



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 **DO OBJETO:** REGISTRO DE PREÇOS para a eventual aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar e os demais programas da Prefeitura de Laguna, Suas Secretarias, Fundações, Autarquias e Entidades Conveniadas.

2. **ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:** O presente instrumento apresenta a especificação e a quantidade para cada item objeto da licitação. Deverão ser rigorosamente atendidas às especificações constantes abaixo e observados os esclarecimentos constantes deste:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	TOTAL
1	Abacate: Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão	KG	200
2	Abacaxi: Tipo Pérola Com 70% De Maturação, Sem Danificações Físicas, Casca Íntegra. Peso Por Unidade De Aproximadamente 1,3kg	UN	500
3	Abóbora Cabotiá: Tipo Cabotiá, Sadias, Frescas, Sem Danificações Físicas, Casca Íntegra. Isenta De Substâncias Terrosas, Sujidades, Parasitas, Larvas, Folhas, Resíduos De Defensivos Agrícolas, Odor E Sabor Estranho.	KG	50
4	Abóbora: Tipo Verde "Abobrinha", Sadias, Frescas, Sem Danificações Físicas, Casca Íntegra. Isenta De Substâncias Terrosas, Sujidades, Parasitas, Larvas, Folhas, Resíduos De Defensivos Agrícolas, Odor E Sabor Estranho.	KG	50
5	AÇAFRÃO EM PÓ: Produto obtido a partir da raiz do açafrão-da-terra, seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta	UN	1.100



	sobreposta. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 10 meses a partir da data de entrega.		
6	ACHOCOLATADO VITAMINADO: ingredientes: açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6 E PP), sal, estabilizante e aromatizante. Não contém glúten. Diluição e rendimento aprox. Por pacote de 1 kg: diluição 8 litros e rendimento 42 porções de 200 ml, instantâneo. Embalagem primária: filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 1kg. Composição química aproximada (mín. Em 100g): CHO: 92G, PTN: 3G, LIP: 2,1G, VALOR ENERGÉTICO: 396 KCAL, VIT. A: 750UI, NIACINA: 20MG, VIT. B1: 1,5MG, VIT. B2: 1,62MG, VIT. B6: 1,62MG, VIT. C: 56MG. Data de fabricação: máximo de 45 dias. Data de validade: mínimo de 12 meses.	KG	200
7	AÇÚCAR REFINADO Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Observação: Não deve conter glúten e nem lactose. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	4.815
8	ADOÇANTE: ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Características Técnicas: Adoçante dietético líquido. Embalagem primária: Frasco de polietileno resistente, com capacidade para até 100 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Zero cal, Magro, Adocyl, Finn	UN	50
9	AIPIM DESCASCADO CONGELADO, COM SELO DE PROCEDÊNCIA, LIMPO E FIRME, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, TÍPICO DA VARIEDADE E TAMANHÔ MÉDIO. DEVERÁ ESTAR DESCASCADO E EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS, NÃO APRESENTANDO MANCHAS, BOLORES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA.	KG	200
10	Alface Crespa: Aparência Fresca e Sã, Colhidas Ao Atingir O Grau De Evolução Completo E Perfeito Estado De Desenvolvimento. Isento De Danos E Defeitos De Natureza	UN	500



	Física Ou Mecânica, Terra Aderente, Sujidades, Parasitas E Larvas E Defensivos Agrícolas		
11	Alho: Aparência Fresca E e Sã, Colhidos Ao Atingir O Grau De Evolução Completo E Perfeito Estado De Desenvolvimento. Isento De Danos E Defeitos De Natureza Física Ou Mecânica, Terra Aderente, Sujidades, Parasitas E Larvas E Defensivos Agrícolas	KG	1.525
12	ALHO TRITURADO SEM SAL: Características técnicas: alho triturado sem sal. Produto desenvolvido com rigoroso controle de qualidade. Embalagem primária: potes de polipropileno resistente, com tampa hermeticamente fechada. Peso líquido de 400g a 1kg. Data de Fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	50
13	Amendoim Cru Tipo 1. Amendoim Cru, Com Casca. Produto De Primeira Qualidade, Acondicionado Em Sacos Plásticos, Transparentes, Atóxicos, Isento De Sujidades, Não Violados, Resistentes, Acondicionados Em Fardos Lacrados. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número De Lote, Prazo De Validade, Quantidade Do Produto. O Produto Deverá Apresentar Validade Mínima De 10 Meses A Partir Da Data De Entrega. Unidade De Fornecimento: Pacote com medida aproximada de 400g.	PCT	100
14	AMIDO DE MILHO: Características técnicas: produto extraído de milho, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, devem produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deve conter glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente ou leitoso e resistentes. Pacotes de 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	1.530
15	ARROZ BRANCO. características técnicas: grupo: branco classe: longo fino – tipo 1. produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes	KG	50



	de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente; prazo de validade: mínimo de 06 meses; data de fabricação: máximo de 30 dias.		
16	ARROZ INTEGRAL: Características: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparo final dietético inadequado (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	KG	4.100
17	ARROZ PARBOILIZADO: Características técnicas: arroz parboilizado, longo fino, tipo I. Grãos inteiros isentos de sujidades, materiais estranhos e mofos. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	10.500
18	Atum Ralado Ao Natural Com Caldo Vegetal: Características Técnicas: Atum Ralado Ao Natural Com Caldo Vegetal O Produto Deverá Apresentar Registro No Ministério Da Agricultura Sif/Dipoa; Ingredientes: Atum, Água, Caldo Vegetal (Água, Flocos De Soja E Extratos De Cenoura E Aipo) E Sal. Não deve conter glúten. Embalagem Primária: Embalagem Em Bolsa Metálica Flexível Esterilizável (Retort Pouch) Com Fechamento Por Selagem Térmica, Peso Aproximado De 170G.	LATA	50
19	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Características técnicas: aveia em flocos finos, beneficiada, livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas. Embalagem primária: pacote plástico, atóxico, resistente, termossoldado, pesando de 500g a 1 kg. Data da Fabricação: máximo de 45 dias. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	1.525
20	AZEITONA EM CONSERVA SEM CAROÇO Em Solução Salina Embalagem Aproximada De 360 Gramas. Como Este Item Não Tem Embalagem Com Peso Padrão, O Licitante Apresentará O Preço Por Kilograma De Produto, Para Permitir A Comparação. Na Descrição De Seu Produto, Será Necessário Informar As Características Gerais, Bem Como O Peso Por Unidade Embalada. Este Item Deverá Ter Prazo De Validade De 6 Meses A Partir Da Entrega	PCT	100



