

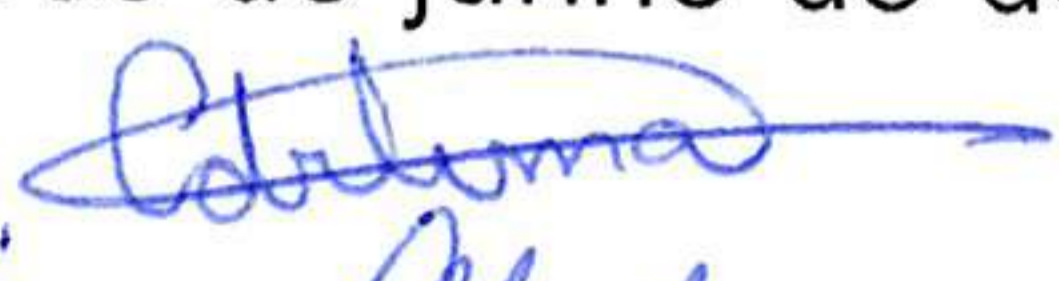




ATA DE N.º 046/17

ATA DE N.º 046 DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Aos vinte e três dias do mês de junho de dois mil e dezessete, às treze horas e trinta minutos na Secretaria Municipal de Educação, reuniram-se os membros do Conselho de Alimentação Escolar as senhoras: Maria Edelina Barbosa Fagundes, Maria Valéria da Silva Ribeiro, Erica Rodrigues Balbino, Catia Dalvana Ribeiro de Lima, estão presentes também os funcionários da Secretaria Municipal de Educação: Verônica Carvalho de Souza Thomé e Celso Fernando Wolf Barbosa. A Presidente Sra. Maria Valéria iniciou a reunião agradecendo a presença de todos e passou a palavra para a Sra. Verônica Carvalho de Souza Thomé a qual iniciou esclarecendo que no início do ano foi adquirido os gêneros alimentícios para a merenda por meio de dois processos um presencial para os produtos perecíveis e por meio de pregão eletrônico para os produtos não perecíveis, elaborado para os primeiros meses do ano de dois mil e dezessete, explicando que o processo de licitação foi realizado pelo período de três meses para os produtos, e posterior por mais três meses, porém que agora este novo processo será feito por um período de seis meses e para o ano todo para o processo de aquisição da agricultura familiar foi feito. Foi realizada reunião com os agricultores para tentar mais diversidade dos produtos e para que novos agricultores participassem, onde contou com profissionais da EMATER em conjunto com os funcionários da Secretaria Municipal de Agricultura,(segue juntamente com esta ata copia da relação dos produtos adquiridos), Referente a aceitabilidade da merenda, esta sendo acompanhado pela nutricionista e que não há ocorrências de rejeição da alimentação servida e que está havendo a redução do desperdício. O conselho é de parecer favorável em continuar com o cardápio atual da alimentação dos alunos, eu, Maria Edelina Barbosa Fagundes, lavrei a presente ata, a qual após ser lida e aprovada será assinada. Sengés, vinte e três de junho de dois mil e dezessete.

