



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO – PMSN/PA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)

LICITAÇÃO 2018

As exigências contidas no presente termo de referência que compõe a Pauta 2018 da Alimentação Escolar do Município de Santarém Novo encontra-se devidamente fundamentada conforme legislação em vigor.

Objetivando o cumprimento das normas legais, se faz necessário as solicitações técnicas, para construção do edital que descrevera a licitação do Município de Santarém Novo no ano de 2018.

Quanto as amostras, fichas técnicas e laudos: Será exigido do licitante no prazo de dois dias uteis antes do dia do certame a título de amostras, 01 (uma) unidade dos Gêneros Alimentícios ofertados, em embalagem original, igual as que serão entregues por ocasião do fornecimento, devidamente etiquetadas e listadas na ordem dos itens constantes do Termo de Referência, obedecendo às orientações do Regulamento Técnico para Rotulagem e Alimentos Embalados (RDC n. ° 259, de 20.09.2002), acompanhado de suas respectivas fichas técnicas, assinadas por um responsável técnico da área para a Nutricionista responsável pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar, para serem avaliadas conforme as descrições constantes no termo de entrega. A Divisão de Alimentação Escolar poderá se necessário solicitar laudo de análise (físico-químico, bromatológica e microbiológica) das amostras em laboratório devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura e/ou ANVISA ou laboratório de Instituição Federal, para atestar o descrito nas fichas técnicas. A nutricionista emitira um parecer sobre as amostras entregues, para assim garantir a Segurança Alimentar dos beneficiários do PNAE.

Seguindo a legislação pertinente a comercialização de produtos de origem animal, no propósito de manter a qualidade e segurança alimentar dos alunos atendidos pelos programas supervisionados pelo FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO-FNDE, os proponentes deverão apresentar **Certificado ou Declaração ou Alvará Sanitário**, emitido pelo Órgão competente que comprove que a **Empresa** foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do setor de Agricultura no

Katiele J. Correia

Correia

prazo estabelecido, oficialmente demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular.

Para produtos de origem animal, será exigido também Certificado de registro no SIF/DIPOA do Produto e fabricante, no dia das amostras e durante a fase de habilitação do processo licitatório deverão respectivamente, ser analisadas pela nutricionista. Os produtos de competência do Ministério da Saúde devem estar de acordo com a resolução nº. 23 de 15 de março de 2000.

Quanto ao responsável técnico do estabelecimento: O fornecedor deverá dispor de um Responsável Técnico - RT (nutricionista) para estabelecimentos que distribuam alimentos secos e/ou produzam alimentos processados ou beneficiados, o qual responderá tecnicamente pelas mercadorias, desde o recebimento, armazenamento, até a saída e entrega dos produtos no Deposito Municipal de Alimentação Escolar, mesmo para distribuidoras que apenas armazenam gêneros alimentícios, seguindo exigências da legislação vigente. Deverá ser apresentado o contrato de prestação de serviço com o nutricionista celebrado com o licitante, juntamente com sua habilitação profissional junto ao CRN, Além do comprovante de anuidade pago para o exercício vigente. Os documentos deverão ser entregues na fase de habilitação no dia do certame sob pena de desclassificação.

Quanto ao armazenamento e veículo de entrega: a empresa deverá apresentar na fase de habilitação a licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, comprovando que a licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária. O fornecedor deverá dispor de logística adequada, com veículo em número suficiente para atendimento, para não haver atraso na entrega e comprometimento na execução do cardápio. O veículo deverá ser destinado para o uso exclusivo de transporte de alimentos, com identificação lateral e separação adequada do espaço do condutor e o espaço de armazenamento dos alimentos, conforme prevê a legislação competente (RDC – 216 – ANVISA – Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, portaria CVS – 6/99 de 10/03/99, Resolução 38 de Julho de 2009 –FNDE).

