa: 0404

Código Ação: 2027 - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 04 - Gas e outros materiais engarrafados

Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0365

Código Programa: 0404

Código Ação: 2080 - MANUTENÇÃO DA EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 04 - Gas e outros materiais engarrafados

Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0361

Código Programa: 0404





Código Ação: 2029 - MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 04 - Gas e outros materiais engarrafados

Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0122

Código Programa: 0200

Código Ação: 2020 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 04 - Gas e outros materiais engarrafados

Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino

Órgão: 06 - Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Educação

Função: 0012 - Educação

Subfunção: 0122

Código Programa: 0200

Código Ação: 2020 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA, DESPORTO E TURISMO

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação

Vínculo: 15000020 - MDE - Manutenção e Desenvolvimento Ensino

Órgão: 07 - Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social

Unidade Orçamentária: 002 - Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS - Lei 434 2004

Função: 0008 - Assistência Social

Subfunção: 0244

Código Programa: 0602

Código Ação: 2056 - MANUTENÇÃO DE AÇÕES SÓCIO-ASSISTENCIAIS BÁSICAS





Elemento: 33390320000000000000 - Material, bem ou serviço para distribuição gratuita

Natureza da Despesa: 3.3.90.32.05.00 - Mercadorias para doação

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 07 - Secretaria Municipal de Saúde e Assistência Social

Unidade Orçamentária: 002 - Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS - Lei 434 2004

Função: 0008 - Assistência Social

Subfunção: 0244

Código Programa: 0602

Código Ação: 2059 - MANUTENÇÃO DAS AÇÕES DO PROGRAMA BOLSA FAMÍLIA

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Natureza da Despesa: 3.3.90.30.04.00 - Gas e outros materiais engarrafados

Vínculo: 26601081 - IGD - BOLSA FAMÍLIA

Órgão: 03 - Secretaria Municipal de Administração

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Administração

Função: 0004 - Administração

Subfunção: 0122

Código Programa: 0200

Código Ação: 2006 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo

Subelemento: 04 - Gas e outros materiais engarrafados

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

Órgão: 03 - Secretaria Municipal de Administração

Unidade Orçamentária: 001 - Secretaria Municipal de Administração

Função: 0004 - Administração

Subfunção: 0122

Código Programa: 0200

Código Ação: 2006 - MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Elemento: 33390300000000000000 - Material de consumo





Subelemento: 07 - Gêneros de alimentação

Vínculo: 15000001 - Recurso Livre - Administração Direta Municipal

14. Vigência

A ata de registro de preço poderá vigorar por até 1 (um) ano, contados a partir da data da sua assinatura.

São João do Polêsine, 29 de julho de 2025..

Requisitantes:

KATIUSSA TAVARES ZULIANI
Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Turismo

CINTIA BISOGNIN ROSSO
Secretária Municipal de Saúde e Assistência Social

ANA VALÉRIA SILVA GONÇALVES
Secretária Municipal de Administração





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO POLÊSINE



Elaborado por:

GIANE ENGEL MONTAGNER
Nutricionista RT - CNR2 15607D

