PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

O presente termo tem como objeto a AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS PERECIVEIS E NÃO PERECIVEIS PARA ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS MATRICULADOS NAS ESCOLAS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE CURUÇÁ, para compor os cardápios da alimentação escolar em conformidade com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento devem estar de acordo com as exigências do Manual de Legislação DECRETO Nº 5.741, DE 30 DE MARÇO DE 2006, REGULAMENTO DOS ARTS. 27-A, 28-A E 29-A DA LEI No 8.171, DE 17 DE JANEIRO DE 1991 e com a Resolução FNDE/PNAE Nº 26/2013 e nº. 035 de 01 de outubro de 2003 para atender ao PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) em suas diferentes modalidades de ensino no Município de CURUÇÁ.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de CURUÇÁ, para o ano letivo de 2020, garantindo a melhora no rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção especifica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3. VIGÊNCIA

O prazo de vigência do contrato a ser firmado será 12 meses, com início a partir da data da sua assinatura, podendo, a critério das partes, ter a sua duração prorrogada, nos termos do art. 57, II, da Lei Federal nº 8.666/1993, ressalvados os limites legais para aditivo ao contrato.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO

4.1 - As especificações dos itens e quantidades dos produtos constam no **ANEXO I** deste Termo.

4.2 – O quantitativo solicitado é conforme o censo escolar do número de alunos matriculados por modalidade de ensino e escolas que são atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar do Município que constam no **ANEXO II** deste termo.

4.3 - A entrega dos produtos será realizada conforme cronograma fornecido pelo Departamento de Alimentação Escolar da SEMED, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar do recebimento da solicitação, a entrega deverá ser feita nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental, tanto na zona urbana como na zona rural, de acordo com a ordem de fornecimento que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar.

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

4.4 - Os gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIF).

4.5 - Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta;
- data de fabricação;
- data de validade;
- peso líquido;
- Número do Lote;
- Nome do fabricante;
- Registro no órgão fiscalizador (SIF) quando couber;

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 - As proponentes deverão apresentar atestado (s) fornecido (s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

5.2 - As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis.

6. AMOSTRA DOS PRODUTOS

6.1 – O (s) fornecedor (es) classificado (s) em primeiro lugar após fase de habilitação deverão entregar em até 02 (dois) dias úteis em data solicitada e no horário de funcionamento do Departamento de Alimentação Escolar, 01 (uma) amostra do produto ofertado. As amostras devem estar devidamente etiquetadas, acompanhadas de ficha técnica assinadas pelo responsável técnico da empresa fabricante e/ou licitante, com firma reconhecida, devidamente acompanhada da cópia autenticada para verificação do atendimento das especificações técnicas.

6.2 - Durante toda a vigência do contrato, poderão ser coletadas amostras de alimentos para análise-microscópica, físico – química, microbiológica e de resíduos químicos (pesticidas, antibióticos) – Limites Máximos de Resíduos. Caso os alimentos estejam fora de especificações

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

deste edital ou da legislação pertinente, a entrega deverá ser cancelada, podendo o fornecedor ter seu contrato rescindido.

6.3. A análise ficará a cargo da Vigilância Sanitária Municipal juntamente com o apoio do profissional Nutricionista responsável técnico ou quadro técnico, que emitirá seu parecer em laudo devidamente assinado e identificado;

6.4 – As amostras deverão ser identificadas com o número do Edital, o nome do fornecedor e a especificação do produto.

6.5 - Na apresentação das amostras deverá ser apresentada junto com os produtos a documentação comprobatória de Serviço de inspeção Sanitária, bem como registro de produtos junto ao MAPA; conforme for o caso;

6.6 - Os produtos alimentícios devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela (o): ANVISA/Ministério da Saúde; ou DIPOA/MAPA; ou ANVISA local e/ou estadual.

6.7 - As amostras serão submetidas às seguintes análises:

- ORGANOLÉPTICA (SENSORIAL): serão verificadas as características de cor, odor e textura (aparência) do alimento;
- ROTULAGEM: de acordo com a legislação da ANVISA/Ministério da Saúde; ou DIPOA/MAPA; ou ANVISA local e/ou estadual;
- EMBALAGEM: a gramatura e material utilizado serão analisados para verificar se estão de acordo com o exigido na especificação do item cotado.

6.8 – O resultado da analise será publicado em 02 (dois) dias após o prazo da apresentação das amostras.

