



**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 2106001/2021
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 028/2021 – PMC – SRP**

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1 -OBJETIVO:

O presente Pregão Eletrônico tem por finalidade de REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO, ATRAVÉS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS EJA, EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLAR E CRECHE), ENSINO MÉDIO, EDUCAÇÃO ESPECIAL E O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO DE CAPANEMA/PA. Conforme descrições e especificações apresentadas no Anexo - A deste documento, na Modalidade Pregão Eletrônico – **MENOR PREÇO POR ITEM.**

2- JUSTIFICATIVA

Com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006 e nº 32, de 10 de agosto de 2006 e Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009, oferecendo reforço alimentar e nutricional aos educandos, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº 1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde. Considerando a universalidade do atendimento escolar gratuita, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, para melhor aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

3- ESTIMATIVA DE QUANTIDADE:

3.1 Consubstanciado no atual cenário instalado por conta do nível crítico da contaminação do Coronavírus no Estado do Pará. Desse modo, os quantitativos previstos foram estimados com base no monitoramento do crescimento diário do histórico de casos suspeitos e na projeção de tal crescimento, não eliminando a possibilidade de que sejam necessárias outras aquisições.

3.2 A quantidade máxima e mínima estimada a serem adquiridas pelos órgãos participantes do certame, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, é fixada de acordo com o Anexo II.

3.3 A existência de preços registrados não obrigará a Administração a firmar contratações que deles poderão advir, facultada a realização de licitação específica ou a contratação direta para a aquisição pretendida nas hipóteses previstas na Lei Federal nº. 8.666/93, mediante fundamentação, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

4- DA EXECUÇÃO

4.1 O objeto dever ser entregue na **Secretaria Municipal de Educação**, na Av. Barão de Capanema, nº 1559, Centro, CEP. 68.702-290, Capanema-Pará, de Segunda a Sexta- Feira das 08h00 às 14h00.

1.1 A entrega dos produtosb deverá ser de **URGENTE NO MENOR PRAZO**, não podendo ser superior a 5 (dias), consoante a ordem de fornecimento, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho.

1.2 Não serão admitidos dilação de prazos de entrega pra estas aquisições, pois trata-se de demanda para atender os veículos da secretária municipal de Saúde.

2. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO



2.1 A Contratada deverá fornecer os produtos de acordo com a solicitação da Contratante, através de ordens de fornecimento, 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.

2.2 O prazo previsto para entrega deverá observar o subitem 4.1. deste Termo de Referência.

2.3 Os produtos deverão ser entregues na **Secretaria Municipal de Educação**, na Av. Barão de Capanema, nº 1559, Centro, CEP. 68.702-290, Capanema-Pará. As mercadorias entregues deverão vir acompanhadas da documentação fiscal, juntamente com cópia da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento, no horário das 08h00 às 14h00.

2.4 Os produtos deverão ser entregues adequadamente em embalagens originais, contendo: procedência, marca, prazo de validade, entre outros (no que couber), e de acordo com a legislação em vigor, observadas as suas especificações.

2.5 Os produtos deverão ter, na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por vencer, com a data de validade impressa em cada item.

2.6 Todas as despesas com transportes correrão por conta da contratada.

2.7 Somente serão aceitos pneus novos com matéria-prima de primeiro uso, NÃO podendo ser recapados, recauchutados ou remodelados, e com matéria-prima de primeiro uso;

2.8 Os pneus deverão atender aos termos, diretrizes e critérios estabelecidos pelo INMETRO, devendo ter impresso o selo de vistoria do INMETRO e apresentar a garantia de fábrica da validade dos pneus.

2.9 Os pneus deverão ser de 1ª linha, com o máximo de 01 (um) ano de fabricação à data do fornecimento, e ter prazo de garantia de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) meses, contados a partir da data de recebimento definitivo das mercadorias

2.10 Os demais produtos fornecidos deverão possuir garantia de validade, referente a defeitos de fabricação, especificações ou outros, por período mínimo de 12 (doze) meses, e de acordo com o Código de Defesa do Consumidor.

2.11 A **Secretaria Municipal de Educação** poderá se recusar a receber o objeto contratado, caso esteja em desacordo com a proposta apresentada pela empresa contratada, fato este que será devidamente caracterizado e comunicado à empresa, sem que a esta caiba direito a indenização;

3. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1 O(s) objeto(s) serão recebidos nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93.

3.1.1 Pelo servidor responsável no ato da entrega;

a) Provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com as especificações requeridas neste documento;

b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, no prazo de até 03 (três) dias úteis. Só então será atestada a nota fiscal.

3.2 Serão recusados os materiais que apresentarem inadequados ou cujas especificações não atendam às descrições do objeto contratado.

3.3 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 24 (vinte e quatro) horas, contadas da solicitação.

3.4 Os produtos deverão atender aos dispositivos da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e às demais legislações pertinentes.

3.5 Os produtos deverão ser acondicionados conforme praxe do fabricante devendo garantir proteção durante transporte e estocagem, constando a identificação do produto e demais informações exigidas na legislação em vigor.

4. DA GARANTIA

4.1 A garantia, quanto às qualidades específicas e aplicações dos itens deste Termo de Referência,



deverá obedecer à estipulada pelos respectivos fabricantes, sem prejuízo das garantias e direitos legais inscritos no Código de Defesa do Consumidor - CDC.

4.2 A(s) empresa(s) deverão, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e às suas expensas, proceder à substituição, troca ou reposição dos materiais que porventura forem entregues com defeito, danificados, ressecados ou não compatíveis com as especificações deste Termo de Referência.

5. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

5.1 Entregar o objeto deste Termo de Referência na forma e prazo acima estabelecidos, mediante apresentação da Notas Fiscais devidamente preenchidas, constando detalhadamente as informações necessárias, conforme proposta da empresa contratada;

5.2 Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de consumo, em estrita observância às especificações deste Termo de Referência;

5.3 Assumir a responsabilidade por toda a logística de entrega;

5.4 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais resultantes da execução do contrato;

5.5 Entregar o objeto do contrato nas condições pactuadas neste documento;

5.6 Providenciar a correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela Contratante na entrega do objeto;

5.7 Responder por danos causados diretamente à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução do contrato;

5.8 Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

5.9 Manter todas as condições de habilitação aferidas no processo de contratação durante a vigência do contrato;

5.10 Cumprir as demais disposições contidas neste Termo de Referência.

5.11 Garantir a qualidade dos produtos e a regularidade do fornecimento

9- DA CONTRATANTE:

9.1 Emitir Nota de Empenho e Ordem de Fornecimento;

9.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela empresa contratada, de acordo como os termos deste documento;

9.3 Reservar local apropriado para o recebimento do objeto deste documento;

9.4 Ter pessoal disponível para o recebimento do objeto no horário previsto neste documento;

9.5 Receber o objeto de acordo com as especificações descritas neste documento;

9.6 Permitir o livre acesso dos empregados da empresa nas dependências da Contratante para entrega do objeto deste Termo de Referência, desde que uniformizados e identificados com crachá;

9.7 Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados;

9.8 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

9.9 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por intermédio de representante especialmente designado;

9.10 Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares contratuais.

10 FORMA DE PAGAMENTO:

10.1 O pagamento será efetuado pela Contratante, de acordo com o quantitativo efetivamente executado, através de depósito bancário em conta corrente fornecida pela contratada, em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação de requerimento, nota fiscal, recibo e certidões necessárias, devidamente analisadas e atestadas pelo servidor designado pela Contratante.

10.2 Havendo erro na Fatura/Nota Fiscal/Recibo, ou outra circunstância que desaprove a liquidação,



o pagamento será susinado, até que sejam tomadas as medidas saneadoras necessárias.

10.3 Os pagamentos podem ser realizados com recursos próprios e/ou com recursos de convênios.

11 DAS CONDIÇÕES GERAIS

11.1 O produto ofertado pela CONTRATADA deverá atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas preconizados pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial – ABTN, INMETRO, etc; atentando-se o proponente, principalmente para as prescrições contidas no art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

11.2 Qualquer tolerância da Administração Pública quanto a eventuais infrações não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

11.3 Cumprir e fazer cumprir, todas as diretrizes, normas, regulamentos impostos por este Termo de Referência.

11.4 A Contratada se obriga a aceitar acréscimos ou supressões nas quantidades inicialmente previstas respeitando os limites do artigo 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações, tendo como base os preços constantes da (s) proposta (s) Contratada (s), diante de necessidade comprovada da Administração.

11.5 Nenhuma reivindicação adicional de pagamento ou reajustamento de preços será considerada.

12 - DAS AMOSTRAS

12.1 A licitante vencedora deverá apresentar amostra do produto vencedor no prazo de 2 dias úteis após a realização da sessão, sendo que a marca apresentada constará na Ata de Registro de Preços a ser assinada pela mesma, devendo ser fornecido o produto sempre na marca constante na Ata, ou outro de melhor qualidade, a critério da Administração, que deverá anuir expressamente e previamente em relação à substituição.

12.2 As amostras deverão ser apresentadas devidamente identificadas com etiquetas que contenham, no mínimo, a razão social da licitante, a identificação da licitação e o número do item a que se refere. Se a licitante vencer mais de um item.

12.2.1 As amostras deverão ser entregues na Sala da Comissão de Licitações da Prefeitura Municipal de Capanema, situada na Trav. César Pinheiro, 375, Centro, Capanema/Pará, no horário de 08H as 14H.

12.4 As amostras serão analisadas pelo nutricionista do município, a qual elaborará parecer fundamentado e decisivo acerca da aceitabilidade do produto.

12.5 Considerar-se-ão desclassificados os itens das propostas das licitantes que tiverem a respectiva amostra reprovada ou não apresentada.

ANEXO A

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANTI. MÍNIMA	QUANT. MÁXIMA
1	ARROZ TIPO I: arroz branco tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino. de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem: primária: saco plástico polietileno de 1kg. Secundária: fardo plástico transparente de 30x1 kg e 6x5 kg. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.	KG	41.426	45.564
2	AÇÚCAR REFINADO – a embalagem deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada.	KG	34.522	37.974
3	ACHOCOLATADO - Especificação: à base de: açúcar, cacau, complexo vitamínico, sal, leite em pó integral. Embalagem de 200g Validade: Não inferior a 180 dias.	KG	15.064	16.570
4	ALHO -100% natural. De boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote.	KG	6.904	7.595
5	BATATA - De primeira qualidade; comum; escovada; media; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, rachadura; podridão, e os defeitos internam; como coração oco, negro e machas da cor preta; deve está isenta de excesso de substancias terroso, sujidades; corpos estranhos aderidos à superfície externa. Gêneros pesados devem ser acondicionados e transportados em basquetas plásticas e vasadas que comportem até 15 quilos do produto. Também será aceito o acondicionamento e transporte feitos em sacas de rafia contendo até vinte quilos do gênero. Rotulagem com	KG	10.500	11.550