Para transporte de produtos congelados e/ou resfriados a empresa licitante deverá dispor de certificado emitido por órgão competente que comprove que a câmara frigorífica e a

Katiele J. Corcêa Gomes

o veículo frigorificado que realizara o transporte foi inspecionado e encontra-se dentro das condições exigidas pela legislação vigente.

Os itens entregues deverão ser inspecionados na presença da fiscal de merenda no depósito da merenda com utilização de balança, para comprovação da quantidade dos produtos.

Quanto à embalagem do produto: As embalagens dos produtos deverão ser as originais de fábrica, lacradas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, nº do lote, prazo de validade, peso líquido e SAC – serviço de atendimento ao consumidor. A empresa contratada se responsabilizará por eventuais substituições de produto nos seguintes casos: produtos com especificações incompatíveis com o edital, que apresentem defeito de fabricação, entregues com a embalagem violada ou sinais de violação, produtos danificados em função do manuseio inadequado durante o transporte. O fornecedor que não atender as exigências acima citadas será devidamente notificado e caso reincidente será penalizado.

Quanto à estrutura física do fornecedor e documentação: para dar garantia da origem e procedência dos produtos ofertados, deverá ser apresentado na fase de habilitação seguintes documentos sob pena de desclassificação: O certificado de inspeção Federal - SIF, ou Serviço de Inspeção Estadual – SIE ou SIM, e o comprovantes de avaliação de rótulos (registros) para produtos de origem animal

Para comercialização, armazenagem e distribuição dos produtos de origem animal, em especial Carnes Bovina, Suína e de Frango, obrigatoriamente o proponente deverá apresentar vistoria da câmara frigorífica e veículo(s) frigorífico(s) da licitante, caso este serviço seja terceirizado, obrigatório a apresentação do contrato de prestação de serviços acompanhado de cópia autêntica do contrato social da empresa especializada em Logística/Transporte, bem como, vistoria da câmara frigorífica e veículo(s) frigorífico(s) da contratada durante a fase de habilitação do processo licitatório.

Comprovação de que é adimplente com o município com o fornecimento do objeto, através de um atestado de adimplência fornecido pela Secretaria Municipal de Administração, Orçamento e Finanças do Município de Santarém Novo.

Katieleen M. Correia Gomes

Quanto à qualidade dos produtos: Os gêneros alimentícios, adquiridos deverá ser de qualidade inquestionável, devendo estar em conformidade com a descrição dos gêneros em anexo, estando ainda sujeitos a amplo teste de qualidade e aceitabilidade, reservando a Prefeitura Municipal de Santarém Novo o direito de rejeita-los no todo ou em parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional.

Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação vigente: Registro no órgão competente da sua data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios de adequados para armazenamento, SAC (SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR), dados dos produtos, peso líquido legível e lote.

As empresas vencedoras serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para resolução de qualquer dúvida, o código de defesa do consumidor, RDC 216 e demais vigentes da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária.

Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do FNDE, ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

Será de responsabilidade das empresas fornecedoras, a qualidade físico-química, bromatologica e sanitária (microbiológica) dos produtos licitados.

Entrega dos gêneros alimentícios: o recebimento dos gêneros alimentícios será feito na Secretaria de Educação do município, no depósito da merenda escolar, pelo seu recebedor, pela comissão de recebimento e conselho de alimentação escolar, atestando o cumprimento de todas as condições estabelecidas em seus anexos.

A prova de entrega é a assinatura do responsável pelo recebimento da merenda escolar no canhoto da nota fiscal e/ou nota de entrega, que servira apenas de ressalva ao fornecedor para fins de cumprimento da data de entrega.

A mercadoria deverá apresentar as qualidades e as embalagens previstas no anexo e estar em conformidade com as amostras apresentadas. Caso a mercadoria esteja em

Katieleu Jr. Cordeiro

[Assinatura]

desacordo, será devolvida ao fornecedor e acarretará notificação e as penalidades previstas em contrato.