7. DA FISCALIZAÇÃO

7.1 - A Secretaria Municipal de Educação, juntamente com o fiscal do contrato, serão responsáveis pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados)

7.2 - A Nutricionista responsável técnica e/ou quadro técnico da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

7.3 - A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED, não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

8. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

8.1 - Os produtos deverão ser entregues no Depósito Central da Secretaria Municipal de Educação, conforme cronograma estabelecido de acordo com a ordem de fornecimento que será emitida pelo Departamento de Alimentação Escolar, em dias uteis, no horário das 8h00 as 18:00hs.

8.2 - A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada em conjunto com o Chefe do Departamento de Alimentação Escolar, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

8.3 - Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Departamento de Alimentação Escolar.
- Alimentos Estoque-Seco (não-perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem do Departamento de Alimentação Escolar.

8.4 - Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 - A equipe do Departamento de Alimentação Escolar será responsável pela conferência dos produtos no ato do recebimento, que informarão ao Fiscal do contrato/SEMED eventuais inconsistências.

9.2 - As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

9.3 - Todos os gêneros perecíveis e não perecíveis deverão ser transportados em caminhão tipo baú especifico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.

9.4 - Os produtos deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.5 - Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

9.6 - Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de 01 (um) dia útil, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9.7 - Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

9.8 - Nos preços deverão estar inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou outras.

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ FLS

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 - Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida no contrato;

10.2 - Rejeitar os produtos que não satisfazerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

10.3- Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços;

10.4Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

10.5Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

11. PAGAMENTO

11.1 - O pagamento será efetuado em moeda corrente, através de ordem bancária em conta corrente em nome da contratada e/ou na tesouraria municipal, mediante a apresentação de fatura discriminativa, de acordo com os itens, quantidades e preços previstos na proposta de preços vencedora, devidamente certificada e atestada.

11.2 - O pagamento será efetuado em até 30 dias corridos, contados a partir do efetivo recebimento dos produtos, mediante apresentação da nota fiscal/fatura pela contratada, devidamente atestada e liquidada pela contratante. O documento fiscal deverá constar em anexo o (s) termo (s) de recebimento dos gêneros perecíveis e não perecíveis.

11.3 - Nenhum pagamento será efetuado enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o pagamento pendente, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

11.4 - Nenhum pagamento será efetuado caso o faturamento apresente alguma incorreção ou divergência de valores, e será devolvido para as devidas correções e/ou ajustes e o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação do documento fiscal.

11.5 - Só serão efetuados os pagamentos referentes aos produtos efetivamente entregues. Será exigida, mensalmente, somente dos grupos formais, a apresentação de certidão negativa de débito ou regularidade com INSS, FGTS, Receita Federal, Procuradoria Geral da União e certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT).

12. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Fundamenta-se esta aquisição/contratação através do disposto nas leis federais Nº 11.947/09 e Resolução FNDE/PNAE Nº 26/13 e Lei nº 8666/93.

13. SANÇÕES

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

13.1 - Por descumprimento de cláusulas contratuais ou pela inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATADA poderá, após a apreciação de defesa prévia, sofrer as seguintes penalidades, de acordo com a gravidade da falta (Art. 86 e 87 da Lei 8.666/93):

13.1.1 - advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a CONTRATADA concorrido diretamente ou indiretamente.

13.1.2 - multa, nas seguintes situações:

- De 0,4% (quatro décimos por cento), incidente sobre o valor da ordem de fornecimento correspondente, por dia de atraso em realizar o fornecimento;
- Em caso de rescisão unilateral do contrato pela Administração, decorrente do que prevê este subitem, ou de qualquer descumprimento de outra cláusula contratual, será aplicada, garantida a defesa prévia, multa de até 30% (trinta por cento) do valor total do contrato, de acordo com a gravidade da infração.

13.1.3 - suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Município de Curuçá, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

13.1.4 - declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

- Nos casos de declaração de inidoneidade, a proponente penalizada poderá, após decorrido o prazo de 05 (cinco) anos da declaração, requerer a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida se a proponente ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e desde que cessados os motivos determinantes da punição.

13.2 - As multas serão, após o regular processo administrativo, cobradas administrativa ou judicialmente, ou descontadas dos créditos da proponente CONTRATADA.