21	BACON DE CARNE DE PORCO, embalado a vácuo.	KG	100
22	BALA DE GOMA FRUTAS SORTIDAS, caixa com 30 unidades de 20g	CX	150
23	BALAS DOCES mastigáveis sortidas sabores artificiais.	PCT	150
24	Banana: Tipo Branca Com 70% De Maturação, Sem Danificações Físicas, Casca Íntegra. Isenta De Substâncias Terrosas, Sujidades, Parasitas, Larvas, Resíduos De Defensivos Agrícolas, Odor E Sabor Estranho. Peso Por Unidade De Aproximadamente 100g.	KG	700
25	Batata Doce: Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E Tamanho Padrão	KG	50
26	BATATA INGLESA: características técnicas: batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: o produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 60 kg. Deverão estar devidamente acondicionados em caixas plásticas e não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes.	KG	700
27	Batata Palha-Pacote De 400 A 500gr-Fina, Sequinha E Crocante.	PCT	100
28	BATATA PALITO CONGELADA PARA FRITAR – PACOTE DE 01 KG	KG	150
29	Beterraba: Frescas De Ótima Qualidade, Compacta, Firme De Coloração Uniforme, Aroma, Cor E Sabor Típico Da Espécie, Em Perfeito Estado De Desenvolvimento. Não Serão Permitidos Danos Que Lhe Alterem A Conformação E Aparência. Isento De: Sujidade, Insetos Parasitas, Larvas, Rachaduras, Cortes E Perfurações. Peso E	KG	500



	Tamanho Padrão.		
30	BISCOITO CASEIRO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE SABOR AMENDOIM: Ingredientes: Fécula de mandioca, amido de milho, amendoim, polvilho, gordura de palma, ovos, açúcar, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem de polipropileno de no mínimo 150g. Marca pré-aprovada: Biscoitos Fernandes.	KG	1.525
31	BISCOITO CASEIRO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE SABOR COCO: Ingredientes: Fécula de mandioca, polvilho, amido de milho, açúcar, ovos, gordura de palma, coco ralado, essência de coco, fermento químico: bicarbonato de sódio e água. Não deve conter glúten, lactose, gordura vegetal hidrolisada, conservantes e corantes artificiais. Embalagem de polipropileno de no mínimo 150g. Marca pré-aprovada: Biscoitos Fernandes	KG	1.520
32	BISCOITO CREAM CRACKER - SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS: Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marca pré-aprovada: Mosmann	KG	2.000
33	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL REFINADO, BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO. EMPACOTADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, TERMOSSELADO, ISENTO DE BOLORES, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES E SABOR ESTRANHOS AO SEU ASPECTO NORMAL. EMBALADOS EM PACOTES DE 300G A 500G.	KG	1.610
34	BISCOITO MAISENA - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO DISSÓDICO), MELHORADOR DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE (LECITINA DE SOJA), AROMATIZANTE	KG	2.550



	ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE (ÁCIDO CÍTRICO). DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SÃO REJEITADOS OS BISCOITOS OU BOLACHAS MAL COZIDAS, QUEIMADAS DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR UMIDADE OU BISCOITOS QUEBRADOS (PERCENTUAL MÁXIMO ACEITO – ATÉ 10% DE BISCOITOS QUEBRADOS). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, DUPLA EMBALAGEM, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE ATÉ 500 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS. PCT COM APROXIMADAMENTE 400GR.		
35	BISCOITO MARIA SABOR TRADICIONAL – SEM LACTOSE E SEM GORDURA TRANS: Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de ingredientes permitidos na legislação vigente. Não deve conter leite ou traços de leite na composição. NÃO DEVE CONTER GORDURA TRANS. Embalagem primária: pacotes de até 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marca pré-aprovada: Mosmann	KG	2.000
36	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo aproximadamente 300g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega	KG	300
37	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO - deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo até 500g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega	KG	300
38	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE POLVILHO SALGADA:	KG	1.610



	Obtido através da mistura de farinha, amido ou fécula com outros ingredientes, submetidos a processo de amassamento e cocção, fermentados ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem apresentar quebradiço. Farinha de trigo, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), amido de milho. Marca pré-aprovada: Biscoitos Fernandes		
39	BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM CÁLCIO - PACOTE COM APROXIMADAMENTE 140 G.	PCT	520
40	BISCOITO RECHEADO SABOR MORANGO. ENRIQUECIDO COM CÁLCIO - PACOTE COM APROXIMADAMENTE 140 G.	PCT	510
41	BOMBOM (PACOTE DE 01 KG)	PCT	200
42	BOMBONS SORTIDOS Caixas de Bombom sortidos com no mínimo 250g.	CX	100
43	BRÓCOLIS: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE.	UN	100
44	CAFÉ EM PÓ: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÓ DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EMPACOTADO A VÁCUO, SELO ABIC, COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS, UMIDADE MÁXIMA DE 6%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO DE 5%P/P, CAFEÍNA MÍNIMA DE 0,7%P/P. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES ALUMINIZADOS OU METALIZADOS EM PURO VÁCUO, PACOTES DE 500G. OBSERVAÇÃO: NÃO DEVE CONTER GLÚTEN E NEM LACTOSE. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA. ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ACORDO COM A RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. MARCAS PRÉ APROVADAS: CABOCLO, MELITTA E PILÃO. EMBALAGEM DE 500GR. APRESENTAR AMOSTRA.	PCT	3.000
45	CAQUI: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E	KG	100



PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO			
46	CALDO EM PÓ 37,5G (tipo sazón®) sabores legumes, frango e Carne	PCT	300
47	CANELA EM PÓ: Características Técnicas: Canela em pó, proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionada em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo até 100 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, e atender às especificações técnicas da NTA 70 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978 e Registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	KG	170
48	CANJICA DE MILHO AMARELO: Características Técnicas: milho em grão, 100% natural, sem conservantes. Ingredientes: Canjica em grão amarelo Embalagem: Pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 gramas. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	KG	200
49	CANJICA DE MILHO BRANCO: Características técnicas: canjica de milho, grupo misturada, subgrupo de pediculado, classe branca, tipo 1. Ingredientes: grãos de milho branco. Não contém glúten. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, transparente resistente, termossoldado, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	KG	400
50	CARNE BOVINA EM CUBOS - ACÉM: Características técnicas: carne bovina, tipo acém, de 2ª qualidade, congelada, cortada em cubos pequenos, contendo no máximo 10% de gordura, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a	KG	12.200



	legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12°C, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo de 30 dias a partir da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.		
51	CARNE BOVINA MOÍDA - PATINHO: Características técnicas: carne moída, patinho, congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devidamente identificadas com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne. A carne deverá ser transportada em temperatura inferior a -12°C, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC nº 216. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso 1 kg por embalagem. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	12.200
52	CARNE BOVINA TIPO ACÉM: sem osso, em peça inteira, congelada	KG	200
53	CARNE BOVINA, PATINHO, DE PRIMEIRA, RESFRIADA, CORTADA BIFES, SEM GORDURA APARENTE. SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO PESO 1KG (UM QUILO) POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA QUE DEVERÁ SER REALIZADA EM CAMINHÃO REFRIGERADO E HIGIENIZADO, CONSERVANDO TEMPERATURA INFERIOR A -12°C PRODUZIDOS EM 2015.	KG	500