	informação: tipo de gênero, peso, data da pesagem, prazo de validade e origem do produto.			
6	<p>BISCOITO SALGADO - tipo cream cracker- Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, fermento biológico, acidulante (ácido cítrico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 30g, Valor Calórico 135 kcal=567kJ, Carboidratos 21g, Proteínas 3g, Gorduras totais 4,3g, Gorduras saturadas 1,8g, Fibra alimentar 0,7g, Sódio 249mg, Ferro 1,3mg. (*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.</p>	KG	22.300	24.530
7	<p>BISCOITO DOCE - tipo Maria - Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g, Valor Calórico: 131 kcal=550kJ, Carboidratos: 23g, Proteínas: 2,2g, Gorduras totais : 3,3g, Gorduras saturadas: 1,4g, Fibra alimentar 0,5g, Sódio 99mg, Ferro 1mg.(*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.</p>	KG	22.300	24.530
08	<p>CARNE MOÍDA - Carne de primeira qualidade – congelado, devendo ser transportada à temperatura entre -12º e -18º. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; cheiro próprio; sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos 500g, embalagens íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada,</p>	KG	45.500	50.050

	com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Necessário apresentar 3 amostras.			
09	CHARQUE – Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIE/DIPOA. 500g.	KG	30.356	33.392
10	CENOURA: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, aroma, sabor e cor próprios da espécie, Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente á casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. Prazo de fabricação a cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a abóbora “in natura”. 5. EMBALAGEM 5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados. 6. ROTULAGEM Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e esta de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	KG	13.500	14.850
11	CEBOLA: A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. (Resolução RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005 da ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. O formato do bulbo é variável. - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. Prazo de fabricação a cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola “in natura”.	KG	20.000	22.000

	ROTULAGEM - O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.			
12	EXTRATO DE TOMATE - Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conter adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem sachê 340g.	UND	15.808	17.388
13	FEIJÃO DO SUL – TIPO 1: Cariquinha, de primeira qualidade constituída de no mínimo de 90% de grãos inteiro e íntegro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	15.534	17.100
14	FRANGO - Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIE/DIPOA.	KG	41.426	45.570
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Contendo no mínimo 26% de gordura, embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos e não violados, residentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionado em fardo lacrado ou em caixa de papelão limpa, íntegra e residentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses.	KG	33.522	37.974
16	MACARRÃO ESPAGUETE - Tipo espaguete, a base de sêmola. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. Embalagens plásticas de 500g, contendo data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	KG	25.175	27.692
17	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500 g, de boa qualidade.	KG	25.175	27.692
18	MASSA PARA SOPA - Pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro. Validade mínima de 12 meses, com data de	KG	25.175	27.692

	embalamento não superior a 30 dias. Informação nutricional data de fabricação, validade e lote.			
19	MASSA PARA MINGAU DE AVEIA - Flocos finos, embalagem de 200g, com data de fabricação, validade, informação nutricional e lote.	KG	25.890	28.479
20	MASSA PARA MINGAU DE MULTICEREAIS - Multicereal à base de milho para alimentação infantil - fonte de 09 vitaminas e ferro. Que já venha pré-cozido, contendo: Farinha de arroz, açúcar, vitaminas e minerais (vitamina C, vitamina PP, ferro, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, ácido fólico e vitamina B12), carbonato de cálcio (regulador de acidez), Fosfato monossódico aromatizante (aroma idêntico ao natural de baunilha).	KG	25.890	28.479
21	MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.	KG	31.000	34.100
22	MILHO BRANCO - Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	KG	5.178	5.696
23	ÓLEO DE SOJA - Comestível, refinado tipo I, que sofre algum processo tecnológico adequado Embalagem pet de 900 ml, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 meses.	UND	6.904	7.595
24	SAL - Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio. E com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal específica. Com embalagem de 1kg, contendo data de fabricação, validade e lote.	KG	1.380	1.520
25	TANGERINA - Tangerina in natura; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua	KG	30.713	33.784

	manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.			
26	VINAGRE - Fermentado acético de álcool hidratado e água. Embalagem: garrafas plásticas de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	UND	6.904	7.595
27	LEITE SEM LACTOSE - Leite em pó integral sem lactose. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto nas escolas.	KG	250	275
28	BISCOITO SEM LACTOSE - - Biscoito Maria sem lactose, 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, piro fosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio.	KG	50	55