Observação: a não entrega no dia e horários marcados acarretarão notificação e as penalidades previstas em contrato, como:

- 1- Notificação
- 2- Penalidade
- 3- Rescisão

O transporte de todos os produtos deverá ser realizado em veículo adequado e que atendam todas as exigências da Vigilância Sanitária e demais normas vigentes.

É de responsabilidade da empresa fornecedora que os responsáveis pela entrega esteja devidamente paramentado (jaleco ou uniforme de cor clara e touca descartável) para o transporte de produtos até o depósito de merenda escolar. E ainda, a empresa fornecedora deverá apresentar exames periódicos destes manipuladores indiretos (carteira de saúde) e a capacitação quanto as boas práticas de manipulação de alimentos (carteira de manipulação de alimentos), desenvolvida por um responsável técnico/nutricionista, conforme prevê a norma vigente.

Quanto ao horário de entrega: a entrega dos produtos deverá ser realizada de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar, no período das 8:00 as 11:00 horas.

OBSERVAÇÃO: Os itens encontram-se em quantitativos estimados, podendo não ser pedido em sua totalidade.

Atenciosamente,

Katielen M. Corrêa

Katielen Machado Correa
Nutricionista
CRN-6755

Katielen Machado Corrêa
Nutricionista
CRN: 6755

José Fernandes Pereira Correa
Secretário de Educação
Port. 094/2018

José

Katielen M. Corrêa

José



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTARÉM NOVO – PMSN/PA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DAE)



ITEM	GENEROS	QUANT ANUAL (Kg/L)	EMBALAGEM
1	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ Produto preparado com cacau obtido por processo tecnológico adequado e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas. Composição: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, sal, minerais (ferro e zinco), complexo vitamínico (vitamina A, D3, D-Biotina, ácido fólico, Niacinamida, ácido pantotênico, 1, B12, B2, B6), estabilizante lecitina de soja e aroma natural de cacau com baunilha. Não contém glúten. Valor energético 80kcal, carboidratos 19g, proteínas 0,7g, sódio 71mg, ferro 2,1 mg, zinco 1,05mg, vitamina A 90mcg, vitamina D3 0,75mcg, D-Biotina 4,5 mcg, ácido fólico 36 mcg, niacina 2,4 mg, ácido pantotênico 0,75 mg, vitamina B1 0,45mg, vitamina 12 0,36mcg, vitamina B2 0,195 mg e vitamina 6 0,195 mg. Devem estar de acordo com as exigências da Legislação Sanitária em vigor no País ANVISAMS. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores a data de entrega</p>	4000 KG	Embalagem primária: Unidade de 400g cada, tipo sachê. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado.
2	<p>ARROZ TIPO 1 beneficiado, polido, longo fino, grãos inteiros, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Subgrupo: polido; Classe: Longo fino. Produto 100% natural. Valor energético 178 kcal, carboidratos 38g, proteínas 3,3g gorduras totais 0,6g, gordura saturada 0,3g, gordura trans. 0g, gordura monoinsaturada 0g, gordura poli-insaturada 0g, colesterol 0mg, fibra alimentar total 0,3g e sódio 0mg. 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</p>	4000 KG	Embalagem: primária plástica transparente, atóxica resistente com 01 kg. Embalagem secundária - Fardo plástico transparente até 30 kg.
3	<p>AÇÚCAR TRITURADO: Contendo sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Valor calórico 20kcal e carboidratos 5,0g. 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 a data de entrega</p>	2000 KG	Embalagem primária: plástica transparente, atóxica resistente com 01 kg. Embalagem secundária - fardo plástico transparente até 30 kg.
4	<p>ALHO IN NATURA Apresentando grau de maturação adequado e manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p>	1200 KG	Embalagem primária: pacote com 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão.

