



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objetivo a contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de **fornecimento de alimentos**, através de Registro de Preços, para atender às atividades desenvolvidas nas formações ofertadas pela Secretaria Municipal de Educação de Maceió, junto às(aos) merendeiras(os), observados os detalhamentos técnicos, operacionais, especificações e condições constantes neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando os arts. 12 e 13 da Resolução FNDE nº 26/2013, *competete ao nutricionista Responsável Técnico – RT pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aos demais nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar, entre outras atribuições estabelecidas na Resolução CFN nº 465/2010, coordenar e realizar ações de educação alimentar e nutricional – EAN. As Entidades Executoras poderão considerar ações de EAN, entre outras, aquelas que promovam a oferta de alimentação adequada e saudável na escola e que promovam a formação de pessoas envolvidas direta ou indiretamente com a alimentação escolar.*

Assim, a Secretaria Municipal da Educação de Maceió (SEMED) vem implementando ações obrigatórias previstas no PNAE – Resolução FNDE nº 26/2013, voltadas para formação continuada das(os) merendeiras(os) de todas as unidades de ensino de Maceió, visando otimizar a operacionalização da oferta de alimentos nas unidades escolares.

Vale observar que a quantidade levantada de itens alimentícios contemplará o primeiro ano do biênio 2019-2020 de formação e está estruturada em oito módulos, para atender 35 turmas, contendo cada turma aproximadamente 15 cursistas.

3. DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

3.1 O objeto do presente Termo de Referência possui características e



condições, as quais deverão ser rigorosamente observadas, tendo em vista as especificações técnicas e quantidades apresentadas no quadro abaixo:

| HORTIFRUTI | | | |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
| 1 | <p>ABÓBORA</p> <p>Nome Científico: <i>Cucurbita moschata</i></p> <p>Característica Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso Médio por unidade 1200 kg.</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto.</p> | Kg | 24 |
| 2 | <p>AGRIÃO, IN NATURA</p> <p>Nome Científico: <i>Nasturtium Officinale</i></p> <p>Característica Gerais: In Natura, maço (100g), com folhas íntegras, livres de fungos, frescas, sem traço de descoloração ou manchas; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.</p> | Kg | 6 |



| | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto.</p> | | |
| 3 | <p>ALHO</p> <p>Nome Científico: <i>Allium sativum</i></p> <p>Característica Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. Deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso médio por cabeça 100 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser garantida a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 6 |
| 4 | <p>BANANA COMPRIDA</p> <p>Nome científico: <i>Musa cavendishi</i></p> <p>Características Gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo deverão se apresentar intactos e firmes, estarem isentas de</p> | Kg | 51 |



| | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| | <p>substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, rachadura, cortes na casca, odores, sabores estranhos e enfermidades.</p> <p>Peso médio por unidade: 150 g</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | |
| 5 | <p>BANANA PRATA OU PACOVAN</p> <p>Nome Científico: <i>Musa acuminata</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.</p> <p>Classe ou Comprimento: De acordo com o comprimento do fruto, a banana deverá apresentar o comprimento maior que 12 centímetros e menor que 18 centímetros, e o calibre dos frutos entre 28 mm a 32 mm.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | Unid. | 12 |
| 6 | <p>BATATA INGLESA</p> <p>Nome Científico: <i>Solanum tuberosum, L</i></p> | Kg | 18 |



| | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>Características Gerais: Deve proceder de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: Ser fresca, de ótima qualidade, sã, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de terra aderente fora do normal, ou seja, que ocupe 25% de sua superfície ou até 01 mm de espessura, ou ainda, 0,4% do peso total da embalagem. Estarem isentas de: outras sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso médio por unidade 200g.</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | |
| 7 | <p>BRÓCOLIS</p> <p>Nome Científico: <i>Brassica oleracea var. Italica</i></p> <p>Características Gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos com coloração verde-escuro e separados em maços padronizados, estarem inteiros, limpos e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. Estarem isentos de: Substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais(nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em</p> | Kg | 16 |



| | | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | | |
| 8 | <p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Nome científico: <i>Allium caepa</i></p> <p>Características Gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal; terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais; terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação; não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% e que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal; estarem isentas de broto, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos, odor, cor e sabor estranhos.</p> <p>Peso médio por unidade: 140g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 6 |
| 9 | <p>CEBOLINHA VERDE</p> <p>Nome Científico: <i>Allium fistulosum</i></p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem</p> | Kg | 6 |



| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | |
| 10 | <p>CENOURA</p> <p>Nome Científico: <i>Daucus carota</i></p> <p>Característica Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso médio por unidade 190 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 12 |
| 11 | <p>CHUCHU</p> <p>Nome Científico: <i>Sechium edule</i></p> | Kg | 12 |



| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>Característica Gerais: Deve proceder de espécie genuína e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: Serem frescos e sãs, estarem inteiros, limpos e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estarem golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme, com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estarem isentos de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos e/ou utensílios de transporte.</p> <p>Peso médio por unidade 360 g.</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | |
| 12 | <p>COCO RALADO, in natura</p> <p>Nome Científico: <i>Cocos nucifera</i></p> <p>Característica Gerais: Coco natural ralado grosso. Não pode apresentar manchas, nem sujidades. Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente.</p> <p>Peso por embalagem: 500g</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportado em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 18 |
| 13 | <p>COENTRO</p> <p>Nome Científico: <i>Coriandrum sativum</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie</p> | Kg | 6 |



| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| 14 | <p>genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> <p>COUVE FOLHA, manteiga</p> <p>Nome Científico: <i>Brassica oleracea L.</i></p> <p>Características Gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescas, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, que afetem sua aparência; as folhas com coloração verde-escuro, separadas em maços padronizados, deverão se apresentar intactas e firmes; estarem isentas de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, umidade externa anormal, enfermidades, odor e sabor estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta</p> | Kg | 6 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|



| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| | de pesagem. | | |
| 15 | <p>GOMA FRESCA DE MANDIOCA HIDRATADA</p> <p>Nome Científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Características Gerais: Goma retirada da mandioca deve ser livre de contaminação física ou química e não deve conter conservantes ou outros aditivos. Peso por embalagem: 1kg</p> <p>Embalagem: deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente.</p> | Kg | 72 |
| 16 | <p>LIMÃO</p> <p>Nome Científico: <i>Citrus limon</i></p> <p>Características Gerais: Devem ser procedentes de espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estarem golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, de cascas lisas; estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos. Peso médio por unidade: 70g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 4,8 |
| 17 | <p>MAXIXE</p> <p>Nome científico: <i>Cucumis anguria</i></p> <p>Características Gerais: Devem ser procedentes de</p> | Kg | 4,8 |



| | | | |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| | <p>espécies genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos e com coloração própria. Terem atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Terem atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade, para fins comerciais. Não estejam golpeados ou danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência, a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Estarem isentos de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | | |
| <p>18</p> | <p>MANJERICÃO</p> <p>Nome Científico: <i>Ocimum basilicum</i></p> <p>Características Gerais: In natura, maço de (100 g)folhas íntegras, livres de fungos, frescas, sem traço de descoloração ou manchas; transportadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso.</p> <p>Embalagem/transporte: Deve ser transportada em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantido a conservação do produto.</p> | <p>Kg</p> | <p>6</p> |
| <p>19</p> | <p>PIMENTÃO VERDE</p> <p>Nome Científico: <i>Capsicum annum</i></p> <p>Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã; satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã; ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo; ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais; não estar</p> | <p>Kg</p> | <p>9,6</p> |



| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| | <p>golpeada ou danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar inteiros, intactos e firmes. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada.</p> | | |
| 20 | <p>QUIABO</p> <p>Nome Científico: <i>Abelmoschus esculentus</i></p> <p>Características Gerais: Devem proceder de espécie genuína e são, e satisfazer às seguintes condições mínimas: serem frescos, inteiros, limpos, com coloração própria e livre de umidade externa anormal. Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho para fins comerciais. Terem atingido o grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação. Não estejam golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. A polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes, com umidade externa normal. Estarem isentos de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), enfermidades, umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, odores e sabores estranhos.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.</p> | Kg | 4,8 |
| 21 | <p>REPOLHO</p> | Kg | 6 |



| | <p>Nome Científico:</p> <p>Características Gerais: Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| TUBÉRCULOS | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
| 22 | <p>BATATA DOCE</p> <p>Nome Científico: <i>Ipomoea batatas</i></p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos.</p> <p>Peso médio por unidade: 300g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | Kg | 72 |
| 23 | <p>INHAME</p> <p>Nome Científico: <i>Colocasia Esculenta</i></p> <p>Características Gerais: Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com</p> | Kg | 72 |



| | <p>umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos.</p> <p>Peso médio por unidade: 800g.</p> <p>Embalagem/transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | | |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|
| 24 | <p>MACAXEIRA, descascada</p> <p>Nome Científico: <i>Manihot esculenta</i></p> <p>Características Gerais: Devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sãs e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, compacta e firme, lavada; apresentar coloração uniforme típica da variedade em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento; deverão se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos; estarem isentas de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser descascada e acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos, lacrada e congelada. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem e prazo de validade.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | Kg | 72 |
| SEMIPERECÍVEIS | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
| 25 | AÇÚCAR CRISTAL | Kg | 48 |



| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>Ingredientes: Sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. (<i>Saccharum officinarum</i> L.).</p> <p>Característica Gerais: Aspecto sólido, com cristais bem definidos; cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Composição básica centesimal: sacarose concentração mínima de 99,6%, sais minerais concentração máxima de 0,10%, umidade máxima de 0,07%.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote.</p> <p>Peso líquido: 1 kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionada em fardo; embalagem resistente.</p> | | |
| 26 | <p>ARROZ BRANCO TIPO 2</p> <p>Nome Científico: <i>Oryza sativa</i>.</p> <p>Característica Gerais: Grãos de arroz “in natura, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. Deve conter, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos inteiros. Máximo de 4,5% de grãos quebrados e quireras. Fator de cocção $\geq 2,4$, ou seja, o rendimento após cozido deve ser aproximadamente duas vezes e meia a quantidade do arroz cru. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentações. Devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá ter validade mínima de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação</p> | Kg | 12 |



| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno íntegro, atóxico, resistente, limpo e vedado herméticamente.</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado resistente.</p> | | |
| 27 | <p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>Ingredientes: Produto 100% da raiz da mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>), isenta de quaisquer aditivos não aprovados pelo Ministério da Saúde.</p> <p>Característica Gerais: Seca, fina, beneficiada, branca, tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e insetos vivos.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá conter na embalagem data validade de 8 meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada em embalagem de polietileno, transparente, original do fabricante, devendo constar a data da fabricação, a validade do produto e o número do lote.</p> <p>Peso líquido de 1 kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p> | Kg | 4 |
| 28 | <p>ARROZ PARBOILIZADO, LONGO FINO, tipo 1</p> <p>Nome Científico: <i>Oryza sativa</i></p> <p>Característica Gerais: Grãos de arroz “in natura”, que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se classificado até tipo 1. Contém, no mínimo, 80% (oitenta por cento) de grãos inteiros. Máximo de 4,5% de grãos quebrados e quimeras. Fator de cocção ≥ 3, ou seja, o rendimento após cozido deve ser aproximadamente três vezes a quantidade do arroz cru. Ausência de larvas, parasitos, mofo e fermentações.</p> | Kg | 12 |



| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado, resistente.</p> | | |
| 29 | <p>FEIJÃO PRETO</p> <p>Nome Científico: <i>Phaseolus vulgaris</i></p> <p>Característica Gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Umidade 14%.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de fabricação com limite máximo de 03 meses e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo de polietileno termossoldado, resistente.</p> | Kg | 12 |
| 30 | <p>FEIJÃO FRADINHO</p> <p>Nome Científico: <i>Vigna Unguiculata</i></p> <p>Característica Gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Umidade 14%.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de fabricação com limite máximo de 03 meses e validade</p> | Kg | 12 |



| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo de polietileno termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | | |
| 31 | <p>FEIJÃO CARIOCA</p> <p>Nome Científico: <i>Phaseolus vulgaris</i></p> <p>Característica Gerais: Grão comestível de feijão “in natura”, constituído de, no mínimo, 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Umidade 14%.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de fabricação com limite máximo de 03 meses e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo de polietileno termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | Kg | 12 |
| 32 | <p>FARINHA DE TRIGO, sem fermento</p> <p>Nome Científico: <i>Triticum sativum L.</i></p> <p>Característica Gerais: Farinha de Trigo Especial ou de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida fermentada ou rançosa.</p> <p>Validade Mínima: 6 (seis) meses a contar da data de</p> | Kg | 12 |



| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 33 | <p>entrega.</p> <p>Embalagem/transporte: Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p>FERMENTO EM PÓ</p> <p>Nome Científico: <i>Saccharomyces cerevisiae</i></p> <p>Característica Gerais: Fermento químico em pó, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 100g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.</p> <p>Validade Mínima: 12 (doze) meses a contar da data de entrega.</p> | Kg | 0,6 |
| 34 | <p>FLOCOS DE MILHO</p> <p>Ingredientes: Grãos de milho, <i>Zeamays L.</i> desgerminados. Podendo a mesma ser enriquecida com vitaminas e sais minerais, livre de gorduras trans e com quantidade de sal adequada a legislação em vigor.</p> <p>Características Gerais: Os grãos desgerminados deverão ser submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequados, obedecidas às boas práticas de manipulação. Deverá estar ausente de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> | Kg | 6 |



| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| | <p>Peso líquido de 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | | |
| 35 | <p>FLOCOS DE ARROZ</p> <p>Ingredientes: Farinha de arroz, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas e aromatizante, não contendo glúten.</p> <p>Característica Gerais: Produto obtido pela moagem do grão de arroz (<i>Oryza sativa, L.</i>), beneficiado. Fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>Peso líquido de 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | Kg | 6 |
| 36 | <p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, BRANCA</p> <p>Ingredientes: A proteína texturizada de soja deverá ser obtida a partir de partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Não deverá conter corantes, aromatizantes e conservadores de qualquer natureza. O produto deve apresentar-se isento de matérias estranhas e fragmentos vegetais não comestíveis.</p> <p>Característica Gerais: Umidade máxima de 8,0% p/p, proteínas (N x 6,25) em base seca mínima de 50% (g/100g), cinzas máximo de 6,5%, fibra bruta máximo de 4,0%, teste</p> | Kg | 1,6 |



| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 37 | <p>qualitativo para amido, com ausência de sujidades e parasitas. Cor, odor e sabor característico. Fator reidratação $\geq 2,0$, ou seja, o rendimento após reidratação deve ser aproximadamente duas vezes a quantidade anterior.</p> <p>Validade Mínima: Período de validade mínima de 06 (seis) meses, com data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, devendo estar especificado os meses e as referidas datas na embalagem do produto.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto.</p> <p>Peso líquido de 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionada em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> <p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, VERMELHA</p> <p>Ingredientes: A proteína texturizada de soja deverá ser obtida a partir de partes comestíveis dos grãos de soja convenientemente limpos e submetidos a processo tecnológico adequado. Não deverá conter corantes, aromatizantes e conservadores de qualquer natureza. O produto deve apresentar-se isento de matérias estranhas e fragmentos vegetais não comestíveis.</p> <p>Característica Gerais: Umidade máxima de 8,0% p/p, proteínas (N x 6,25) em base seca mínima de 50% (g/100g), cinzas máximo de 6,5%, fibra bruta máximo de 4,0%, teste qualitativo para amido, com ausência de sujidades e parasitas. Cor, odor e sabor característico. Fator reidratação $\geq 2,0$, ou seja, o rendimento após reidratação deve ser aproximadamente duas vezes a quantidade anterior.</p> <p>Validade Mínima: Período de validade mínima de 06 (seis) meses, com data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, devendo estar especificado os meses e as referidas datas na embalagem do produto.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado</p> | Kg | 1,6 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|



| | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Peso Líquido de 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionada em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | | |
| 38 | <p>LEITE DE COCO</p> <p>Ingredientes: emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (<i>Cocos nucifera</i>) por processos mecânicos adequados, obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante.</p> <p>Características Gerais: Aspecto emulsão líquido espesso, podendo haver separação da emulsão. Cor branco-leitosa e cheiro próprio, não rançoso.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de fabricação com limite máximo de 03 meses e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em garrafa de vidro apropriada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>Peso líquido de 500ml.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | L | 24 |
| 39 | <p>MACARRÃO, tipo espaguete</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum.</p> <p>Contém glúten.</p> | Kg | 8 |



| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | <p>Características Gerais: Vitaminado, espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.</p> <p>Peso líquido de 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | | |
| 40 | <p>MACARRÃO, tipo talharim</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. Contém glúten.</p> <p>Características Gerais: Vitaminado, talharim, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte.</p> <p>Peso líquido de 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | Kg | 8 |



| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 41 | <p>MACARRÃO, tipo parafuso</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo comum enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais cúrcuma e urucum. Contém glúten.</p> <p>Características Gerais: Vitaminado, parafuso, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%. As massas ao serem postas na água não devem turvar antes da cocção, não podem estar fermentadas ou rançosas.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, reforçado, termossoldado, resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte. Peso líquido de 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | Kg | 8 |
| 42 | <p>ÓLEO DE GIRASSOL</p> <p>Ingredientes: Óleo de girassol e antioxidante. Não Contém Glúten.</p> <p>Características Gerais: Óleo vegetal de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado com dosagem neutralização, clarificação frigorífico ou não desodorização. Acidez (máximo): 0,6 mg KOH/g. Índice de Peróxidos (máximo): 10meq/kg.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em embalagem de recipiente plástico, resistente e atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.</p> | Unid | 12 |



| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| | <p>Peso Líquido de 900ml.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | |
| 43 | <p>SAL</p> <p>Ingredientes: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiuementante e iodado.</p> <p>Características Gerais: Cristais brancos com granulação uniforme, inodoro, isento de sujidades e parasitas.</p> <p>Validade Mínima: Período de validade mínima de 06 (seis) meses, com data de fabricação não superior a 30 dias da entrega do produto, devendo estar especificado os meses e as referidas datas na embalagem do produto.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser em fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.</p> | Kg | 4 |
| 44 | <p>VINAGRE DE MAÇÃ</p> <p>Ingredientes: Produto oriundo da fermentação acética de maçã. As características gerais do produto deverão atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufatura.</p> <p>Características Gerais: O vinagre de maçã não deverá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, ácidos minerais livres. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0 % p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> | Unid. | 12 |



| | <p>Validade Mínima: O produto deverá apresentar data de fabricação com limite mínimo de validade de 24 meses, a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em embalagem pet com tampa inviolável, hermeticamente vedado.</p> <p>Peso líquido de 750ml.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|
| LÁCTEOS | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
| 45 | <p>REQUEIJÃO</p> <p>Características Gerais: Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas;</p> <p>Validade Mínima: 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem/transporte: Acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 200g; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem.</p> | Kg | 10 |
| 46 | <p>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL</p> <p>Características Gerais: Leite integral (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g de gordura saturada em 100g do produto), cor, aroma e odor característico, não rançoso,</p> <p>Validade Mínima: 03 (três) meses a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem/transporte: Acondicionado em embalagem de papelão tipo longo vida, contendo 1 l, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente.</p> | L | 12 |



| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 47 | <p>LEITE EM PÓ INTEGRAL</p> <p>Ingredientes: leite integral, vitaminas (C, A e D) e emulsificante lecitina.</p> <p>Características Gerais: Pó fino, uniforme, sem grumos, isento de partículas estranhas; suave, não rançoso; sabor e odor semelhante ao leite fluido.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em embalagem aluminizada, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa.</p> <p>Peso líquido: 200 ou 500g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionada em fardo resistente.</p> | Kg | 6 |
| 48 | <p>MANTEIGA</p> <p>Ingredientes: Manteiga sem sal, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos.</p> <p>Característica Gerais: Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que se refere a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Gordura mínimo 80% e umidade máxima 16,0%.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 1 (um) mês da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada em pote de plástico de poliestireno com tampa, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto, identificando o conteúdo, fabricante, informação nutricional, número do lote, data de validade e peso líquido. Peso líquido: 200g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser transportada em caixas</p> | Kg | 12 |



| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | | |
| 49 | <p>QUEIJO COALHO</p> <p>Ingredientes: Obtém-se por coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias.</p> <p>Características Gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM).</p> <p>Condição de Conservação e Comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12° C.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | Kg | 12 |
| 50 | <p>QUEIJO MUSSARELA</p> <p>Ingredientes: Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio.</p> <p>Características Gerais: Sem crosta; sabor e odor</p> | Kg | 12 |



| | <p>característicos, levemente amarelado, ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos.</p> <p>Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento.</p> | | |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------|
| CARNES E OVO | | | |
| ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
| 51 | <p>CARNE BOVINA, EM CUBOS</p> <p>Ingredientes: Carne bovina proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, congelada, aparada, sem osso. Corte patinho ou acém. Apresentada em cubos.</p> <p>Características Gerais: Aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pele, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície. Cor uniforme, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, consistência firme, compacta e ligeiramente úmida, odor suave, agradável e característico. Temperatura máxima de recebimento (tolerância) até -18°C (menos dezoito graus centígrados). Sem sinais de descongelamento.</p> <p>Validade Mínima: validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldadas, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem</p> | Kg | 18 |



| | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagens próprias do estabelecimento de fabricação, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | |
| 52 | <p>CARNE BOVINA, EM ISCA</p> <p>Ingredientes: Carne bovina proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, congelada, aparada, sem osso. Corte patinho ou acém. Apresentada em isca.</p> <p>Características Gerais: Aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pele, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície. Cor uniforme, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo, consistência firme, compacta e ligeiramente úmida, odor suave, agradável e característico. Temperatura máxima de recebimento (tolerância) até -18°C (menos dezoito graus centígrados). Sem sinais de descongelamento.</p> <p>Validade Mínima: validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxicatrans, parente e resistente, termossoldadas, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagens próprias do estabelecimento de fabricação, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | Kg | 18 |
| 53 | <p>CARNE BOVINA, MOÍDA</p> <p>Ingredientes: Carne bovina proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, congelada, aparada, sem osso. Corte patinho ou acém. Apresentada</p> | Kg | 18 |



| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>moída. Gordura animal (máximo de 5%) e água (máximo de 3%).</p> <p>Características Gerais: Produto isento de aponeurose, cartilagem, tendões e outros tecidos inferiores. Cor homogênea e sem manchas ou pontos escuros, ausência de defeitos de prensagem, consistência firme, odor e sabor próprios ao tipo. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Temperatura máxima de recebimento (tolerância) até -18°C (menos dezoito graus centígrados). Sem sinais de descongelamento.</p> <p>Validade Mínima: validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionada a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldadas, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagens próprias do estabelecimento de fabricação, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | |
| 54 | <p>FÍGADO BOVINO</p> <p>Ingredientes: Fígado proveniente do macho de espécie bovina, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Apresentada em isca.</p> <p>Características Gerais: Aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pele, cartilagem, tendões, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície. Cor característica, consistência firme e compacta, odor característico. Temperatura máxima de recebimento (tolerância) até -18°C (menos dezoito graus centígrados). Sem sinais de descongelamento.</p> <p>Validade Mínima: O produto deverá ter validade mínima de 02 (dois) meses a partir da data de fabricação. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> | Kg | 18 |



| | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldadas, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagens próprias do estabelecimento de fabricação, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | |
| 55 | <p>FRANGO, EM CUBOS</p> <p>Ingredientes: Filé de peito de frango.</p> <p>Características Gerais: Aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças, sem pele, sem osso. Cor característica, consistência firme, compacta e elástica, odor suave, agradável e característico. Limite máximo de 8% de água no descongelamento. Temperatura máxima de recebimento - 18°C, sem quaisquer sinais de descongelamento. Apresentado em cubos.</p> <p>Validade Mínima: Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldadas, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagens próprias do estabelecimento de fabricação, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | Kg | 18 |



| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 56 | FRANGO, EM ISCA Ingredientes: Filé de peito de frango Características Gerais: Aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças, sem pele, sem osso. Cor característica, consistência firme, compacta e elástica, odor suave, agradável e característico. Limite máximo de 8% de água no descongelamento. Temperatura máxima de recebimento - 18°C, sem quaisquer sinais de descongelamento. Validade Mínima: Prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega. Embalagem Primária: Deve ser acondicionado a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldadas, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM. Peso líquido de 1kg. Embalagem Secundária: Embalagens próprias do estabelecimento de fabricação, que preserve a integridade e qualidade do produto. | Kg | 18 |
| 57 | FRANGO, MOÍDO Ingredientes: Filé de peito de frango. Características Gerais: Aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem placas de gelo, sem pele, sem osso e sem cartilagem. Cor característica, odor suave, agradável e característico. Limite máximo de 8% de água no descongelamento. Temperatura máxima de recebimento - 18°C, sem quaisquer sinais de descongelamento. Apresentado moído. Validade Mínima: Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. O produto não | Kg | 18 |



| | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| | <p>deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado a vácuo, tipo “Cryovac”, termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldadas, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM. Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Embalagens próprias do estabelecimento de fabricação, que preserve a integridade e qualidade do produto.</p> | | |
| 58 | <p>OVOS DE GALINHA</p> <p>Características Gerais: Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor da casca branca, tipo médio e qualidade classe A.</p> <p>Validade Mínima: Prazo de validade 15 dias a contar da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em embalagem de mercado, apresentando etiqueta de pesagem, com data de validade e selo de procedência. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo. Peso unitário mínimo de 50g.</p> <p>Embalagem Secundária: Deve ser acondicionado em papelão atóxico, resistente, não reutilizadas, que resista às condições rotineiras de manipulação, armazenamento e distribuição com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada identificada com o nome do fornecedor. Assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte.</p> | Unid. | 288 |
| 59 | <p>PESCADO MERLUZA (FILÉ)</p> <p>Características Gerais: Filé de peixe de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam</p> | Kg | 30 |



| | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| | <p>impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionado pelo ministério da agricultura.; próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor própria e uniforme, sem manchas esverdeadas; odor próprio; sabor próprio. Ausência total de sujidades, parasitos, larvas, ovos e seus fragmentos: ossos, peles, espinhas, vísceras e cartilagens. Ausência total de elementos estranhos ao produto. Temperatura máxima de recebimento -12°C sem quaisquer sinais de descongelamento.</p> <p>Validade Mínima: O prazo de validade deverá ser de 30 dias a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem para peixe é fabricado em polietileno de baixa densidade, seu fecho pode ser adesivado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg.</p> | | |
| 60 | <p>PESCADO TILÁPIA (FILÉ)</p> <p>Características Gerais: Filé de peixe de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionado pelo ministério da agricultura.; próprio, não amolecido e nem pegajoso; cor própria e uniforme, sem manchas esverdeadas; odor próprio; sabor próprio. Ausência total de sujidades, parasitos, larvas, ovos e seus fragmentos: ossos, peles, espinhas, vísceras e cartilagens. Ausência total de elementos estranhos ao produto. Temperatura máxima de recebimento -12°C sem quaisquer sinais de descongelamento.</p> <p>Validade Mínima: O prazo de validade deverá ser de 30 dias</p> | Kg | 20 |



| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>a partir da data de fabricação, com rótulo de acordo com a legislação vigente. O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: A embalagem para peixe é fabricado em polietileno de baixa densidade, seu fecho pode ser adesivado, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, incluindo SIF, SIE ou SIM.</p> <p>Peso líquido de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa e fita de arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade para 10 kg.</p> | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO E RECEBIMENTO DO OBJETO

- Sempre que julgar necessário o Órgão Contratante solicitará, durante a vigência da ARP, o fornecimento dos produtos registrados na quantidade necessária, mediante a elaboração do instrumento contratual.
- Contratante não estará obrigada a adquirir os produtos registrados, contudo, ao fazê-lo, solicitará um percentual mínimo de 1% (um por cento) do seu quantitativo registrado.
- A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, através de Ordens de Fornecimento/Serviços, consubstanciadas em ofícios, que deverão conter data de expedição, quantidade pretendida, local e prazo para entrega, preços unitário e total, carimbo e assinatura do responsável pela requisição.
- O prazo previsto para fornecimento dos produtos deverá ser de até 5 (cinco) dias, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento/Serviços (via e-mail ou correios) ou retirado na sede da Contratante.
- Os produtos deverão ser entregues ao servidor responsável pelo Setor de



Alimentação e Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizada na Rua General Hermes, n.º 1199, Bairro Cambona - Maceió/AL, acompanhados da documentação fiscal, junto à cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no horário das 8h às 17h, de segunda a sexta-feira.

- Considerando que os encontros de formação serão semanalmente, os itens perecíveis deverão, portanto, contemplar quatro entregas por mês, conforme quantidade definida no **Anexo I**. Os itens classificados como semiperecíveis devem ser entregues mensalmente, atendendo ao quantitativo solicitado.
- A comprovação do recebimento do objeto dar-se-á através da assinatura do responsável pelo Setor de Alimentação e Nutrição Escolar da SEMED, no canhoto da Nota Fiscal e/ou conhecimento da transportadora responsável pela entrega dos produtos, que servirá à Contratada apenas, como comprovante da data da entrega, nas respectivas quantidades, cuja conferência será de responsabilidade de quem assina o referido documento.
- O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93.
- A Secretaria Municipal de Educação será rigorosa na conferência do objeto, reservando-se o direito de conceder a autorização do seu pagamento condicionada à qualidade dos materiais entregues.
- Serão recusados os produtos que apresentarem defeitos ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.
- O ato de recebimento dos produtos, não importa em sua aceitação. A critério da Contratante, os produtos fornecidos serão submetidos à verificação. Cabe a Contratada a substituição dos produtos que vierem a ser recusados, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da solicitação, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.



- Correrão por conta exclusiva da Contratada as despesas de frete, transporte, seguro e demais custos advindos da entrega dos materiais nas dependências da Contratante.
- Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislação pertinente.

5. **DA GARANTIA**

5.1 Após o recebimento definitivo, o objeto da presente contratação, terá garantia de 1 (um) ano.

6. **DA HABILITAÇÃO**

6.1 A administração verificará o eventual descumprimento das condições de participação mediante a consulta aos seguintes cadastros: Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF); Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

6.1.1 Caso o SICAF não esteja completo ou tenha alguma informação vencida, deverá verificar nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, os quais constituem meio legal de prova conforme disposto no § 4 do artigo 25 do Decreto nº. 5.450/2005.

6.1.2 Constatada a existência de irregularidade, a Administração reputará o fornecedor inabilitado.

7. **DAS CONDIÇÕES DE ACEITAÇÃO DA EMPRESA PARA FINS DE CONTRATAÇÃO**

7.1 A administração verificará o eventual impedimento de contratar com a Administração através de consulta ao: Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS; Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa no CNJ; Lista de Inidôneos no TCU;

7.2. Constatada a existência de qualquer fator que gere um impedimento de contratar com a Administração Pública, a Administração reputará o fornecedor inabilitado.



8. DO PAGAMENTO

8.1 O pagamento do objeto ocorrerá em até 30(trinta) dias úteis contados da entrega da nota fiscal ou fatura e consequente formalização do recebimento do objeto, mediante crédito em conta-corrente.

9. DAS SANÇÕES

9.1. Se a Contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:

a) pelo atraso na entrega do material em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do material não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do material;

b) pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do material, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do material;

c) pela demora em substituir o material rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do material recusado, por dia decorrido;

d) pela recusa da Contratada em substituir o material rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do material rejeitado;

e) pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

9.2. As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

9.3. Se a Contratada inadimplir as obrigações assumidas, no todo ou em parte, ficará sujeita às sanções previstas nos Arts. 86 e 87 da Lei nº. 8.666/1993 e ao pagamento de multa nos seguintes termos:



- a) pelo atraso na entrega do material em relação ao prazo estipulado: 1% (um por cento) do valor do material não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do material;
- b) pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega do material, caracterizada em dez dias após o vencimento do prazo de entrega estipulado: 10% (dez por cento) do valor do material;
- c) pela demora em substituir o material rejeitado, a contar do segundo dia da data da notificação da rejeição: 2% (dois por cento) do valor do material recusado, por dia decorrido;
- d) pela recusa da Contratada em substituir o material rejeitado, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada nos cinco dias que se seguirem à data da rejeição: 10% (dez por cento) do valor do material rejeitado;
- e) pelo não cumprimento de qualquer condição fixada neste Termo de Referência e não abrangida nas alíneas anteriores: 1% (um por cento) do valor contratado, para cada evento.

9.4. As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a 10% (dez por cento) do valor contratado, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

9.5. As importâncias relativas a multas serão descontadas do pagamento porventura devido à Contratada, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

9.6. O Órgão Contratante poderá, ainda, cancelar a Nota de Empenho, sem prejuízo das penalidades previstas nos subitens anteriores e de outras previstas em lei.

10. DO FORO

10.1 É competente o foro da Comarca de Maceió para dirimir quaisquer litígios oriundos da presente contratação.



Maceió, 22 de abril de 2019.

ANNA CARLA CAVALCANTE LUNA DOS SANTOS
Chefe de Setor de Alimentação e Nutrição Escolar

ANA DAYSE REZENDE DOREA
Secretária Municipal de Maceió/SEMED



ANEXO I

CRONOGRAMA DE ENTREGAS MENSIS DE PRODUTOS PERECÍVEIS

| GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | UNIDADE DE MEDIDA | 2019 | | | | 2020 | | | | | | | | TOTAL | |
|-------------------------|-------------------|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|----|
| | | SET | OUT | NOV | DEZ | JAN | FEV | MAR | ABR | MAI | JUN | JUL | AGO | | |
| HORTIFRUTI | | | | | | | | | | | | | | | |
| ABÓBORA | Kg | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| AGRIÃO, IN NATURA | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |
| ALHO | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |
| BANANA COMPRIDA | Kg | 17 | 17 | 17 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 51 |
| BANANA PRATA OU PACOVAN | Kg | 4 | 4 | 4 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 12 |
| BATATA INGLESA | Kg | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 18 |
| BRÓCOLIS | Kg | - | 4 | - | 4 | - | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | 16 |
| CEBOLA BRANCA | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |
| CEBOLINHA VERDE | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |
| CENOURA | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| CHUCHU | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| COCO RALADO, in natura | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| COENTRO | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |



| | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| COUVE FOLHA, manteiga | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |
| GOMA FRESCA DE MANDIOCA HIDRATADA | Kg | - | - | - | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 72 |
| LIMÃO | Kg | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 4,8 |
| MAXIXE | Kg | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 4,8 |
| MANJERICÃO | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |
| PIMENTÃO VERDE | Kg | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 9,6 |
| QUIABO | Kg | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 4,8 |
| REPOLHO | Kg | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 6 |
| TUBERCÚLOS | | | | | | | | | | | | | | | |
| BATATA DOCE | Kg | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| INHAME | Kg | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| MACAXEIRA, descascada | Kg | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| SEMIPERECÍVEIS | | | | | | | | | | | | | | | |
| AÇÚCAR CRISTAL | Kg | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| ARROZ BRANCO TIPO 2 | Kg | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | 12 |
| FARINHA DE MANDIOCA | Kg | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | 4 |
| ARROZ PARBOILIZADO, LONGO FINO, tipo 1 | Kg | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | 12 |



| | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|-----|-----|-----|-----|---|-----|
| FEIJÃO PRETO | Kg | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 12 |
| FEIJÃO FRADINHO | Kg | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | 12 |
| FEIJÃO CARIOCA | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| FARINHA DE TRIGO, sem fermento | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| FERMENTO EM PÓ, químico | Kg | 0,1 | - | 0,1 | - | 0,1 | - | 0,1 | - | 0,1 | - | 0,1 | - | 0,6 |
| FLOCOS DE MILHO | Kg | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 6 |
| FLOCOS DE ARROZ | Kg | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | 6 |
| PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, BRANCA | Kg | 0,4 | - | - | 0,4 | - | - | 0,4 | - | - | 0,4 | - | - | 1,6 |
| PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, VERMELHA | Kg | - | 0,4 | - | - | 0,4 | - | - | 0,4 | - | - | 0,4 | - | 1,6 |
| LEITE DE COCO | L | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| MACARRÃO, tipo espaguete | Kg | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | 8 |
| MACARRÃO, tipo talharim | Kg | - | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - | 8 |
| MACARRÃO, tipo parafuso | Kg | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | - | - | 2 | 8 |
| ÓLEO DE GIRASSOL | Unid | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| SAL | Kg | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 4 |
| VINAGRE DE MAÇÃ | Unid. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |



| LÁCTEOS | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|-------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| REQUEIJÃO | Kg | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 10 |
| LEITE LÍQUIDO INTEGRAL | L | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 2 | - | 12 |
| LEITE EM PÓ INTEGRAL | Kg | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | - | 1 | 6 |
| MANTEIGA | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| QUEIJO COALHO | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| QUEIJO MUSSARELA | Kg | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| CARNES E OVO | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE BOVINA, EM CUBOS | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| CARNE BOVINA, EM ISCA | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| CARNE BOVINA, MOÍDA | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| FÍGADO BOVINO | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| FRANGO, EM CUBOS | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| FRANGO, EM ISCA | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| FRANGO, MOÍDO | Kg | - | - | - | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 18 |
| OVOS DE GALINHA | Unid. | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 288 |
| PESCADO MERLUZA (FILÉ) | Kg | 20 | 5 | 5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 30 |
| PESCADO TILÁPIA (FILÉ) | Kg | - | 10 | 10 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 20 |



Rua General Hermes, 1199, Cambona. CEP 57.017-000, Maceió/AL.
Fone: +55(82)3315-4725