54	CARNE DE FRANGO - PEITO SEM PELE E SEM OSSO: Características técnicas: peito de frango, sem pele e sem osso, congelado. Deve ser firme e sem manchas, sem tempero, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno leitoso ou transparente, ou em bandejas bem vedadas de 1 kg, constando dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Data de fabricação: máximo de 60 dias a partir da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	12.500
55	CARNE DE FRANGO - SOBRECOXA SEM DORSO: Características técnicas: carne de frango, sobrecoxa, congelada e sem o dorso do animal. Aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: o produto deve estar acondicionado em bandejas ou sacos de polietileno leitoso ou transparente, pesando 1 kg. Acondicionado em caixas lacradas. Deve constar dados de identificação, procedência, número do lote, data de fabricação e validade, peso, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Data de fabricação: máximo de 60 dias.	KG	5.500
56	CATCHUP tradicional aproximadamente 380g	UN	200
57	CARNE DE PORCO CHULETA - COM AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DAS CARNES BOVINAS	KG	200
58	CEBOLA DE CABEÇA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CLASSE MÉDIA, TIPO ESPECIAL DE 50 MM A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE, BEM FORMADAS COM COLORAÇÃO PRÓPRIA E SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE SER DE TAMANHO MÉDIO, PRODUTO COM TAMANHO MUITO PEQUENO OU DETERIORADO NÃO SERÁ	KG	700



	ACEITO. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA		
59	CEBOLINHA VERDE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	UN	200
60	CENOURA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	700
61	CHÁ ALIMENTÍCIO EM SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE COM 15 GRAMAS CADA. CAIXA COM 15 SACHÊS. SABORES A ESCOLHA DA CONTRATANTE: HORTELÃ, ANIS, CAMOMILA, CIDREIRA, ERVA DOCE, FRUTAS VERMELHAS, HIBISCO, MARACUJÁ, MELISSA, CHÁ VERDE COM MARACUJÁ	CX	1.000
62	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - 50% CACAU: Características técnicas: produto obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE. Qualidade: solubilidade boa e homogeneização satisfatória. Embalagem primária: em embalagem adequada ao produto, resistente e atóxica, com peso de 400g a 1 kg, hermeticamente selada. Data de fabricação: máximo de 45 dias a partir do prazo de entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	KG	1.200
63	CHOCOLATE GRANULADO – EMBALAGENS DE ATÉ 1 KG.	KG	200



64	CHUCHU: APARÊNCIA FRESCA E SÃ, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	200
65	COCO RALADO DESIDRATADO PARCIALMENTE DESENGORDURADO SEM AÇÚCAR: Ingredientes: Amêndoa de coco desidratada, parcialmente desengordurada. Conservadores INS 223 e INS 202. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Sem colesterol e gordura trans, como todo produto derivado de coco. Embalagem plástica resistente de 50g ou 100g.	KG	400
66	COLORÍFICO (COLORAU): Característica técnicas: deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 5 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Marca pré-aprovada: PENINA.	KG	600
67	COMINHO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, DE 100 GRAMAS A 1KG, SEMENTE MOÍDA COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR.	KG	230
68	COUVE FLOR: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	UN	100
69	CRAVO DA ÍNDIA. CONSTITUÍDOS POR BOTÕES FLORAIS DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS SÃOS	UN	20



	E LIMPOS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. EMBALAGEM DE NO MÍNIMO 40G. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
70	COSTELA DE BOI resfriada e cortada em pedaços.	KG	40
71	COSTELA DE PORCO resfriada e cortada em pedaços.	KG	40
72	CREME DE LEITE PASTEURIZADO UHT: Características técnicas: creme obtido a partir do leite de vaca, com aspecto cremoso, cor branca levemente amarelada, odor e sabor característicos.	KG	1.420
73	DOCE DE FRUTAS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. ROTULADO COM AS INFORMAÇÕES MÍNIMAS: MARCA, ENDEREÇO, DATA DE PRODUÇÃO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM CONTENDO APROXIMADAMENTE 900G A 1 KG, DEVE SER ISENTA DE MOFO OU BOLORES, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS	POTE	82
74	“DOCE” DE FRUTAS - ZERO AÇÚCAR - Características técnicas: doce produzido com frutas, sem adição de açúcar, adoçantes e conservantes artificiais. Embalagem primária: embalagem hermeticamente fechada, com capacidade acima de 250g. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	300
75	DOCE DE LEITE: de primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Rotulado com as informações mínimas: marca, endereço, data de produção, data de validade, ingrediente e/ou informação nutricional. Embalagem primária de no mínimo 900 g, deve ser isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas.	POTE	104
76	ERVILHA EM CONSERVA EM LATA OU SACHÊ, EMBALAGEM DE 340 GRAMAS.	UN	500
77	ERVILHA PARTIDA: Ervilha Seca, partida, sem pele. Acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem de 400 a 500g	KG	300



78	EXTRATO DE TOMATE: Ingredientes: tomate e sal. Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. Sem adição de açúcar na composição. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Embalagem primária: deve apresentar-se intacta, em sachê, acondicionada em embalagens de peso líquido total de 340g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	1.100
79	FARINHA DE ARROZ (TIPO MUCILON). INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS, VITAMINAS E AROMATIZANTE. COMPOSIÇÃO POR PORÇÃO (21G) APROXIMADA: VCT 80 KCAL, PTN 1G, CHO 18G, LIP 0G, FIBRAS 0G, CÁLCIO 46MG, FERRO 0,68 MG, SÓDIO 30MG. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, LATA OU POTE DE POLIETILENO DE NO MÍNIMO 230GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 12 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	KG	100
80	FARINHA DE AVEIA INTEGRAL, PACOTE 1 KG	KG	100
81	FARINHA DE MANDIOCA: Produto obtido dos processos de ralar e torrar mandioca, fina, tipo 1, seca, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livres de umidade e fragmentos estranhos. Embalados em sacos de polietileno, herméticos de 1kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses a partir da . Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	5.300
82	FARINHA DE MILHO: Ingredientes: farinha de milho (fubá)*enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica resistente de 500g ou 1kg.	KG	2.300
83	FARINHA DE TRIGO: Características técnicas: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Embalagem: deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1 kg. Data de fabricação: máximo 30 dias anteriores à data da entrega. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Rotulagem	KG	6.000



	nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.		
84	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Características Técnicas: Farinha de trigo integral, pacote com 1Kg, embalagem secundária em fardo de papel ou plástico resistente. A embalagem deve apresentar data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega. O produto deve ser isento de mofo, umidade, bolor, odor ou qualquer característica imprópria do produto. Embalagem intacta, limpa e seca, com informação nutricional no rótulo.	KG	1.700
85	FARINHA DE ROSCA: PRODUTO OBTIDO POR INGREDIENTES SADIOS, DEVIDAMENTE LIMPOS, ISENTOS DE INSETOS, MATERIAIS ESTRANHOS NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO. EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTA, NÃO VIOLADA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE. PRAZO VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EM EMBALAGENS DE 500 G A 1KG.	KG	100
86	FEIJÃO CARIOCA: Classe: cores, tipo 1, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e/ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg.	KG	3.000
87	FEIJÃO PRETO TIPO 1. Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg. Prazo de Validade: mínimo 6 meses Data de Fabricação: máx 30 dias. A empresa deverá apresentar: ficha técnica conforme modelo, laudo da análise do produto comprovando as características gerais, organolépticas, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e bromatológicas do produto.	KG	200
88	FERMENTO BIOLÓGICO SECO: Características técnicas: fermento para confecção de pães, instantâneo, obtido de leveduras por processo tecnológico adequado, granulado e	KG	200



	seco (que não necessita de refrigeração). Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem com identificação do produto contendo de 100g a 125g. Data de fabricação: máxima de 45 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.		
89	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Características técnicas: fermento para confecção de bolos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade, com capacidade para 250g, não apresentando amassamentos ou vazamentos. Data de fabricação: máximo 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	200
90	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – TILÁPIA: Características técnicas: produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro, tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, pesando 1 kg, fechado por solda térmica. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 6 meses.	KG	200
91	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - 0 A 6 MESES: Características técnicas: fórmula infantil em pó, indicada para a alimentação de lactentes de 0 aos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40% de caseína e aproximadamente 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	UN	600
92	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO - 6 A 12 MESES: Características técnicas: fórmula infantil, em pó, indicada	UN	600



	para a alimentação de lactentes a partir dos 6 meses de vida, contendo aproximadamente 40 a 65% de caseína e aproximadamente 35 a 60% de proteínas do soro, carboidratos: lactose e/ou maltodextrina, fonte lipídica: óleos vegetais e/ou de gordura láctea, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Embalagem primária: Recipiente de folha de flandres ou alumínio, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 800 gramas de peso líquido. Na embalagem deverá constar externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro e atender as normas do Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes - FAO/OMS. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.		
93	GELATINA VÁRIOS SABORES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÓ PARA GELATINA, CONSTITUÍDO DE GELATINA COMESTÍVEL EM PÓ, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES ARTIFICIAIS SABORES VARIADOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 35G EMBALAGEM E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO.	UN	500
94	GELÉIA BANANA - POTES CONTENDO NO MÍNIMO 230GR. AÇÚCARES DA PRÓPRIA FRUTA OU ADOÇADO COM SUCO DE FRUTA.	UN	100
95	GRANOLA SEM AÇÚCAR: Características técnicas: feita à base de aveia em flocos, flocos de trigo e arroz, linhaça, castanhas e frutas secas. Não poderá conter açúcar, adoçante e nem corante artificial. Embalagem plástica transparente, de 500g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a contar da data da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. APRESENTAR AMOSTRA.	KG	1.100
96	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR: Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O leite utilizado na fabricação do iogurte poderá ser em	LT	3.000



	natureza ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos de origem láctea, bem como de outras substâncias alimentícias recomendadas pela tecnologia atual de fabricação de leites fermentados, e que não interfiram no processo de fermentação do leite pelos fermentos lácticos empregados. Não deverá conter açúcar, nem conservantes e corantes artificiais. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 500mL a 1 LT. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. APRESENTAR AMOSTRA.		
97	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU INTEGRAL: Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de Streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. O produto deverá ser adicionado de frutas em forma de pedaços, polpa, suco e outros preparados à base de frutas que deverá ser no sabor morango ou coco e outras substâncias alimentícias que caracterizem o produto, desde que mencionadas. O produto não deve conter corantes artificiais. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 500mL a 1 LT. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. APRESENTAR AMOSTRA.	LT	7.000
98	IOGURTE SEM LACTOSE: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTA DE LACTOSE. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade, embalagens de 500g a 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. APRESENTAR AMOSTRA. Marcas pré-aprovadas: Tirol e Campo Verde.	LT	3.700



99	IOGURTE, COM ADIÇÃO DE POLPA DE MORANGO OU COCO, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA OU FIRME, EM EMBALAGEM DE FILME DE POLIETILENO IMPRESSO COM 1 LITRO, COM VALIDADE DE NO MÁXIMO 45 DIAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO.	LITRO	300
100	LARANJA AÇÚCAR FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	700
101	LARANJA CRAVA FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	100
102	LEITE CONDENSADO: Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem Primária: Caixa com 395 gr aproximado. Embalagem secundária: caixa de papelão com 27 unidades. Prazo de validade: mínimo 10 meses. CONVERTER EM UNIDADE	UN	700
103	LEITE DE COCO - VIDRO DE ATÉ 200 ML.	UN	400
104	LEITE DE SOJA EM PÓ: Características técnicas: leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300 a 500g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Rotulagem nutricional de acordo com	KG	50



	a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. APRESENTAR AMOSTRA.		
105	LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE: Ingredientes: leite em pó integral sem lactose, enzima lactase, vitaminas, minerais e emulsificante lecitina de soja. Embalagem primária: lata de polietileno ou alumínio com proteção interna sob a tampa de abertura e/ou saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo de 300 a 400 gramas. Data de fabricação: máximo de 60 dias. prazo de validade: mínimo de 10 meses. rotulagem nutricional de acordo com a rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	230
106	LEITE INTEGRAL EM PÓ INSTANTÂNEO: Ingredientes: leite em pó integral e lecitina de soja. Embalagem: saco de poliéster metalizado, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, contendo de 400g - 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Marca pré-aprovada: Tirol.	KG	1.800
107	LEITE INTEGRAL UHT: Características técnicas: leite integral, longa vida, processado em usina de beneficiamento através do sistema UHT. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: tetra pak de 1 litro. Embalagem secundária: caixa de papelão com 12 unidades. A embalagem deve conter o registro no ministério da agricultura. Data de fabricação: máximo de 15 dias. Data de validade: mínimo de 120 dias. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	CX	4.027
108	LEITE UHT ZERO LACTOSE: Características técnicas: leite UHT integral ou semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio). Embalagem primária: tetra pak de 1 litro, resistente, lacrado, sem amassamentos e perfurações. Embalagem secundária: caixas de papelão com 12 unidades. A embalagem deve conter o registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	CX	100
109	LENTILHA: Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mau estado de	PCT	1.100



	conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. Pacotes de até 500g.		
110	LIMÃO: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	300
111	LINGUIÇA TIPO CALABRESA cozida e defumada fina.	KG	200
112	LINGÜIÇA DE PORCO, tipo a granel.	KG	200
113	MAÇÃ: TIPO COMUM COM 70% DE MATURAÇÃO.	KG	700
114	MACARRÃO ALFABETO: Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500 g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	500
115	MACARRÃO DE LEGUMES: Características técnicas: massa alimentícia seca, contendo Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre em pó, beterraba em pó, feijão em pó, corantes naturais de cúrcuma, urucum e carmim de cochonilha. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500 g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	500
116	MACARRÃO ESPAGUETE: Ingredientes: Farinha de trigo, sêmola de trigo e corante natural de cúrcuma e urucum. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de polietileno transparente, bem vedado, contendo 500	KG	3.000



	gramas.		
117	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO: Formulado com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de arroz, farinha de cevada e farinha de soja, com ovos. Fabricado com matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco plástico, atóxico, pesando 500 g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.	KG	700
118	MACARRÃO PARAFUSO: Características técnicas: massa alimentícia seca com ovos, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem corantes naturais, urucum e/ou cúrcuma. Não deve conter corantes artificiais. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500 g. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	3.000
119	MAIONESE, TIPO TRADICIONAL. CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 0% GORDURA EMBALAGEM POTE DE 500G APROXIMADO	POTE	200
120	MAMÃO: TIPO FORMOSA COM 70% DE MATURAÇÃO. SEM DANIFICAÇÕES FÍSICAS, CASCA ÍNTEGRA. COM COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE. ISENTA DE SUBSTÂNCIAS TERROSAS, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, ODOR E SABOR ESTRANHO. PESO E TAMANHO PADRÃO.	KG	500
121	MANDIOCA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE: SUJIDADE, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	KG	100
122	MANGA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO	KG	500



	DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO		
123	MANTEIGA COM SAL: Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	kg	100
124	MANTEIGA SEM SAL: Ingredientes: creme de leite pasteurizado, com ou sem corante natural. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente ou em potes de polietileno leitoso e resistente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, pesando de 200g a 500g. Data de fabricação: máximo de 20 dias. Prazo de validade: mínimo de 3 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	540
125	MARACUJÁ: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	500
126	MARGARINA COM SAL. INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E ESTERIFICADOS, SAL (2,5%), VITAMINA A (1.500 UI/100G), ESTABILIZANTES MONO E DIGLICERÍDEOS E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDO RICINOCLÉICO ANTIOXIDANTES BHT E EDTA, ACIDULANTES ÁCIDO LÁCTICO E CÍTRICO, CONSERVADOS BENZOATO DE SÓDIO, CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA E AROMATIZANTE ARTIFICIAL. APRESENTAR 60 A 85% DE LIPÍDIO.	KG	500



	EMBALAGEM DE 500G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DATA DE FABRICAÇÃO MÁXIMO DE 30 DIAS ANTERIOR A DATA DA ENTREGA. A EMPRESA DEVERÁ APRESENTAR CERTIFICADO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.		
127	MASSA PARA LASANHA COM OVOS: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA ALIMENTÍCIA SECA COM OVOS, APRESENTAÇÃO EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 26 CM DE COMPRIMENTO E 4 CM DE LARGURA. INGREDIENTES: MISTURA À BASE DE FARINHA DE TRIGO COMUM ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU SÊMOLA/SEMOLINA DE TRIGO, CORANTES NATURAIS URUCUM E/OU CÚRCUMA. UMIDADE MÁXIMA DE 13%. DEVERÁ SER DO TIPO PRÉ-COZIDA. NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE, BOLOR, MANCHAS OU FRAGILIDADE À PRESSÃO DOS DEDOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIPROPILENO, TERMOSSOLDADO, PACOTES COM CAPACIDADE DE ATÉ 500G PODENDO APRESENTAR EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPEL CARTONADO COM A DEVIDA ROTULAGEM. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS ANTERIORES AO ATO DA ENTREGA.	UN	100
128	MASSA PARA PASTEL, PESO LÍQUIDO 500G	UN	200
129	MELANCIA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. COM 70% DE MATURAÇÃO	KG	50
130	MILHO EM CONSERVA – LATA OU SACHÊ: Características técnicas: milho verde sem adição de sal e açúcar. Ingredientes: milho e água. Embalagem primária: acondicionadas em embalagens de peso líquido até 200g. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	500
131	MILHO PARA PIPOCA: Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro, isento de matérias estranhas e impurezas. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade:	KG	500



	mínimo de 3 meses na data da entrega. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.		
132	MISTURA PARA BOLO SABORES VARIADOS: Características técnicas: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico.	PCT	100
133	MOLHO DE MOSTARDA com aproximadamente 180g	UN	200
134	MORANGO: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE. APRESENTAÇÃO: BANDEJA DE APROXIMADAMENTE 300GR.	KG	700
135	ÓLEO DE SOJA REFINADO: Ingredientes: óleo de soja, antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Embalagem primária: a lata deve estar intacta, não apresentando amassamento ou vazamento, apresentando conteúdo de 900ml. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	UN	3.700
136	ORÉGANO: Características técnicas: Produto obtido a partir das folhas secas da planta origanum vulgare, sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: máximo 30 dias. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	KG	30
137	OVO DE GALINHA: Características técnicas: ovo de galinha, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter certificado de inspeção. Embalagem primária: bandeja com 12 ovos	DZ	1.012
138	PANETONE CHOCOTONE OU FRUTAS 400G	UN	200
139	PÃO DE CACHORRO QUENTE, 15 CM, PACOTE COM 10 UNIDADES. APRESENTAR AMOSTRA.	PCT	1.500
140	PÃO DE FORMA DE FATIA Características técnicas: tipo sanduíche, deverá apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo; O miolo deverá ser poroso, leve e homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverão apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados; Sabor e odor	PCT	1500