27/05/2014
 10h 30
 Kátia L. M. Correia

5	<p>AVEIA EM FLOCOS FINO Ingredientes: aveia laminada em flocos finos. Contem glúten. Alérgicos. Contem aveia</p>	<p>2000 KG</p>	<p>Embalagem primária de até 400g. Não atóxica</p>
6	<p>BISCOITO TIPO SALGADO CREAM CRACKER Contendo basicamente Farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, amido de milho, soro de leite, sal fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, aromatizantes. Contém glúten. Valor calórico 131 kcal, carboidratos 20g, proteínas 2,7g, gorduras totais 5,1g, gorduras saturadas 2,2g, gordura trans. 0g, colesterol 0g, fibra alimentar 0,8g ferro 1,3mg e sódio 237mg. 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 30 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>1400 KG</p>	<p>Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 4 kg.</p>
7	<p>BISCOITO TIPO ROSCA DE COCO (ROSQUINHA) Contendo farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, soro de leite, sal, estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Acidulante e aromatizantes. Contem glúten. Valor calórico 131 kcal, carboidratos 23g, proteínas 2,2g, gorduras totais 3,3g, gorduras saturadas 1,4g, gordura trans. 0g, colesterol 0g, fibra alimentar 0,5g ferro 1mg e sódio 99mg. 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 30 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>1500 KG</p>	<p>Embalagem: Primária - plástica atóxica com 400 gramas. Embalagem: secundária - caixa de papelão com 04 kg.</p>
8	<p>BISCOITO TIPO MAISENA Contendo basicamente Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, sal, cacau em pó, fermentos químicos (bicarbonato de amônio) e bicarbonato de sódio, estabilizantes lecitina de soja, aromatizante, acidulante, ácido láctico e aromatizante, contém glúten. Valor calórico 131 kcal, carboidratos 23g, proteínas 2,2g, gorduras totais 3,3g, gorduras saturadas 1,4g, gordura trans. 0g, colesterol 0g, fibra alimentar 0,5g ferro 1mg e sódio 99mg. 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 30 dias anteriores à data de entrega.</p>	<p>1200 KG</p>	<p>Embalagem: Primária - plástica atóxica com 400 gramas. Embalagem: secundária - caixa de papelão com 04 kg.</p>
9	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizantes lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Acidulante (ácido láctico) e aromatizantes. Contem glúten. Valor calórico 131 kcal, carboidratos 23g, proteínas 2,2g, gorduras totais 3,3g, gorduras saturadas 1,4g, gordura trans. 0g, colesterol 0g, fibra alimentar 0,5g ferro 1mg e sódio 99mg. 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 30</p>	<p>1200 KG</p>	<p>Embalagem primária: plástica atóxica com 400g. Embalagem secundária: caixa de papelão com 4kg.</p>

Katieleen M. Correia

Assinatura
 Nome
 Rua
 Nº
 CEP
 Município
 UF

	dias anteriores à data de entrega.			
10	CAFÉ EM PÓ SOLÚVEL Tipo moído, torrado, extra, embalagem aluminada interna e externamente, embalado a vácuo. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data da entrega.		1200 KG	Embalagem primária: pacote de 500g, a vácuo em sacos plásticos. Embalagem secundária: pacote de 1 kg.
11	CANJQUINHA DE MILHO: Contendo fubá enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca e sal. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de pamonha. Corantes naturais: urucum e cúrcuma. Antioxidante: bht. Isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Valor calórico 131 kcal, carboidratos 23g, proteínas 1,1g, gorduras totais 4,1g, gorduras saturadas 1,1g, gorduras trans, 1,2g, fibra alimentar 0g e sódio 101mg. 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 90 dias anteriores à data de entrega.		1200 KG	Embalagem primária: plástica transparente, atóxica resistente de até 500 g. Embalagem secundária: fardo plástico transparente até 30 unidades.
12	CARNE BOVINA CONGELADA MOIDA Obtida de massas musculares de cortes traseiro. Contendo no máximo 8% de gordura, pH:5,7-6,2, Proteína: 18%. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelho brilhante sem manchas esverdeadas e odor característico. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega, data de validade não inferior a 03 meses.		2000 KG	Embalagem contendo 500g. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF ou SIE em cada embalagem. Mantida sob congelamento a -18°C. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
13	CHARQUE BOVINO PONTA DE AGULHA Contendo basicamente em cada porção de 30 gramas: Gorduras totais: 05 gramas. Gorduras saturadas: 1,7 gramas. Gorduras trans: 0,3 gramas, com identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM) 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.		2200 KG	Embalagem primária: plástica a vácuo de até 1 kg. Embalagem secundária: fardo de até 30kg.
14	COLORÍFICO Contendo semolina de milho, semente de urucum moída, sal refinado e azeite de dendê, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Valor calórico 17 kcal, carboidratos 3,9g, proteínas 0g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,7g e sódio 370mg. 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 90 dias anteriores à data de entrega.		250 KG	Embalagem primária: pacote de até 100g. Embalagem secundária: fardo plástico de até 100 unidades.
15	CREME DE LEITE Deve apresentar cor, sabor, odor, característico. 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 60 dias anteriores à data de entrega.		500 KG	Embalagem primária tetra pack embalagem secundária: caixa de papelão até 10 kg.

Presidente Municipal de
Cidade de Itapetininga

Katieleen M. Corrêa

16	<p>ERVILHA EM CONSERVA: Ervilha em conserva em lata de 200g. Informação nutricional de 130g: valor calórico 70kcal, carboidratos 13g, proteínas 4g, gorduras 0g, fibra alimentar 4g. VALIDADE: o produto deve conter data de VALIDADE de até 60 dias após a data de entrega.</p>	400 KG	Embalagem primária: embalagens de até 1kg, acondicionadas em caixas de papelão
17	<p>FARINHA DE TRIGO Farinha de trigo, ácido fólico, vitamina B9, contem glúten. 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 90 dias anteriores a data de entrega.</p>	300 KG	Embalagem primária de 01 kg. Embalagem secundária de até 30 kg.
18	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1 Contendo em 30g do produto valor energético de 100kcal; carboidratos 16g; proteínas 7g; gorduras totais 0g; colesterol 0g; fibra alimentar 8g; cálcio 31mg; ferro 2mg; sódio 0mg 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 90 dias anteriores à data de entrega.</p>	3300 KG	Embalagem: primária plástica transparente, atóxica resistente com 01 kg. Embalagem secundária - fardo plástico transparente até 30 kg.
19	<p>FILE DE PEIXE CONGELADO TIPO DOURADA Apresentar-se congelado, limpo, sem escamas, sem couro, sem espinhas e sem vísceras, em filés. Cor: característica da espécie. Odor: característica da espécie. Consistência: firme. Deve conter na embalagem identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade Deve conter SIM, SIE ou SIF. Não contém glúten. Deve 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 a data de entrega.</p>	1800 KG	Embalagem primária: deverá ser saco plástico transparente e selado, com peso líquido de 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada.
20	<p>FORMULA INFANTIL SABOR DE ARROZ Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, composta de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e probióticos. É específico para complementar a alimentação de crianças a partir do 6º mês de vida. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 90 dias anteriores a data de entrega.</p>	2000 KG	Embalagem lata 400 gramas
21	<p>FORMULA INFANTIL SABOR DE AVEIA Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, composta de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e probióticos. É específico para complementar a alimentação de crianças a partir do 6º mês de vida. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 90 dias anteriores a data de entrega.</p>	1500 KG	Embalagem lata 400 gramas
22	<p>FORMULA INFANTIL SABOR DE MILHO Mucilagem para crianças a partir de 06 meses, composta de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e probiótico. É específico para complementar a alimentação de crianças a partir do 6º mês de vida. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 90 dias anteriores a data de entrega.</p>	1200 KG	Embalagem lata 400 gramas