Maria Edelina Barbosa Fagundes
 Verônica C. Souza Thomé

3º trimestre

Item	Qtd	Med.	Produto	Valor Referência	
				V.Unit.	V.Total
1	930	Kg	AÇÚCAR:	2,84	2.641,20
2	200	Kg	ACHOCOLATADO EM PÓ:	8,15	1.630,00
3	62,70	Kg	ALHO:	25,00	1.567,50
4	80	Kg	AMIDO DE MILHO:	9,34	747,20
5	800	kg	ARROZ PARBOILIZADO:	2,95	2.360,00
6	60	Pcts	BALAS:	6,50	390,00
7	300	Kg	BATATA INGLESA:	3,43	1.029,00
8	188	Kg	BEBIDA LÁCTEA (SABORES):	12,50	2.350,00
9	312	Kg	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA:	9,15	2.854,80
10	312	Kg	BISCOITO SALGADO:	9,00	2.808,00
11	312	Kg	BISCOITO DOCE:	8,86	2.764,32
12	48	Pcts	BOLINHA DE CHOCOLATE:	16,50	792,00
13	480	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA:	18,42	8.841,60
14	480	kg	CARNE BOVINA:	17,40	8.352,00
15	2	Kg	COLORÍFICO OU COLORAU:	12,00	24,00
16	750	kg	PERNIL SUÍNO:	13,00	9.750,00
17	800	kg	PEITO DE FRANGO SEM OSSO:	10,45	8.360,00
18	100	kg	CEBOLA DE CABEÇA:	2,71	271,00
19	10	kg	CHÁ MATE:	21,00	210,00
20	20	kg	COCO RALADO,:	34,50	690,00
21	150	kg	EXTRATO DE TOMATE:	8,15	1.222,50
22	60	kg	FARINHA DE MILHO:	3,70	222,00
23	450	kg	FARINHA DE TRIGO:	2,55	1.147,50
24	30	kg	FARINHA DE MANDIOCA FINA:	4,69	140,70
25	220	kg	FEIJÃO:	5,75	1.265,00
26	40	kg	FERMENTO QUÍMICO,:	19,90	796,00
27	200	kg	FUBÁ DE MILHO:	2,82	564,00
28	300	cx	GELATINA EM PÓ,:	0,98	294,00
29	10	kg	GRANULADO:	14,50	145,00
30	1650	litros	IOGURTE:	4,70	7.755,00
31	1200	kg	LEITE EM PÓ INTEGRAL:	18,90	22.680,00
32	15	kg	LINGUIÇA TIPO CALABRESA:	14,66	219,90
33	300	Kg	MAÇÃ FUGI OU GALA:	5,90	1.770,00
34	130	Kg	MAMÃO FORMOSA:	4,80	624,00
35	15	CX	MORANGUETE:	40,00	600,00
36	100	kg	MILHO CANJICADO:	4,70	470,00
37	302	kg	MACARRÃO PARAFUSO:	5,58	1.685,16

38	302	kg	MACARRÃO AVE MARIA:	5,58	1.685,16
39	156	kg	MARGARINA:	7,47	1.165,32
40	25	kg	MILHO VERDE EM CONSERVA:	7,60	190,00
41	2	kg	OREGANO:	19,30	38,60
42	381	FR	ÓLEO DE SOJA:	3,96	1.508,76
43	360	dúzia	OVOS:	5,17	1.861,20
44	150	kg	QUIRERA:	4,80	720,00
45	320	kg	SUCRILHOS:	18,90	6.048,00
46	70	kg	SAL:	1,11	77,70
47	80	kg	SALSICHA:	7,90	632,00
48	200	kg	PÃO CACHORRINHO:	12,50	2.500,00
49	200	kg	PÃO CHINEQUE:	12,50	2.500,00
50	480	kg	PÃO FRANCÊS:	10,00	4.800,00
51	2300	Pcts	PIPOCA DOCE:	0,90	2.070,00
52	23	Pcts	PIRULITO:	7,98	183,54
53	5	FR	VINAGRE DE ÁLCOOL, BRANCO:	1,78	8,90

	126.022,56
--	------------

Escolas Municipais (2017)

fevereiro

Data de Entrega	Produto
06/02/2017 (segunda-feira)	100 kg de mexerica
13/02/2017 (segunda-feira)	
20/02/2017 (segunda-feira)	
27/02/2017 (segunda-feira)	

Março

Data de Entrega	Produto
06/03/2017 (segunda-feira)	100 kg de mexerica
13/03/2017 (segunda-feira)	100 kg de mexerica
20/03/2017 (segunda-feira)	100 kg de mexerica
27/03/2017 (segunda-feira)	

Abril

Data de Entrega	Produto
03/04/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
10/04/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
17/04/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
24/04/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia

Maiο

Data de Entrega	Produto
01/05/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
08/05/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
15/05/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
22/05/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
29/05/2017 (segunda-feira)	

Junho

Data de Entrega	Produto
05/06/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
12/06/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
19/06/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
26/06/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia

Julho

Data de Entrega	Produto
03/07/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
24/07/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
31/07/2017 (segunda-feira)	

Agosto

Data de Entrega	Produto
06/08/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
13/08/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego

20/08/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
27/08/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia

Setembro

Data de Entrega	Produto
04/09/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
11/09/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
18/09/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
25/09/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia

Outubro

Data de Entrega	Produto
02/10/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
09/10/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
16/10/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
23/10/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
30/10/2017 (segunda-feira)	

Novembro

Data de Entrega	Produto
06/11/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
13/11/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
16/11/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
20/11/2017 (segunda-feira)	300 kg melancia
27/11/2017 (segunda-feira)	

Dezembro

Data de Entrega	Produto
04/12/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego
11/12/2017 (segunda-feira)	150 kg de pêssego

OBJETO: Aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios para atender a Merenda Escolar das Escolas Municipais do Ensino Fundamental, Educação Infantil e CMEI'S, até o final do período letivo de 2017, conforme quantidades estabelecidas abaixo:

Item	Qtd	Med.	Produto	Valor Referência	
				V.Unit.	V.Total
1	2000	Kg	AÇÚCAR: cristal de cana, de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem primária em pacote de 5 kg, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldado. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30 Kg. Validade: mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	2,61	5.220,00
2	480	Kg	ACHOCOLATADO EM PÓ: mistura em pó instantânea a base de açúcar, cacau em pó e extrato de malte enriquecido com vitaminas e ferro, contendo no Maximo 15 g de carboidratos por porção. O produto deve estar com suas características de cor, sabor, cheiro, preservadas, deve ser formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Embalagem: deve estar acondicionado em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 400 g cada. Prazo de validade mínimo: 12 meses a contar a partir da data de entrega. <i>Apresentar amostra.</i>	11,03	5.294,40
3	1500	Uni	ACHOCOLATADO: achocolatado uht 200ml - achocolatado liquido em caixa leite integral, Reconstituída, açúcar, soro de leite em pó, cacau, gordura vegetal Higrogenada, extrato de malte, vitaminas (c, a e acido folico), sal, espessantes: Goma guar, e carragema, estabilizantes, mono e digliceridios do acidos Graxos, citrato de sodio e lecitina de soja, aromatizantes.	1,39	2.085,00
4	80	kg	AMENDOIM: Produto de boa qualidade, selecionado, classe médio, tipo 1, torrado, sem casca, inteiro, em embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, termossoldado.validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	15,04	1.203,20
5	280	Kg	AMIDO DE MILHO – produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	6,42	1.797,60
6	2400	kg	ARROZ PARBOILIZADO: características técnicas: classe: longo, fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	2,77	6.648,00
7	70	kg	BATATA PALHA: pacote com 1 kg fina, sequinha e crocante. produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. a batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. ausência de sujidades, parasitas e larvas. embalagem primária: filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado.	20,41	1.428,70
8	280	Kg	BEBIDA LÁCTEA (SABORES): características técnicas: mistura em pó para o preparo de bebida láctea sabor brigadeiro, café com Leite, Capuccino enriquecida com vitaminas e minerais. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	12,23	3.424,40
9	300	Kg	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Sabor de Coco, Chocolate, Sortidos. Embalagem: saco de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400 g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	10,16	3.048,00
10	150	Kg	BISCOITO SALGADO: apresentação quadrada, sabor cream-cracker, contendo: (farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura	9,94	1.491,00

			vegetal, 0% de gordura trans. etc). Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso liquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 06 meses e data de fabricação não superior a 30 dias, constantes na embalagem.		
11	300	Kg	BISCOITO DOCE, SABORES: MAISENA, OU LEITE , sem recheio, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gordura trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso liquido 400g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 06 meses e data de fabricação não superior a 30 dias. Embalagem com 400 gramas.	9,53	2.859,00
12	1100	kg	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA – tipo coxão mole, patinho ou fraldinha in natura, congelada, com no Maximo 5 % de gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Condições de transporte: O produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú equipado com unidade de refrigeração Obs: Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente e apresentar Laudo Bromatologico e Ficha Técnica da carne.	18,47	20.317,00
13	1100	Kg	CARNE BOVINA EM ISCAS – tipo patinho, cortada em iscas, in natura, congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 02 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Condições de transporte: O produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente e apresentar Laudo Bromatologico e Ficha Técnica da carne.	20,55	22.605,00
14	600	kg	PERNIL SUÍNO – sem pele, cortado em fatias (filé, com espessura de 2-3 cm), in natura, sem gordura, congelado. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Condições de transporte: O produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente e apresentar Laudo Bromatologico e Ficha Técnica da carne.	12,30	7.380,00
15	1200	Kg	PEITO DE FRANGO SEM OSSO – sem pele, congelado. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Condições de transporte: O produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente e apresentar Laudo Bromatologico e Ficha Técnica da carne	9,17	11.004,00
16	50	kg	CHÁ MATE , tostado, 100% puro (folhas e talos de era mate), embalagens de polietileno, transparente e atóxica fechada e reembalado em caixa com 250g.	20,41	1.020,50
17	80	kg	COCO RALADO – produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Sem açúcar. Embalagem: plástica, integra, atóxica, contendo 100g do produto. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	37,83	3.026,40
18	80	kg	DOCE DE LEITE : fabricada a partir de matéria prima sã e limpa. Isento de matéria terrosa, parasitas e larvas. Deverá estar em perfeito estado de	10,29	823,20