13.2.1 - Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

13.3 - O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujo efeito não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

CARDÁPIO 2020– CRECHE

FEVEREIRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	MINGAU	SUCO DE FRUTA + BISCOITO CASEIRO (4 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + ABACAXI)	ACHOCOLATADO + BISCOITO SALGADO (4 UNIDADES)	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª	MACARRÃO	ARROZ COM	SOPA DE CARNE	MACARRÃO	ARROZ COM

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

REFEIÇÃO QUANDO SAIR	ESPAGUETE + FEIJÃO COM COUVE E CARIRU + OVO MEXIDO	CENOURA + FRANGO DESFIADO COUVE + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO + REPOLHO ROXO)	COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	COUVE + PEIXE DESFIADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA)
MARÇO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	VITAMINA DE MAMÃO	SUCO DE FRUTA + BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + LARANJA)	ACHOCOLATADO + PÃO DE MACAXEIRA	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	BAIÃO DE TRÊS COM ARROZ, FEIJÃO DA COLONIA E CHARQUE + SALADA CRUA DE CENOURA, TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO ESPAGUETE + FRANGO GUISADO (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	ARROZ COM COUVE + PEIXE GUISADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA) + FARINHA DE MANDIOCA
ABRIL	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	MINGAU	SUCO DE FRUTA + BISCOITO CASEIRO (6 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + TANGERINA)	ACHOCOLATADO + BISCOITO SALGADO (4 UNIDADES)	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	MACARRÃO ESPAGUETE + FEIJÃO COM COUVE E CARIRU + OVO MEXIDO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO + REPOLHO ROXO	CANJA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, CENOURA, BATATA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	ARROZ COM COUVE + PEIXE DESFIADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA)
MAIO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	VITAMINA DE BANANA	SUCO DE FRUTA + BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + ABACAXI)	ACHOCOLATADO + PÃO DE ABÓBORA	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	BAIÃO DE TRÊS COM ARROZ, FEIJÃO DA COLONIA E CHARQUE + SALADA CRUA DE CENOURA, TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO ESPAGUETE + FRANGO GUISADO (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	ARROZ COM COUVE + PEIXE GUISADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA) + FARINHA DE

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

					MANDIOCA
JUNHO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	MINGAU DE MILHO BRANCO COM LEITE CONDENSADO + COCO	SUCO DE FRUTA + BISCOITO CASEIRO (6 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + LARANJA)	ACHOCOLATADO + BOLO DE MACAXEIRA	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	MACARRÃO ESPAGUETE + FEIJÃO COM COUVE E CARIRU + OVO MEXIDO	ARROZ COM GALINHA + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO + REPOLHO ROXO)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	VATAPÁ DE FRANGO
AGOSTO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	VITAMINA DE MAMÃO	SUCO DE FRUTA + BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + TANGERINA)	ACHOCOLATADO + BISCOITO SALGADO (4 UNIDADES)	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	MACARRÃO ESPAGUETE + FEIJÃO COM COUVE E CARIRU + OVO MEXIDO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO + REPOLHO ROXO	CANJA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, CENOURA, BATATA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	ARROZ COM COUVE + PEIXE DESFIADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA)
SETEMBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	MINGAU	SUCO DE FRUTA + BISCOITO CASEIRO (6 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + ABACAXI)	ACHOCOLATADO + PÃO DE MACAXEIRA	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	BAIÃO DE TRÊS COM ARROZ, FEIJÃO DA COLONIA E CHARQUE + SALADA CRUA DE CENOURA, TOMATE E PEPINO	MACARRÃO ESPAGUETE + FRANGO GUISADO (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	ARROZ COM COUVE + PEIXE GUISADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA) + FARINHA DE MANDIOCA
OUTUBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	VITAMINA DE BANANA	SUCO DE FRUTA + PIPOCA	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + LARANJA)	ACHOCOLATADO + BOLO DE MACAXEIRA	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª	MACARRÃO	ARROZ COM	SOPA DE CARNE	MACARRONADA DE	ARROZ COM