Prefeitura Municipal de
 15, nº
 72
 02000

Katieleen M. Corrêa

23	<p>LEITE CONDENSADO Deve apresentar cor, sabor, odor, característico. 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 90 dias anteriores à data de entrega.</p>	500 KG	Embalagem primária: tetra park embalagem secundária: caixa de papelão até 10 kg.
24	<p>LEITE FERMENTADO COM POLPA DE FRUTAS VERMELHAS Contendo basicamente, leite em pó reconstituído, açúcar, amido modificado, preparado de polpa de amora, framboesa e morango, aroma natural e fermento lácteo, com ph de 4,6 e características sensoriais próprias. Valor energético 70kcal, carboidratos 11g, proteínas 2,3 g, gorduras totais 2,1g, gordura saturada 0,8g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0,6g e sódio 32mg. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 10 dias anteriores a data de entrega.</p>	1400 KG	Embalagem primária: embalagens tipo bandeja de 540g, acondicionadas em caixas de papelão, transportando até 12 bandejas.
25	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL Deve apresentar cor, sabor, odor, característico. 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 90 dias anteriores à data de entrega.</p>	2500 KG	Embalagem primária: saco de polietileno com embalagem contendo 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada.
26	<p>MAÇA IN NATURA Apresentando grau de maturação adequado e manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p>	1500 KG	Basquetas, limpas e higienizada ou sacas de nylon até 10kg
27	<p>MACARRÃO ARGOLINHA MEDIA A massa de trigo e soja leva em sua formulação 80% sémola de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, 20% proteína texturizada de soja, corante urucum e curcuma e água. Umidade máxima 13%, proteínas 15g%, carboidratos 76g%, lipídios 1g%, fibra alimentar 4g%, cálcio 44mg%, ferro 5mg% e colesterol 0%. 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.</p>	1800 KG	Embalagem primária: plásticos, atóxico/unidade de 500 gramas. Embalagem secundária: fardo plástico transparente até 10kg.
28	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. Contem glúten em 100g apresenta carboidrato 79g; proteína 10g; gorduras totais 0g; sódio 0mg. 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.</p>	2500 KG	Embalagem primária: saco de polietileno com capacidade para 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada.
29	<p>MARGARINA Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desidratado pasteurizado reconstituído e soro de leite reconstituído, vitamina a, estabilizantes, mono e di glicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol e ácidos graxos, conservadores, sorbato de potássio e benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico, antioxidantes, edta-curcuma e idêntico ao natural, betacaroteno. Não contem glúten. Em 10g apresenta carboidrato 0g, proteína 0g,</p>	1000 KG	Embalagem primária: recipiente de polietileno com capacidade para 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada.

Prefeitura Municipal de São José do Rio Preto
 Rua... nº...
 CEP...

Katieleen M. Corrêa
 (Assinatura)