	<p>característicos; Devem ser preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação; Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido; As fatias, do pão de forma, deverão pesar entre 20g (vinte gramas) e 30g (trinta) e apresentar tamanhos e formatos uniformes; Não deve conter gordura vegetal hidrogenada; Validade 07 (sete) dias; Somente serão recebidos os produtos que tenham sido fabricados e embalados no período máximo de 1(um) dia corrido, que antecedem a data de entrega; Ausência de sujidades, parasitos e larvas e de matéria prejudicial à saúde humana; A embalagem primária do produto deverá ser saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente, termosoldado; Deverá apresentar rótulo indicando ingredientes, informação nutricional, data de validade e fabricação; A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, própria para este fim; Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento, sem perder sua integridade; Pacote de aproximadamente 500g. Tipo: Visconti, Pullman, Seven Boys, Wickbold, ou similar ou superior. APRESENTAR AMOSTRA.</p>		
141	<p>PÃO FATIADO INTEGRAL: Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, açúcar, fibra de trigo, óleo de soja, sal e conservantes propionato de cálcio e sorbato de potássio. Embalagem plástica resistente, transparente de 400 a 500g. Produto isento de bolores, sujidades, de textura macia, sabor suave, coloração amarronzada. APRESENTAR AMOSTRA.</p>	KG	20
142	<p>PÃO FRANCÊS: Características técnicas: pão com massa de farinha de trigo, água, sal e fermento biológico (leveduras). Tamanho de 50g. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada, amido, soro de leite, emulsificantes e/ou outros aditivos. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia, casca crocante de cor uniforme, textura e granulação fina e uniforme. Embalagem primária: embalagem plástica com no máximo 10 unidades cada. Deverá ser acondicionado em plástico transparente atóxico, limpo e não violado, resistente ao transporte e manuseio e</p>	KG	1200



	que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome, identificação do fabricante, ingredientes, data fabricação e de validade, peso e informações nutricionais. O fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares. APRESENTAR AMOSTRA		
143	PATÊ 100G	UN	100
144	PEPINO: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	50
145	PÊRA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	KG	200
146	PÊSSEGO EM CALDA: EMBALADO EM LATA, ISENTOS DE FERRUGEM, NÃO AMASSADO, NÃO ESTUFADOS, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, NÃO VIOLADA. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. FABRICADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO DO CNNPA. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, 450G.	UN	20
147	PÊSSEGO - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, PERFURAÇÕES E CORTES, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE.	KG	40
148	Pimenta do reino pct 50 g	PCT	30



149	PIMENTÃO VERDE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE.	KG	50
150	PIRULITO SORTIDOS (PACOTE COM 50 UNIDADES), 300G	UN	500
151	POLPA DE FRUTAS: Características técnicas: polpa de fruta integral, congelada, sem adição de açúcar e água. Sabores: abacaxi, acerola, laranja, maracujá, amora ou morango. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual de 400g a 1 kg, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	2.030
152	POLVILHO DOCE. POLVILHO DE MANDIOCA DOCE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. UNIDADE DE FORNECIMENTO: PACOTES DE 500G A 1KG	KG	20
153	PRESUNTO COZIDO sem capa e sem gordura. O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 500g. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no sif; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso. transportado em veículo com carroceria fechada e isotérmico.	PCT	550
154	QUEIJO MUÇARELA: Características técnicas: produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semidura. Fatiado, uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Ingredientes: leite pasteurizado, sal, coalho e fermento	KG	1.760



	lácteos. Embalagem: deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Apresentação Embalagem de 400g. Prazo de validade: mínimo de 2 meses.		
155	QUEIJO PARMESÃO RALADO - 100G.	PCT	200
156	REPOLHO: APARÊNCIA FRESCAS E SÃ, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES.	KG	300
157	REQUEIJÃO CREMOSO – POTES COM ATÉ 180G	UN	220
158	SAL IODADO: Ingredientes: sal refinado iodado. Embalagem primária: deve estar intacta, de polietileno leitoso ou transparente com 1 kg. Data de fabricação: máximo de 60 dias. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Rotulagem nutricional de acordo com a RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.	KG	1.100
159	SALSICHA DE CARNE BOVINA, PROVENIENTE DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, SEM PIMENTA, CONGELADA. FEITA A PARTIR DE CARNE BENEFICIADA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER APARATO QUE VENHA ENCOBRIR POSSÍVEIS ALTERAÇÕES. EMBALADOS EM PACOTES DE 1KG.	KG	1.000
160	SALSINHA VERDE: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO	MAÇO	300



161	SUCO DE LARANJA NATURAL (5,00 LTS) PRODUTO NÃO FERMENTADO, OBTIDO A PARTIR DA EXPRESSÃO OU EXTRAÇÃO DA LARANJA CITRUS SINENSIS, INTEGRAL, NA SUA CONCENTRAÇÃO NATURAL, SEM DILUIÇÃO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E/OU ÁGUA, DESTINADO AO CONSUMO DIRETO, SUBMETIDO A TRATAMENTO E PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E SUBMETIDO A TRATAMENTO QUE ASSEGURE A SUA APRESENTAÇÃO E CONSERVAÇÃO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÃO SER ENVASADOS ASSEPTICAMENTE EM EMBALAGEM HERMÉTICA QUE NÃO PERMITA A PASSAGEM DE AR E LUZ, SEM A NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO; NÃO PODERÃO CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À FRUTA DE ORIGEM. DEVERÁ CONTER 100% SUCO DE LARANJA. APRESENTAR AMOSTRA.	GL	260
162	TOMATE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TOMATE GRUPO LONGO OU REDONDO, CLASSE MÉDIA OU GRANDE, DE 50 A 90MM DE DIÂMETRO. DEVE APRESENTAR CARACTERÍSTICAS DE BOA QUALIDADE, BEM FORMADAS, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, SUPERFÍCIE LISA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS, ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. PRODUTOS DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS E NÃO DEVEM SER TRANSPORTADOS EM CONTATO DIRETO COM O PISO DO COMPARTIMENTO DE CARGA. PARA EVITAR DANOS OU CONTAMINAÇÃO, ELES DEVEM ESTAR SEPARADOS E PROTEGIDOS SOBRE PRATELEIRAS, ESTRADOS OU PALETES	KG	700
163	TRIGO PARA QUIBE: DE ÓTIMA QUALIDADE, COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO. EMBALAGEM ÍNTEGRA DE ATÉ 500G, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA.	UN	12
164	UVA: FRESCAS DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS	KG	200



	PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO		
165	SUCO EM PÓ - caixa com 15 unidades de 30g. Adoçado.	CX	500
166	UVA-PASSA SEM SEMENTE E SEM AÇÚCAR: Características técnicas: uva-passa preta, seca, inteira, sem caroço e sem adição de açúcar. Embalagem primária: plástica, atóxica e hermeticamente fechada. Com peso de 200g a 1 kg. Prazo de validade: mínimo 6 meses.	KG	400
167	VINAGRE - INGREDIENTES: VINAGRE SIMPLES, FERMENTAÇÃO ACÉTICA NATURAL DE ÁLCOOL HIDRATADO, ACIDEZ 4%, CONSERVANTE. EMBALAGEM: PLÁSTICAS DE POLIETILENO TRANSPARENTE TIPO PET RESISTENTES COM CAPACIDADE DE 750 A 900ML	UN	100
168	VINAGRE DE MAÇÃ: Vinagre de maçã, sem álcool, 100% natural, sem conservantes, sem glúten, frasco de 750 ml, com rótulo, lote, data de fabricação e validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.	UN	450

3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS ACERCA DO OBJETO DESCRITO NO TERMO DE REFERÊNCIA

3.1 Todos os itens devem ser cotados pela unidade descrita na coluna (Unidade) do termo de referência, independente da forma de apresentação (unidade de medida) dos produtos usualmente praticada pelo fornecedor ou fabricante.