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

REFEIÇÃO QUANDO SAIR	ESPAGUETE + FEIJÃO COM COUVE E CARIRU + OVO MEXIDO	GALINHA + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO + REPOLHO ROXO)	COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE GUISADA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE	COUVE + PEIXE DESFIADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA)
NOVEMBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	MINGAU	SUCO DE FRUTA + BISCOITO CASEIRO (6 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + TANGERINA)	ACHOCOLATADO + PÃO DE ABÓBORA	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	BAIÃO DE TRÊS COM ARROZ, FEIJÃO DA COLONIA E CHARQUE + SALADA CRUA DE CENOURA, TOMATE E PEPINO)	MACARRÃO ESPAGUETE + FRANGO GUISADO (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	ARROZ COM COUVE + PEIXE GUISADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA) + FARINHA DE MANDIOCA
DEZEMBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
1ª REFEIÇÃO QUANDO ENTRAR	VITAMINA DE MAMÃO	SUCO DE FRUTA + BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)	DIA DA FRUTA (BANANA + MELANCIA + ABACAXI)	ACHOCOLATADO + BISCOITO SALGADO (4 UNIDADES)	AÇAI +FARINHA DE TAPIOCA
2ª REFEIÇÃO QUANDO SAIR	MACARRÃO ESPAGUETE + FEIJÃO COM COUVE E CARIRU + OVO MEXIDO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO + REPOLHO ROXO	CANJA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, CENOURA, BATATA)	MACARRÃO ESPAGUETE + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA, COUVE E CARIRU)	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARAFUSO) COM CARNE MOIDA +LEGUMES (BATATA, CARIRU, COUVE E ABÓBORA)	ARROZ COM COUVE + PEIXE DESFIADO + FEIJÃO + SALADA CRUA DE TOMATE E PEPINO E BETERRABA

CARDÁPIO 2018 – PRÉ ESCOLA + FUND +EJA + MÉDIO

FEVEREIRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	MINGAU	CANJA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, CENOURA, BATATA)	DIA DA FRUTA BANANA+MELANCIA + LARANJA	MACARRÃO + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA E COUVE) + FEIJÃO + SALADA CRUA (PEPINO E TOMATE)	SUCO DE FRUTA+BISCOITO SALGADO (4UNIDADES)
MARÇO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	VITAMINA DE BANANA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM	AÇAÍ COM FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARA SOPA + BATATA +	SUCO DE FRUTA+BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

		COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA		CENOURA + COUVE E CARIRU)	
ABRIL	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	MINGAU	CANJA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, CENOURA, BATATA)	DIA DA FRUTA BANANA+MELANCIA + LARANJA	MACARRÃO + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA E COUVE) + FEIJÃO + SALADA CRUA (PEPINO E TOMATE)	SUCO DE FRUTA+BISCOITO SALGADO (4UNIDADES)
MAIO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	VITAMINA DE BANANA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA	AÇAÍ COM FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARA SOPA + BATATA + CENOURA + COUVE E CARIRU)	SUCO DE FRUTA+BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)
JUNHO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	MINGAU DE MILHO BRANCO	VATAPÁ DE FRANGO	DIA DA FRUTA BANANA+MELANCIA + LARANJA	MACARRONADA DE CARNE MOIDA COM MOLHO DE TOMATE	SUCO DE FRUTA + BISCOITO CASEIRO (4UNIDADES)
AGOSTO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	VITAMINA DE BANANA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA	AÇAÍ COM FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARA SOPA + BATATA + CENOURA + COUVE E CARIRU)	SUCO DE FRUTA+BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)
SETEMBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	MINGAU	CANJA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO, CENOURA, BATATA)	DIA DA FRUTA BANANA+MELANCIA + LARANJA	MACARRÃO + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA E COUVE) + FEIJÃO + SALADA CRUA (PEPINO E TOMATE)	SUCO DE FRUTA+BISCOITO SALGADO (4UNIDADES)
OUTUBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	VITAMINA DE BANANA	BAIÃO DE TRÊS COM ARROZ + FEIJÃO + CHARQUE + SALADA CRUA	AÇAÍ COM FARINHA DE TAPIOCA	MACARRÃO ESPAGUETE COM FRANGO GUISADO + SALADA CRUA	SUCO DE FRUTA+BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)
NOVEMBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	MINGAU	CANJA DE FRANGO (ARROZ, FRANGO,	DIA DA FRUTA BANANA+MELANCIA + LARANJA	MACARRÃO + CARNE GUISADA (MACAXEIRA, CENOURA E COUVE)	SUCO DE FRUTA+BISCOITO SALGADO (4UNIDADES)