	<p>gorduras totais 5g, sódio 119mg. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 90 dias anteriores à data de entrega.</p> <p>MILHO BRANCO</p> <p>Tipo 1, classe branca, categoria misturada, isento de parasitas, mofo, odores estranhos, substâncias nocivas, matérias terrosas e outros. Valor calórico 21 kcal, carboidratos 3,8g, proteínas 0g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0,3g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g e sódio 6,5mg. 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 90 dias anteriores à data de entrega.</p>	850 KG	Embalagem primária: plástica transparente, atóxica resistente de até 500 g. Embalagem secundária: fardo plástico transparente até 10kg.
30	<p>MILHO EM CONSERVA</p> <p>Milho em conserva em lata de 200g. Informação nutricional de 130g: valor calórico. 83kcal, carboidratos 15g, proteínas 2,3g, gorduras totais 1,5g, fibra alimentar 4,3g. VALIDADE: o produto deve conter data de VALIDADE de até 90 dias após a data de entrega.</p>	400 KG	Embalagem primária: embalagens de até 1kg, acondicionadas em caixas de papelão.
31	<p>MOLHO TOMATE</p> <p>Molho elaborado a partir das partes comestíveis do tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar. Composição: tomate, polpa de tomate, óleo vegetal, cebola, salsa em flocos, alho em pó, açúcar e sal. Não contém glúten. Valor energético 22kcal, carboidratos 4,0g, proteínas 0,6g, fibra alimentar 1,1g e sódio 304mg. 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 90 dias anteriores à data de entrega.</p>	500 KG	Embalagem primária tetra park de até 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão até 10 kg.
32	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO</p> <p>Alimentício, produto refinado e de acordo com os padrões legais. Valor energético 108kcal, carboidratos 0g, proteínas 0g, gorduras totais 12g, gorduras saturadas 1,8g, gorduras trans 0g, gorduras monoinsaturadas 2,8g, gorduras poli-insaturadas 7,3g, colesterol 0 mg, fibra alimentar 0g, sódio 0mg e vitamina e 3,1mg. 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 90 dias anteriores à data de entrega.</p>	600 KG	Embalagem primária de pet de até 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão até 20 unidades.
33	<p>PEITO DE FRANGO</p> <p>Carne de frango tipo peito 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 do registro no sif, sie ou sim) 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.</p>	2200 KG	Embalagem primária: individual a vácuo em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rotulo interno, de 1 kg/mantida sob congelamento a -18°C. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até 20 kg.
34	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA EM PÓ</p> <p>Proteína de origem vegetal, texturizada de soja é produzida a partir de grãos de soja submetidos a um processo de tritura, cozimento e secagem. Produto não transgênico. ISENTO DE LACTOSE. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de</p>	1200 KG	Embalagem primárias de até 1kg
35			<p>Embalagem primárias de até 1kg</p> <p>  Prefeitura Municipal de Fis. nº CPL 01/Nov/2010 </p>

até 90 dias anteriores à data de entrega.			
36	SAL Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Sódio 390mg e iodo 20ug a 40ug. 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.	300 KG	Embalagem primária de até 1 kg. Embalagem secundária: plástica transparente até 30 kg.
37	SALSICHA HOT-DOG salsicha hot-dog, obtida de carne mecanicamente separada de aves, recortes de frango sem osso, água, miúdos de frango (moela e fígado), proteína de soja, pele de suíno, sal refinado, fécula de mandioca, condimento preparado contém aromatizante: (sal, 4pimenta em pó e óleo resina de páprica), açúcar, acidulante – ácido láctico – ins-270, estabilizante – tripolifato de sódio, ins451i, antioxidante – eritorbato de sódio – ins-316, conservante – nitrato e nitrato de sódio – ins250 e ins251, corante de urucum – ins160b, odor: característico, sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substância contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no sif, sie ou sim) 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.	2300 KG	Embalagem primária: individual de até 5 kg em sacos plásticos de polietileno liso, atóxico c/ rótulo interno. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado de capacidade até 30 kg. Mantida sob congelamento a -18°C.
38	SARDINHA ENLATADA Ingredientes: sardinha, óleo de soja, água e sal. Não contem glúten. Em 60g apresenta carboidrato 1,0g; proteína 12,0g; gorduras totais 7,0g; sódio 240mg. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 180 dias anteriores à data de entrega.	500 KG	Embalagem primária: latas de aço. Embalagem secundária: caixa de papelão.
39	Vinagre (fermentado acético de álcool) Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Valor energético 3kcal, carboidratos 0,028g, proteínas 0,6g, gorduras totais 0g, gorduras saturadas 0g, gorduras trans 0g, fibras 0g e sódio 0g. 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.	500 L	Embalagem primária: garrafa pet com unidade até 1000 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão até 10.000 ml.
40	PÃO CHÁ O pão deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. 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 2 dia anterior à data de entrega.	6000	Embalagem primária: saco atóxico com pacote de até 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão.

José Fernandes Pereira Correia
 Secretário de Educação e Prefeitura Municipal de Saúde
 Fis. nº
 Port. 094/2018
 Katellen J. Correia

Katellen Machado Correia
 Nutricionista
 CRN: 6755

Katellen J. Correia