3.1.2 Todos os produtos deverão ser fornecidos conforme as leis e normas vigentes no país para a fabricação e distribuição. A omissão do pedido das certidões e comprovações das especificações neste Edital não exime o licitante de apresentá-las ao Município, a critério da Administração. Os produtos devem ter a garantia de conformidade, pelas leis e normas brasileiras que as regulam, onde couber.

3.1.3 A pregoeira é responsável por dirimir as dúvidas eventuais deste edital. Para tanto, o interessado deve contatar pelo e-mail pmlcompras34@gmail.com.

3.1.4 - A rotulagem dos produtos deve obedecer ao que preceituam as resoluções RDC 359/03, RDC 360/03, RDC 269/05, RDC 163/06, RDC 429/20 e IN 75/2020 da ANVISA, e a lei 10.674/03, no que couber.



3.1.5. Registro no Ministério da Agricultura. Ficha Técnica e Alvará de Licença Sanitária, com data de fabricação e validade e com registro de inspeção federal e estadual.

3.1.6. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, às condições de armazenamento e de transporte. É responsabilidade do fornecedor a utilização de embalagens adequadas à natureza e tipo de alimento;

3.1.7. Na inspeção de recebimento dos itens de licitantes já contratados, portanto durante o cumprimento do contrato de fornecimento, as embalagens primárias e secundárias que apresentem defeitos que comprometam a qualidade e conservação do alimento são consideradas defeituosas críticas;

3.1.8. A embalagem primária deve conter rótulo, aposto ou impresso na própria embalagem, ou em alças presas à mesma.

3.1.9. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações conflitantes com as impressas no rótulo do alimento; O rótulo deve conter obrigatoriamente as seguintes informações: nome completo do alimento e tipo; marca; ingredientes; data de fabricação ou vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa; nome e endereço do fabricante ou embalador; peso ou volume líquido, ou peso líquido drenado com respectivas unidades de medida; declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso, sigla e nº do registro em órgão competente. A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável para análise de rotina. Para fins de inspeção na licitação, a ausência de qualquer informação é considerada defeito crítico.

3.1.10. O rótulo da embalagem secundária, deve apresentar as seguintes informações mínimas: nome completo do alimento e tipo; marca; peso ou volume bruto das respectivas unidades; número de unidades contidas. A ausência de qualquer uma das mesmas é considerada defeito tolerável na inspeção de rotina.

3.1.11. Para qualquer dos itens ENTREGUES, o prazo de validade remanescente do produto quando na entrega, deve ser no mínimo de 2/3 do prazo de validade descrito no produto, quando não perfeitamente descrito no edital.

3.1.12 O(s) fornecedor(es) dos produtos hortifrutigranjeiros deverão realizar as entregas diretamente nos endereços da Assistência Social. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados e o veículo deverá seguir as exigências de higienização conforme as normas da Vigilância Sanitária. A



contratada deverá utilizar em seus veículos balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.

3.1.13 Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes. O transporte deverá ser realizado com veículo em carroceria fechada e refrigerado, conforme exigência do Art. 60 da Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS-5, de 09041.

3.1.14. O licitante vencedor do item 142 – Pão francês – quando solicitados pelo Departamento de alimentação escolar, o fornecedor será responsável pela entrega do produto em todas as unidades escolares (Anexo I). As entregas serão realizadas a cada 15 dias.

3.1.15. Os demais itens serão entregues diretamente nos endereços informados e deverá ser observado todas as normas de entrega.

3.1.16 A entrega das carnes e frios deverão ser efetuadas em caminhão baú refrigerado de acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária. Os produtos devem ser mantidos, durante o transporte, à temperatura de congelamento de -18° C

3.1.17 A contratada deverá utilizar em seus veículos balança aferida de acordo com as normas do INMETRO, apresentando o certificado de aferimento a cada entrega.

3.1.18 Os produtos deverão ser pesados na presença do membro de recebimento no ato da entrega na localidade indicado.

3.3 REGRAS GERAIS DE ENTREGAS

3.3.1 A entrega dos gêneros alimentícios efetivamente autorizados por Autorização de Fornecimento, deverão ser realizadas de acordo com as informações de cada Secretaria, Fundo ou Autarquia, sendo indicado o local da entrega;

3.3.2 Em caso de mudança de endereço da sede da Prefeitura ou entrega em outro endereço pertencente a Prefeitura, a(s) Contratada(s) será(ão) previamente comunicadas, correndo por sua conta a entrega no novo endereço (se for o caso).

3.3.3 Salvo disposição contrária, o prazo para entrega dos gêneros alimentícios será de acordo com o disposto nesse edital, qualquer descumprimento acarretará

as sanções prevista no edital.

3.3.4 Os pedidos de carnes de todas as Secretarias obedecerão as autorizações de fornecimento e serão enviadas 4 dias úteis antes das entregas.

3.3.5 Os hortifrúteis da Secretaria da Assistência Social serão entregues nas terças ou quarta feiras.

3.3.6 Os produtos do Funrebom (Bombeiros) serão entregues na Av. Calistrato Muller Salles, 2100 Bairro Portinho - Laguna SC - CEP 88790.000.

3.3.7 Os produtos da Secretaria de Assistência Social serão entregues na Rua Victor Meirelles 131 Bairro Esperança - Laguna SC - CEP 88790.000 e Av. Colombo Machado Salles, 145 Bairro Centro - Laguna SC - CEP 88790.000.

3.3.8 As entregas da Secretaria da administração acontecerão na Av. Colombo Machado Salles, 145, 2º andar, Bairro Centro - Laguna SC - CEP 88790.000.

3.3.9 As entregas da Secretária de Saúde acontecerão no Almojarifado Central da Saúde, localizado no Bairro Magalhães – Laguna SC - CEP 88790.000.

3.3.10 As entregas da Secretaria de Educação (exceto as entregas diretas nas escolas) acontecerão na Central de Alimentação Escolar – Rua Leoberto Leal 11, Bairro Progresso - Laguna SC - CEP 88790.000

3.4 CRONOGRAMA DE ENTREGA E QUANTIDADE ESTIMADA DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

3.4.1 Entrega das carnes e resfriados

3.4.1.1 As carnes e resfriados serão entregues diretamente nos endereços da Assistência Social e nos demais Almojarifados já citados.

3.4.1.2 As autorizações de fornecimento serão enviadas 4 dias úteis antes das entregas.

3.4.2 Entrega Estocáveis

3.4.2.1 A empresa após a assinatura do contrato, no prazo de no máximo 2 dias úteis, deverá elaborar o seu plano anual de entrega, contendo no mínimo duas datas por mês (com intervalo de 14 dias entre uma data e outra) para as



entregas no Município de Laguna e informar por escrito ao Departamento de Compras e Licitações.

3.4.2.2 As Entidades da Administração Pública terão o prazo de 4 dias úteis anteriores às datas previamente acertadas para o envio da Autorização de fornecimento.

3.4.2.3 O horário de entrega deverá ser agendado pela empresa com os responsáveis de cada Secretaria, Fundo ou Autarquia.

4 – DAS AMOSTRAS

4.1 Haverá o acompanhamento durante toda a SPPP de profissional responsável pela análise das amostras.

4.2 Para os itens com a informação “**APRESENTAR AMOSTRA**” as empresas licitantes deverão encaminhar as amostras dos respectivos produtos em até 3 (três) dias úteis após a sessão para o almoxarifado da merenda, sito a Rua Leoberto Leal, nº11, Bairro Progresso, Laguna - SC.

4.3 Amostras deverão estar identificadas: com data, assinatura e nome da empresa licitante em adesivo colante;

4.4 O Licitante que não encaminhar as amostras dentro do prazo determinado será desclassificado quanto ao respectivo item e será chamado o próximo licitante;

4.5 A Administração poderá se utilizar de referências técnicas dos produtos, normas e regulamentos, do seu acervo ou pesquisa, a seu critério, para a análise de conformidade da amostra.

4.6. Alguns itens apresentam marcas aprovadas, mas não aparece a informação APRESENTAR AMOSTRA. Caso o licitante queira oferecer produtos de marca diferente das mencionadas, deverá proceder como o informado no item 4.2 deste Termo de Referência

4.6.1 Os demais itens, serão analisados pela Administração apenas os vencedores quando da entrega, após solicitação através de emissão de autorização de fornecimento. Entretanto, as amostras e documentações acessórias dos vários itens poderão ser apresentadas à Administração após o processo licitatório, **se e somente se** solicitado pela administração.



4.6.2. Os itens recebidos através de pedidos via autorização de fornecimento, serão analisados de acordo com o descritivo no termo de referência, se não atenderem ao que foi solicitado, fica a licitante vencedora do item, responsável pela troca do mesmo e envio do novo item que atenda ao que foi solicitado no edital.

4.7 A omissão de exigências deste Edital, quando obrigatórias por Lei, não isenta a licitante de comprová-las a qualquer instante, a critério da Administração, e o seu descumprimento é motivo inabilitação e de sustação de contrato de fornecimento.



ANEXO I

RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES PARA DISTRIBUIÇÃO DOS ITENS DIRETAMENTE PELO FORNECEDOR VENCEDOR.

	Unidades da Secretaria de Educação
Unidade:	EEB. ELIZABETH ULYSSEA ARANTES
Endereço:	Travessa Rui Medeiros, Nº 48 – Portinho – Fone: (48) 3646-0885
Unidade:	C.E.I. PROGRESSO
Endereço:	Rua Santa Rita de Cássia, S/N - Bairro Esperança – Fone: (48) 3647-3046
Unidade:	C.E.I. IRMÃ VERA
Endereço:	Travessa Imaruí, Nº 155 - Mar Grosso - Fone: (48) 99168-2996
Unidade:	C.E.I. PADRE AUGUSTINHO
Endereço:	R. Prof. Edio de Oliveira – Progresso – Fone: (48) 3646-0701
Unidade:	C.E.I. PEQUENO PRÍNCIPE
Endereço:	Estrada Geral – Cabeçuda – Fone: (48) 3647-6301
Unidade:	CEI PROFESSORA LAURENI VIEIRA DE SOUZA (VILA VITÓRIA)
Endereço:	Av. Pompílio Pereira Bento, S/Nº - Vila Vitória – Fone: (48) 3644-3828
Unidade:	CEI PROFESSORA LAURENI VIEIRA DE SOUZA (PONTA DAS PEDRAS)
Endereço:	Estrada Geral Ponta das Pedras, S/Nº - Ponta das Pedras – Fone: (48) 3644-3828
Unidade:	CEI PEQUENO CISNE
Endereço:	Travessa Rui Medeiros, Nº 48 – Portinho – Fone: (48) 3646-0394
Unidade:	CENTRAL DA MERENDA
Endereço:	Rua Leoberto Leal, Nº 11 - Progresso - Telefone: (48) 99660-3906
Unidade:	EEB MUN PROF CUSTÓDIO FLORIANO CORDOVA
Endereço:	Rua São Sebastião, 291 - Passagem da Barra – Fone (48) 3647-6326
Unidade:	EEB PROF MARILZA LORY DE BARROS
Endereço:	Estrada Geral, S/N - Bentos – Fone (48) 99697-9358
Unidade:	EEB NININHA GUEDES DOS REIS
Endereço:	R. Alameda Francisco Martins Fonseca, 133 - Barbacena – Fone: (48) 98403-3154
Unidade:	EEB JOSE DE SOUZA GUIMARAES
Endereço:	Estrada Geral, S/N - Figueira – Fone (48) 99154-3703



Unidade:	EEB FRANCISCO ZEZUINO VIEIRA - CEI MEU PRIMEIRO PASSO
Endereço:	Rua Ver. Tomé Machado de Souza - Ponta da Barra – Fone (48) 99112-5934
Unidade:	EEB DR ARMANDO CALIL BULOS / CEI PEIXINHO DOURADO
Endereço:	Estrada Geral , S/N - Estreito - Fone (48) 98802-0038
Unidade:	EEB CHIQUINHA GOMES DE CARVALHO
Endereço:	Estrada Geral de Bananal – S/N - Bananal - Fone (48) 99647-2770
Unidade:	EEB AGRÍCOLA INDIO GUIMARAES - CEI SUPER AMIGOS
Endereço:	Estrada Geral de Parobé, S/N - Parobé - Fone (48) 99610-8549
Unidade:	EEB MUN VER JURANDIR P DOS SANTOS
Endereço:	Estrada Geral da Cigana - Cigana - Fone (48) 99917-4695
Unidade:	EEB MORRO GRANDE / CEI TIO PATINHAS
Endereço:	Estrada Geral de Morro Grande - Morro Grande - Fone (48) 99647-2770
Unidade:	EEB IRACY VIRGÍNIA RODRIGUES
Endereço:	Rua Marcelina Andrade , Nº 422 – Barranceira – Fone (48) 3644-2054
Unidade:	EEB COMANDANTE MOREIRA
Endereço:	Estrada Geral de Campos Verdes - Campos Verdes – Fone (48) 3647-0219
Unidade:	C.E.I. MICKEY MOUSE
Endereço:	Rua Estrada Geral de Caputera - Caputera – Fone: (48) 3644-5472
Unidade:	C.E.I. PICA PAU AMARELO
Endereço:	Estrada Geral de Farol de Santa Marta – Farol de Santa Marta - Fone: (48) 99914-9188