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

		CENOURA, BATATA)		+ FEIJÃO + SALADA CRUA (PEPINO E TOMATE)	
DEZEMBRO	**SEGUNDA-FEIRA**	**TERÇA-FEIRA**	**QUARTA-FEIRA**	**QUINTA-FEIRA**	**SEXTA-FEIRA**
REFEIÇÃO	VITAMINA DE BANANA	ARROZ COM CENOURA + FRANGO DESFIADO COM COUVE + FEIJÃO + SALADA CRUA	AÇAÍ COM FARINHA DE TAPIOCA	SOPA DE CARNE COM LEGUMES (MASSA PARA SOPA + BATATA + CENOURA + COUVE E CARIRU)	SUCO DE FRUTA+BISCOITO ROSQUINHA (4 UNIDADES)

Deusdete Ataíde de Miranda Junior
Secretário Municipal de Educação

Bruna de Cassia Brito Lima
Nutricionista – Responsável Técnica – CRN7 7949

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

ANEXO – DESCRIÇÃO DO OBJETO

GRUPO 1 - BISCOITOS, DOCES, SALGADOS							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
1	**BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER.** Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, soro de leite, estabilizante (lecitina de soja), fibra de aveia, fermentos químicos (Bicarbonato de sódio e Bicarbonato de amônio), fermento biológico, aromatizante e acidulante (ácido cítrico). Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção de 30g: 20g carboidrato, 2,9g proteína, 0 gorduras trans, 0 colesterol, 0,9 fibras, 1,3 mg ferro. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: Plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de até 8kg**	KG	5.000	10.000		
2	**BISCOITO DOCE – TIPO ROSQUINHA SABOR LEITE:** Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, soro de leite, estabilizante (lecitina de soja), sal, acidulante (ácido lático), fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aromatizante. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,5g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega	**Embalagem primária: Saco de polipropileno, polietileno, laminado de alta intensidade, contendo 400g de produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e resistente.**	KG	5.000	10.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ FLS

3	**BISCOITO DOCE – TIPO MARIA:** Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados, de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	**Embalagem primária: Saco de polipropileno, polietileno, laminado de alta intensidade, contendo 400g de produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e resistente.**	KG	5.000	10.000		
4	**BISCOITO DOCE – TIPO MAISENA:** Produto deve apresentar-se com características organolépticas próprias, acondicionado em pacotes plásticos, atóxicos, hermeticamente vedados de até 400g e embalados em caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	**Embalagem primária: Saco de polipropileno, polietileno, laminado de alta intensidade, contendo 400g de produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e resistente.**	KG	5.000	10.000		
5	**BISCOITO DOCE – TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE:** Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cacau em pó, açúcar, soro de leite, açúcar invertido, gordura vegetal, amido de milho, estabilizante (lecitina de soja), sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) acidulante láctico e aromatizantes. Contém glúten. Propriedades nutricionais com porção por 30g: proteína 2g e fibra alimentar 0,6g. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: Saco de polipropileno, polietileno, laminado de alta intensidade, contendo 400g de 5.500produto. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e resistente.**	KG	5.000	10.000		
GRUPO 2 - DOCES							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
6	**CHOCOLATE EM PÓ.** Produto deve conter 32% de cacau. Devem estar de acordo com as exigências da	**Embalagem primária: Pacotes de 400g, em polietileno**	KG.	2.000	4.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ FLS

	legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 08 meses.	**atóxico, transparente, leitosa ou aluminizada, resistente. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.**					
7	**AÇÚCAR REFINADO** Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega	**Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade.**	KG	20.000	40.000		
8	**MINGAU DE ARROZ - c**om porção por 21g: proteína 1,1g e ferro 1,8mg. Deve conter as seguintes informações na embalagem: contém glúten, alérgicos: contém derivados de aveia e cevada. Pode conter leite, trigo, soja e centeio. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**Embalagem primária: Sache de até 230g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.**	KG	5.000	10.000		
9	**Mistura para Mingau tipo Farinha Láctea -** Característica técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações	**Embalagem primária: Sache de até 230g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.**	KG	5.000	10.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ FLS

	nutricionais.						
10	**AVEIA EM FLOCOS.** Produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor. A embalagem deve estar intacta, bem vedada. O produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.	**Embalagem primária: Sache de até 230g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.**	KG	5.000	10.000		
GRUPO 3 - GRÃOS E CEREAIS							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
11	**ARROZ TIPO 1 POLIDO**. Longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substancias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: tipo I polido; classe: longo fino. Produto 100% natural. Com porção por 50g: proteína 3,3g e fibra alimentar 0,3g. Devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS.Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, resistente de até 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado e resistente.**	Kg	20.000	40.000		
12	**FEIJÃO CARIOQUINHA** Feijão tipo 1, carioquinha, grãos de tamanho e formas naturais, claros, maduros, limpos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies devem estar de acordo com as exigências da legislação sanitária em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica, termossoldado, resistente, de 1kg. Embalagem secundária: Fardos transparente, termossoldado e resistente.**	Kg	3.000	6.000		
13	**MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE** Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de naturais. Contém glúten. Com porção por 80g: proteína 8,7g e gorduras	**Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes**	Kg	5.000	10.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

	totais 1,2g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	**termossoldado e resistente.**					
14	**MACARRÃO PARAFUSO.** Contendo, sêmola de Trigo enriquecida com Ferro e ácido fólico e corante de naturais. Contém glúten. Com porção por 80g: proteína 8,7g e gorduras totais 1,2g. pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado e resistente.**	Kg	5.000	10.000		
15	**FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.** Farinha de trigo tipo 1, com fermento, acondicionada em sacos plásticos de polietileno, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica com 1Kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado e resistente de até 30kg.**	KG	1.500	3.000		
16	**FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.** Farinha de trigo tipo 1, sem fermento, acondicionada em sacos plásticos de polietileno, atóxico, limpo, não violado e resistente com capacidade de 1kg. Validade não inferior a 180 dias após a data de entrega.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica com 1Kg. Embalagem secundária: Fardos transparentes termossoldado e resistente de até 30kg.**	KG	2.000	4.000		
17	**MILHO BRANCO.** Tipo 1, Classe Branca, Categoria misturada. Isento de parasitas, mofo, odores	**Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem**	KG	2.000	4.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ FLS

	estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Devem estar de acordo com as exigências da legislação Sanitária em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	**secundária: Fardos transparentes ou de papelão termossoldado e resistentes de até 10kg.**					
18	**MILHO PARA PIPOCA.** 1ª Qualidade, Beneficiado, Polido Grupo Duro, Classe Amarelo, Tipo 1. Produto preparado com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes ou de papelão termossoldado e resistentes de até 10kg.**	KG	1.000	2.000		
19	**CAFÉ EM PÓ:** Grão torrado e moído, aspecto, cheiro e sabor, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas/larvas e detritos animais ou vegetais, acondicionadas em embalagens a vácuo de 500g. Registros obrigatórios no Ministério da Saúde e selo ABIC. Validade mínima de entrega de 6 meses.	**Embalagem primária atóxica de 500g a vácuo. Embalagem secundária: fardos transparentes ou caixas de papelão resistentes.**	KG	2.000	4.000		
20	**FUBÁ DE MILHO.** Ausência de resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característicos. Embalagem deve estar intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente bem vedado, embalagem de 500g. Validade não inferior a 120 dias a contar da data de entrega. Deve apresentar registro no Ministério da Saúde.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica com 500g. Embalagem secundária: Fardos transparentes ou de papelão termossoldado e resistentes.**	KG	2.000	4.000		
GRUPO 4 - PÃES							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
21	**PÃO DE CHÁ**. Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou	**Embalagem plástica apropriada com 20 unidades de aproximadamente 50g cada. Não inferior a 2 dias.**	KG	7.000	14.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ FLS

	malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.						
22	**PÃO DE DOCE.** Peso de 50g cada unidade. Preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado pão queimado ou malcozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos, e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.	**Embalagem primária:** Embalagem de polietileno resistente e atóxico com 20 unidades cada.	KG		10.000		
GRUPO 5 - FRIOS E PROTEÍNAS ANIMAL							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
23	**CARNE MOÍDA BOVINA CONGELADA** (carne moída traseira. Aspecto próprio, firme, não amolecida e nem pegajosa. De cor vermelho vivo e sem mancha esverdeada, com odor característico e sabor próprio. PH 5,7 – 6.2, lipídio 8% e proteínas 18%. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, numero do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: O produto deve conter data de	**Embalagem primária: tubetes plásticos de polietileno, atóxica, timbrado, com capacidade de 500 gramas. Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado de capacidade 9 kg.**	Kg	10.000	20.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ FLS

	fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.						
24	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO** Filé de **p**eito de frango tipo congelado, sem osso, não temperado, sem pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número no SIF) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: embalagens plásticas de polietileno, atóxica, timbrado, com capacidade de 1Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.**	Kg	15.000	30.000		
25	**CHARQUE BOVINO DIANTEIRO,** curada, seca, a base de: carne bovina / sal, com porção por 30g: proteína 7,6g e gorduras totais 1,9g, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, numero do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: embalagem a vácuo de até 1 kg .Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.**	Kg	3.000	6.000		
26	**CARNE BOVINA SEM OSSO EM CUBOS:** Carne Bovina de 2ª em Cubos de tamanhos padronizados e uniformes, aproximadamente 3 x3 cm.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado,**	KG	15.000	30.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

	Magra e no máximo com 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, numero do registro no SIF). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Validade mínima: 01 anos a partir da data de fabricação. Congelada a - 18ºC.	**resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 3 kg. Mantido sob congelamento a – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.**					
27	**FILÉ DE PEIXE TIPO DOURADA.** Filé de peixe de 1ª qualidade, sem espinhas, congelado a -18 °C. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência). O produto deve apresentar validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Obrigatoriamente deve apresentar do SIF ou SIE ou SIM.	**Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de 2 kg. Mantido sob congelamento à – 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.**	KG	5.000	10.000		
28	**PEITO DE FRANGO COM OSSO.** Peito de frango c/osso tipo congelado, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número no SIF) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve	**Embalagem de 500G A 05 kg, caixa de papelão embalagem secundaria de 18kg. Origem: Indústria Brasileira. Não inferior a 3 meses após a data de fabricação.**	KG	12.000	14.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

	conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega						
29	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESFIADO -** Filé de peito de frango resfriado desfiado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação, validade e lote. Embalados de 500g.	**EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G.**	KG	2.000	4.000		
GRUPO 6 - LEITE E DERIVADOS							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
30	**LEITE EM PÓ INTEGRAL Aspecto**: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substancias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fruído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: leite fluído integral. Com as seguintes informações nutricionais: com porção por 26g: proteína 6,8g e gorduras totais 6,8g. Deve conter o registro do ministério da agricultura SIF/DIPOA. Devem conter a numeração da fabricação, lote e validade. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: Embalagem aluminizada contendo até 200g. Embalagem secundária: Fardo de papelão.**	Kg	10.000	20.000		
31	**LEITE DE COCO.** Natural, concentrado, açucarado, acondicionado em garrafa de plástico com 200ml e embalagens secundárias de papelão. Produto com validade não inferior a 30 dias após a data de entrega no depósito.	**Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 200 ml. Embalagem secundária: Plástico resistente atóxico.**	LT	400	800		
32	**LEITE CONDENSADO.** Produzido com leite integral,	**Embalagem primária: Tipo**	KG	1.000	2.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

	açúcar e lactose. Deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Devem estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. O produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores a data de entrega.	**Tetra park (caixinha) com unidade de 270g. Embalagem secundária: Caixa de papelão limpa, integra e resistente.**					
33	**CREME DE LEITE -** UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	**EMBALAGEM PRIMÁRIA: TIPO TETRA PARK (CAIXINHA) COM UNIDADE DE 200G. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, INTEGRA E RESISTENTE.**	KG	1.000	2.000		
34	**IOGURTE DE FRUTA -** Embalagem plástica, limpa, resistente, vedada de polietileno de 100g do produto. Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade. Acondicionados em embalagem secundária de fardos plásticos de até 1.200 Kg. Validade de no mínimo 20 dias após a data de fabricação.	**EMBALAGEM PRIMÁRIA SAQUINHO PLÁSTICO DE UNIDADE 100ML.**	L	3.000	6.000		
GRUPO 7 - ÓLEOS, GORDURAS E TEMPEROS							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
35	**ÓLEO DE SOJA.** Características Técnicas: Óleo de soja, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca,	**Embalagem primária: Acondicionada em recipientes de plástico de até 900 ml, não apresentado amassamento ou vazamento. Embalagem secundária: Caixa**	LT	2.000	4.000		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínimo de 8 meses a contar da data de entrega.	**de papelão resistente.**					
36	**MARGARINA.** Com sal, com 60% de lipídeos e 0% de gorduras trans. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço e de bolores. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	**Embalagem primária: Potes de plástico de até 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.**	Kg	1.000	2.000		
37	**SAL REFINADO IODADO**. Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**Embalagem primária: Pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Embalagem secundária Fardos com sacos resistentes de polietileno.**	Kg	1.000	2.000		
38	**MOLHO DE TOMATE REFOGADO**. Com porção por 60g: carboidratos 4,0g e proteína 0,6g. Não contém glúten. Deve apresentar cor, sabor, odor característico, consistência pastosa. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no país (ANVISA/MS). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega.	**Embalagem primária: Sachê de 340g Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado e resistente.**	Kg	1.000	2.000		
39	**COLORÍFICO.** Produto constituído pela semente de urucum, fubá de milho, sal e óleo de palma (Dendê), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**Embalagem primária: Embalagem resistente de polietileno atóxico Transparente, contendo 100g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente.**	Kg	900	1.800		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

40	**VINAGRE.** Fermentado acético de álcool e água, acidez volátil 4%. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	**Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 500 ml. Embalagem secundária: Plástico resistente atóxico, de 6 litros com 12 unidades**	Litros	1.000	2.000		
41	**ALHO.** In natura, graúdo, tipo comum, cabeça inteiro, fisiologicamente desenvolvido, em bulbos curados, sem chocamentos, danos mecânicos ou causados por pragas. O produto deverá apresentar condições adequadas ao consumo assim como informações pertinentes a rotulagem como discriminação de marca, validade e fabricação. O prazo de validade aceito será de no mínimo 90 dias após a data de entrega do produto.	**Embalagem primária: Sacos plásticas resistentes, contendo 200g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.**	KG	900	1800		
42	**AZEITE DE DENDÊ.** Puro, baixa acidez, acondicionado em garrafa de polietileno, resistente, limpo e não violado com capacidade de até 200ml com validade inferior a 180 dias após a data de entrega.	**Embalagem primária: Garrafas plásticas resistentes, contendo 200 ml. Embalagem secundária: Plástico resistente atóxico.**	KG	600	1.200		
43	**SELETA DE LEGUMES.** Contendo ervilha, batata, cenoura e salmoura (água e sal). Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. **NÃO CONTÉM GLÚTEN**.	**Embalagem primária: Sache de 200g. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 4.800 kg com 24 unidades.**	KG	1.000	2.000		
44	**COMINHO.** Produto constituído pela semente de cominho de primeira qualidade, puro, com	**Embalagem primária: Embalagem resistente de**	KG	900	1.800		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

	aspecto, cor, cheiro e sabor característico, sem misturas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	**polietileno atóxico Transparente, contendo 100g. Embalagem secundária: Embalagem plástica resistente.**					
GRUPO 8 - HORTIFRUTIGRANJEIROS							
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**EMBALAGEM**	**Und.**	**Quant. Mínima**	**Quant. Máxima**	**Preço Médio unt.**	**VALOR TOTAL**
45	**Batata inglesa lavada** - de primeira qualidade; - Tamanho grande; Casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos.	**Sacas pesando aproximadamente 50 kg.**	KG	2.000	4.000		
46	**Cebola Branca.** de primeira qualidade, tamanho caixa 3 e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	**Sacas pesando aproximadamente 50kg.**	Kg	2.000	4.000		
47	**Cenoura Média 2A.** Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	**Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 20kg.**	Kg	2.000	4.000		
48	**Tomate in natura tipo Rasteiro.** Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, isentam de enfermidade material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	**Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 20 kg.**	Kg	2.000	4.000		
49	**REPOLHO ROXO.** Primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme das folhas, isento de enfermidade material	**Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 20 kg.**	KG	600	1.200		

PREFEITURA MUN DE CURUÇÁ
FLS

	terroso, larvas e/ou parasitas e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.						
50	**BETERRABA.** Frescas de ótima qualidade, compacta, firme de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Isento de: sujidade, insetos parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações. Peso e tamanho padrão**.**	**Caixas de papelão resistente pesando aproximadamente 20 kg.**	KG	2.000	4.000		
51	**OVO DE GALINHA.** Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas.	**Embalagem primária:** Cubas de 30 unidades, resistente de papelão**,** plástico ou isopor. Contendo na embalagem a Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.	UND	20.000	40.000		
						TOTAL:	

Curuçá/PA, 03 de Agosto de 2020.

DEUSDETE ATAIDE DE MIRANDA JUNIOR:70061874272
Assinado de forma digital por DEUSDETE ATAIDE DE MIRANDA JUNIOR:70061874272
Dados: 2020.08.03 11:30:35 -03'00'

Deusdete Ataíde de Miranda Junior
Secretário Municipal de Educação

ELIZABETE MOREIRA DA SILVA:69717818215
Assinado de forma digital por ELIZABETE MOREIRA DA SILVA:69717818215
Dados: 2020.08.03 11:31:25 -03'00'

Bruna de Cassia Brito Lima
Nutricionista – Responsável Técnica – CRN7 7949