			conservação.. Data de fabricação não ultrapassar 30 dias anterior à data de entrega do produto. Deve constar registro no ministério da agricultura. Deve seguir a legislação de rotulagens. Embalagem de 400 g.		
19	600	kg	EXTRATO DE TOMATE – características técnicas: concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sem sementes. O produto deve estar isento de fermentações. Sem aditivos e conservantes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Embalagem de 350g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega	9,58	5.748,00
20	10	kg	FARINHA LÁCTEA: farinha láctea enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar e leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Embalagem de 400 g.	38,49	384,90
21	200	kg	FARINHA DE MILHO: Farinha de milho: tipo biju. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). Embalagem de 1kg de polietileno transparente atóxico e resistente. Fabricada a partir de matérias primas são e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão do milho, desgerminado ou não. Boa qualidade. Não podendo estar fermentado, rançoso. Conter no máximo 14% de umidade. Ingredientes: 100%milho. Não contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	3,47	694,00
22	450	kg	FARINHA DE TRIGO – características técnicas: Tipo I. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. Embalagem: atóxica, deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2,91	1.309,50
23	1200	kg	FEIJÃO – carioquinha Tipo I, novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	6,41	7.692,00
24	20	kg	FERMENTO QUÍMICO – características técnicas: fermento químico em pó, para confecção de bolos. Isento de mofo e qualquer substância nociva. Embalagem: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade, contendo 100g do produto. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	22,06	441,20
25	300	kg	FUBÁ DE MILHO: produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem 1 kg. O produto deverá ter validade mínima de 08 meses.	2,78	834,00
26	60	kg	GRANULADO: Ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão, e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: pacote contendo 500 g.	13,59	815,40
27	2500	kg	LEITE EM PÓ INTEGRAL – características técnicas: leite fluido em pó integral, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 0,400 g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Com no Maximo 10 g de carboidrato, 6,8 g de proteínas e gorduras totais, 4,0 g de gorduras saturadas, com rendimento de 3,1 litros por pacote. O leite não deve formar grumos quando diluído em água, ficando totalmente homogêneo, sendo de rápida mistura o produto. Podendo ser recusado se não atender a especificação. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. <i>Apresentar amostra</i>	21,26	53.150,00
28	200	kg	MILHO CANJICADO - Branco, tipo I, embalagem de 500gr. Validade mínima de 12 a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	5,73	1.146,00
29	500	kg	MACARRÃO PARAFUSO , com sêmola ou ovos, especial, pacote 1kg. Informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo 06 meses e data de fabricação não superior a 30 dias, com Registro no Ministério competente.	6,59	3.295,00
30	300	Kg	MACARRÃO AVE MARIA - obtido da farinha de trigo especial (Triticum Aestivum L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico.	6,61	1.983,00
31	100	kg	MILHO VERDE EM CONSERVA – ingredientes: milho, água, e sal, sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 280g. Prazo de validade mínimo 02 anos a	12,85	1.285,00

			contar a partir da data de entrega.		
32	20	kg	OREGANO , desidratado, pacote com 500 kg.	43,23	864,60
33	700	FR	ÓLEO DE SOJA – características técnicas: óleo de soja 100% natural. Embalagem: PET com 900 ml. Isento de odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	3,61	2.527,00
34	300	kg	QUIRERA – características técnicas: subproduto do milho, de cor amarela, fina. Embalagem: pacotes de polietileno transparente atóxico com 500g. Deve estar livre de mofo, odores estranhos ou qualquer substância nociva. Prazo de validade mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega.	5,24	1.572,00
35	100	kg	SAGU - a base de fécula de mandioca, embalagem de polietileno atóxico, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem de 500 kg.	11,93	1.193,00
36	320	kg	SUCRILHOS – características técnicas: Flocos de Milho Açucarado, Sabor chocolate em formato de bolinha. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados, com 500g cada. Prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de entrega.	23,58	7.545,60
37	250	kg	SAL – refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica, com capacidade de 1 kg. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	1,32	330,00
38	50	kg	COLORIFICO OU COLORAU - Condimento (colorau) apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem de 500 kg.	12,58	629,00
				TOTAL:	194.114,60

OBJETO: Aquisição de forma parcelada de gêneros alimentícios para atender a Merenda Escolar das Escolas Municipais do Ensino Fundamental, Educação Infantil e CMEI'S, até o final do período letivo de 2017, conforme quantidades estabelecidas abaixo:

Qtd	Med	Descrição
160	KG	ALHO – bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
300	KG	CEBOLA DE CABEÇA – tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
2200	LTS	IOGURTE DE MORANGO: Leite desnatado ou semi, permeado de leite, açúcar, preparado de morango (polpa de morango, açúcar, água, amido, aroma artificial de morango, corante natural carmim de cochonilha, espessante e estabilizante carragena, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), amido modificado, soro de leite em pó desnatado e fermento lácteo. O produto deverá ser entregue em embalagens plásticas ou saco plástico, com peso líquido de 900 ml a 1 (um) litro, tendo dupla embalagem, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento e com rótulo impresso que deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e o nº do lote e de registro no órgão competente. O produto entregue não deverá ter validade menor que 01 (um) mês da data de fabricação, que não poderá ser superior a 10 (dez) dias da entrega.
200	KG	MARGARINA: , 40 a 60% lipídios com adição de sal, em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
500	dz	OVOS BRANCO: características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”, casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não poderão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Prazo mínimo de validade de 15 dias do seu acondicionamento.
150	KG	LINGÜIÇA TIPO CALABRESA , preparada com carne suína como ingrediente principal, com aspecto firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, por quilo .
350	KG	SALSICHA: - tipo hot-dog, congelada, embalagem a vácuo com 3 kg, Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem plástica atóxica, resistente, de 1 kg, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou partes flácidas ou com indícios de fermentação pútrida, com no mínimo 120 dias de validade. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme a legislação vigente.
640	KG	PÃO CACHORRINHO: Conforme NTA 47. Deverá ser fabricado com matérias-primas de 1ª qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Aparência: Massa cozida. Cor, cheiro e sabor próprios. Peso: 65 gramas. OBS: O transporte deverá ser feito em caixas plásticas atóxicas, com tampas, capacidade aproximada ou de 200 litros. De acordo com o Decreto-Lei de nº. 286/86 de 06 de setembro de 1986, em seu artigo 10º, no transporte de pão deverá ser utilizado veículo automóvel ligeiro de mercadorias adaptados para o efeito, de caixa fechada, cuja abertura só deve efetuar-se no momento da entrega. A caixa de carga dos veículos, isolados da cabine de condução, deve ser metálica, ou de material macromolecular

		duro, não devendo ter nenhuma parte forrada por telas ou lonas, devendo ainda ser ventilada por um processo indireto que assegure a perfeita higiene do interior. O serviço de nutrição poderá ter acesso às dependências da padaria, para verificar controle de higiene.
500	KG	PÃO CHINEQUE - Conforme NTA 47. Deverá ser fabricado com matérias-primas de 1ª qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Aparência: massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor, cheiro e sabor próprios. Peso: 65 gramas. OBS: O transporte deverá ser feito em caixas plásticas atóxicas, com tampas, capacidade aproximada ou de 200 litros. De acordo com o Decreto-Lei de nº. 286/86 de 06 de setembro de 1986, em seu artigo 10º, no transporte de pão deverá ser utilizado veículo automóvel ligeiro de mercadorias adaptados para o efeito, de caixa fechada, cuja abertura só deve efetuar-se no momento da entrega. A caixa de carga dos veículos, isolados da cabine de condução, deve ser metálica, ou de material macromolecular duro, não devendo ter nenhuma parte forrada por telas ou lonas, devendo ainda ser ventilada por um processo indireto que assegure a perfeita higiene do interior. O serviço de nutrição poderá ter acesso às dependências da padaria, para verificar controle de higiene.
900	KG	PÃO FRANCÊS - Conforme NTA 47. Deverá ser fabricado com matérias-primas de 1ª qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Aparência: massa cozida. O pão deverá apresentar duas crostas: uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico não aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor, cheiro e sabor próprios. Peso: 50 gramas. OBS: O transporte deverá ser feito em caixas plásticas atóxicas, com tampas, capacidade aproximada ou de 200 litros. De acordo com o Decreto-Lei de nº. 286/86 de 06 de setembro de 1986, em seu artigo 10º, no transporte de pão deverá ser utilizado veículo automóvel ligeiro de mercadorias adaptados para o efeito, de caixa fechada, cuja abertura só deve efetuar-se no momento da entrega. A caixa de carga dos veículos, isolados da cabine de condução, deve ser metálica, ou de material macromolecular duro, não devendo ter nenhuma parte forrada por telas ou lonas, devendo ainda ser ventilada por um processo indireto que assegure a perfeita higiene do interior. O serviço de nutrição poderá ter acesso às dependências da padaria, para verificar controle de higiene.
500	KG	BATATA INGLESA: Comum, selecionada com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e conservação, em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. kg
300	KG	MAMÃO FORMOSA – de 1ª qualidade, casca sã. Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.
500	KG	MAÇÃ FUGI OU GALA – de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem