



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/16
Fls: 108
Ass: [Assinatura]

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência visa o registro de preços para eventual e futura Contratação de Empresa para Fornecimento de Merenda Escolar com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de Educação.

2. JUSTIFICATIVA

A presente aquisição dos produtos faz-se necessária para atender a demanda das diversas Secretarias Municipais, conforme segue:

- a) 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 Governador Edison Lobão - MA, garantindo melhoria do rendimento escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. A referida solicitação justifica-se em razão da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios não-perecíveis para atender aos alunos da rede de ensino da Prefeitura Municipal de Governador Edson Lobão para o ano letivo de 2022.
- b) Considerando o quantitativo demandado e por se tratarem de bens comuns, optou-se por Registro de Preços, objetivando selecionar melhores ofertas, possibilitando uma maior economia para a Administração, tendo em vista que com esse tipo de contratação centralizada, evita-se um possível aumento dos preços.
- c) Ademais, tendo em vista a impossibilidade de precisar o quantitativo a ser demandado pela Administração Pública, a necessidade de contratação frequente do objeto, bem como a conveniência de que as entregas sejam feitas de forma parcelada e atenda mais de um órgão ou entidade do município, o Sistema de Registro de Preços demonstra-se a opção mais viável ao procedimento licitatório.
- d) O certame foi dividido em itens, proporcionando uma maior competitividade e economia aos cofres públicos, além da possibilidade participação de licitantes especializados em cada item licitado.

3. DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

- 3.1. Em conformidade com a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em seu artigo 48, incisos I e III, alterados pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, esta licitação terá:
 - 3.1.1. Os itens com valor estimado de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverão ser de participação exclusiva de Microempresas – ME, Empresas de pequeno porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI;
 - 3.1.2. Reserva de Cota de até 25% (vinte e cinco por cento) para Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedor Individual – MEI.
- 3.2. A critério da administração pública e em observância ao artigo 49, incisos II e III, da Lei Complementar nº 123/2006, não aplicará o disposto no item acima, quando:
 - 3.2.1. Não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;
 - 3.2.2. O tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a administração pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

4. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 4.1 O presente fornecimento, objeto deste Termo de Referência, fundamenta-se legalmente na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Federal nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, que regulamenta a modalidade de Pregão

Indagadora C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA RFBNAE
GRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 15416
Fls: 109
Ass: [Assinatura]

Presencial, e pelo Decreto Federal nº 7.892/2013 e pela Lei Complementar nº 123/2006, utilizando-se subsidiariamente às normas da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

5. VIGÊNCIA DA ATA

- 5.1. O período de vigência da ATA será de 12 (doze) meses e terá início a partir da data de sua assinatura.
- 5.2. Os contratos que por ventura se originarem da ARP deverão ser firmados com prazo de vigência até 31 de dezembro de 2021 ou até a entrega total dos objetos contratados.

6. PROPOSTA DE PREÇOS

- 6.1 Os preços propostos deverão incluir todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer fretes, impostos, taxas, contribuições ou obrigações trabalhistas, fiscal e previdenciário a que estiver sujeito, e demais custos que incidam, direta ou indiretamente, no fornecimento dos bens a serem adquiridos;
- 6.2 Para julgamento da licitação, considerar-se-á vencedora, desde que atendidas às especificações e condições constantes deste Termo de Referência e do Edital, a licitante que apresentar **O MENOR PREÇO POR ITEM**;
- 6.3 A proposta de preço deverá conter a discriminação detalhada dos produtos ofertados, marca, quantidade solicitada, o valor unitário (numérico), valor total de cada lote e geral (numérico e por extenso), prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias e prazo de entrega dos produtos. Todos os custos diretos e indiretos deverão estar inclusos no preço dos produtos.
- 6.3.1 Encerrada a fase competitiva e de habilitação, os vencedores habilitados deverão apresentar proposta de preços readequada aos preços ofertados nos mesmos termos acima estabelecidos;
- 6.3.2 O prazo para apresentação das propostas e informações acima estabelecidas é de até 2 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão de lances ou do encerramento da fase recursal.
- 6.3.3 As propostas e informações acima relacionadas vincularão o vencedor a entrega fiel dos itens apresentados, qualquer entrega diferente do apresentado, deverá ser aprovado pela Secretaria Solicitante.

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

- 7.1 O edital da licitação definirá todas as exigências de habilitação, devidamente regulamentada pela legislação vigente, em especial às luzes da Lei nº 10.520/02 e no que couber, a Lei nº 8.666/93 e ulteriores alterações, exigindo principalmente documentação relativa a:
- 7.1.1 Habilitação jurídica;
- 7.1.2 Regularidade fiscal e trabalhista;
- 7.1.3 Qualificação técnica;
- 7.1.4 Qualificação econômico-financeira;
- 7.1.5 Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- 7.1.6 Declaração de Localização e Funcionamento;
- 7.1.7 Termo de Compromisso de Combate à Corrupção e ao Conluio entre Licitantes e de Responsabilidade Socioambiental;
- 7.1.8 Declaração que não é Servidor Público do Município de Governador Edison Lobão – MA.
- 7.1.9 Declaração Idoneidade;
- 7.1.10 Declaração de Ausência de Processo Judicial com Sentença Definitiva;
- 7.1.11 Declaração de Ausência de Impedimentos Previstos nos Artigos 29, inciso IX com 54, inciso I, alínea "a" e inciso II, alínea "a", da Constituição Federal;
- 7.1.12 Declaração de Informação da Atividade de Maior Receita.

8. FORMA DE FORNECIMENTO

- 8.1 A forma de fornecimento dos produtos, será mediante apresentação de requisição própria do executor do contrato da Prefeitura Municipal de Governador Edison Lobão, em 01 (uma) via, devendo conter no anverso carimbo e

Andressa C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA RT-PNAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/2011
Fis: 110
Ass: [assinatura]

devidamente assinada por servidor autorizado, contendo identificação do solicitante, quantidade solicitada, valor de cada item solicitado e local para entrega;

- 8.2 Os produtos: Estoque seco (não-perecíveis) (zona urbana) e hortifrúti destinados a escolas da zona rural deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, hortifruti destinados a escolas da zona urbana serão entregues nas escolas com identificação e pesagem;
- 8.3 A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinada pela Nutricionista, a qual deverá ser identificada através de seu carimbo e assinatura. Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:
 - 8.3.1 Derivados lácteos e refrigerados – semanalmente/quinzenalmente/mensalmente;
 - 8.3.2 Produtos de panificação - de acordo com cardápio vigente;
 - 8.3.3 Carnes e derivados e produtos congelados - mensalmente e/ou quinzenalmente, e;
 - 8.3.4 Alimentos Estoque Seco (não-perecíveis) - mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da SEMED.
- 8.4 Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.
- 8.5 Os produtos entregues deverão estar acondicionados de forma compatível para a sua conservação, em embalagens de fábrica, lacrado pelo fabricante e transportado em veículos em perfeitas condições técnicas e sanitárias. A exceção quanto ao lacre da embalagem, será para aqueles produtos comprados em quantidades inferiores a menor embalagem expedida pelo fabricante e observações descritas na Planilha de itens deste Termo de Referência;
- 8.6 Os produtos serão recebidos e aceitos após inspeção realizada Fiscal de Contratos ou servidor responsável designado para a função, podendo ser rejeitado caso não atenda ao quantitativo solicitado ou não esteja em perfeitas condições para a utilização
- 8.7 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação localizada na zona urbana, no turno da manhã das 08:00h às 9h00, nos dias úteis.
- 8.8 No ato do fornecimento do produto será feito, análise visual dos produtos fundamentados nas especificações descritas neste documento. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos.

9. QUALIFICAÇÃO DOS PROPONENTES

- 9.1 Registro Sanitário - Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 (ANVISA), expedido pelo município sede da licitante com a atividade compatível com o objeto da licitação, dentro do seu prazo de validade. Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) - Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA), do local onde ficam armazenados os alimentos oferecidos ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- 9.2 Atestado/Declaração de Capacidade Técnica compatível com o objeto desta licitação, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que o licitante forneceu ou está fornecendo de modo satisfatório, produtos ou serviços da mesma natureza e/ou similares ao da presente licitação compatíveis em características, quantidades e prazos.
- 9.2.1 O(s) atestado(s) ou declaração(ões) deverá(ão), obrigatoriamente, possuir a relação do(s) produto(s) ou serviços contendo no mínimo: descrição, unidade de medida e quantitativo(s) fornecido(s).

10. DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS PARA AVALIAÇÃO TÉCNICA E DEGUSTAÇÃO

- 10.1 A empresa deverá apresentar **até 72 h** (setenta e duas horas) depois do ato de abertura dos envelopes da licitação, das **08h às 09h30min** na SEMED, os produtos na qual a proponente irá fornecer, com comunicação prévia, apresentando 03 (três) amostras de cada produto em embalagens iguais as que serão entregues na ocasião do fornecimento, devidamente identificadas, de acordo com as especificações descritas neste documento do anexo, quando ofertado em sua proposta de preço, para que seja feita uma análise sensorial e visual dos produtos pela Nutricionista do Município, fundamentados nas especificações descritas neste documento, caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos.
- 10.2 Após será realizada a DEGUSTAÇÃO desses produtos com a presença do Conselho de Alimentação Escolar-CAE, Diretores de escolas e SEMED;
- 10.3 Na ausência das amostras, ou a não aprovação de um produto pelo Conselho de Alimentação Escolar ou pela Nutricionista, será remarcado outro dia para a apresentação do item ausente e haverá a troca do item não aceito, caso contrário inabilitará a proponente.

[Assinatura]
NUTRICIONISTA AT-PNAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/2016

Fis: 11

Ass: [Assinatura]

11. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 11.1 A Secretaria Municipal de Educação, através da Nutricionista (RT) do município, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, data de validade e fabricação e observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados);
- 11.2 A Coordenação da Alimentação Escolar e Nutricionista 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;
- 11.3 A aceitação estará condicionada à devida fiscalização da equipe da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias;

12. DA ESTIMATIVA DE CUSTO

- 12.1 O valor da contratação foi definido com base na coleta de preços realizada no mercado local, com empresas especializadas na execução do objeto especificado neste Termo de Referência, sendo que a ação da fiscalização não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais. A presente proposta tem por valor final a quantia de R\$ 3.653.311,00 (Três milhões, seiscentos e cinquenta e três mil, trezentos e onze reais).

13. DO PAGAMENTO

- 13.1 O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, em até 30 (trinta) dias corridos após o recebimento definitivo do objeto, por meio de ordem bancária emitida em nome do proponente vencedor, para crédito na conta corrente por ele indicada.
- 13.2 Para pagamento, o Contratado deverá apresentar Nota Fiscal discriminativa, acompanhada das Certidões Negativas de Débito do FGTS, INSS, Trabalhista, Receita Estadual e Federal.
- 13.3 A nota fiscal em duas vias, acompanhada das certidões negativas e solicitação de pagamento (modelo Anexo ao Edital de convocação), deverá ser entregue na Secretaria de Finanças, o qual encaminhará ao Controle Interno para juntada ao processo de contratação juntamente com os documentos relativos ao pagamento.
- 13.4 O pagamento somente será efetuado após o adimplemento das obrigações contratuais pertinentes, conforme art. 40, § 3º, Lei Nº 8.666/93.
- 13.5 A CONTRATANTE efetuará a retenção e o recolhimento de tributos, quando a legislação assim exigir.
- 13.6 Nenhum pagamento será efetuado ao contratado caso o mesmo se encontre em situação irregular perante a Previdência Social (INSS), o Fundo de Garantia Sobre Tempo de Serviço (FGTS), Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) e os Tributos Federais.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 14.1. Promover, por meio do FISCAL DE CONTRATO designado por Portaria, o acompanhamento do fornecimento dos produtos e a fiscalização do contrato, sob os aspectos qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;
- 14.2. Permitir o acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para a execução do fornecimento;
- 14.3. Prestar informações e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA ou por seus prepostos;
- 14.4. Efetuar o pagamento devido pelo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;
- 14.5. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos em desacordo com as exigências deste Termo de Referência.

Adriana C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA R.P.N.A.E.
ERN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO



- 14.6. Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção;
- 14.7. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa realizar o fornecimento;
- 14.8. Fiscalizar para que durante a vigência do Contrato sejam mantidas as condições de habilitação exigidas na licitação.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA PROPONENTE VENCEDORA

- 15.1. Levar, imediatamente, ao conhecimento do FISCAL DE CONTRATO, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a realização do fornecimento, para adoção de medidas cabíveis;
- 15.2. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo FISCAL DE CONTRATO, atendendo de imediato as reclamações;
- 15.3. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir imediatamente, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos, em que se verificarem imperfeições, defeitos, incorreções ou que vierem ser rejeitado pelo FISCAL DE CONTRATO;
- 15.4. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração seja qual for, desde que praticado por seus técnicos durante a execução do objeto contratado, ainda que no recinto da CONTRATANTE;
- 15.5. Fornecer, na forma solicitada pelo FISCAL DE CONTRATO, Relatório de Atividades realizadas;
- 15.6. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
- 15.7. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho das atividades pertinentes ao contrato ou em conexão com elas, ainda que nas dependências da CONTRATANTE;
- 15.8. Executar fielmente o objeto contratado, de acordo com as normas legais, verificando sempre o seu bom desempenho, cumprindo os prazos estabelecidos em conformidade com a proposta apresentada e nas orientações do FISCAL DE CONTRATO, observando sempre os critérios de qualidade dos produtos ou serviços a serem fornecidos;
- 15.9. Executar o objeto contratual através de pessoas idôneas, assumindo total responsabilidade para quaisquer danos ou faltas que as mesmas venham a cometer no desempenho de suas funções, obrigando-se a indenizar a CONTRATANTE, por todos os danos e prejuízos que eventualmente ocasionarem;
- 15.10. Manter um preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário;
- 15.11. Responsabilizar-se solidariamente com os fornecedores dos materiais (fabricante, produtor ou importador) pelos vícios de qualidade e/ou quantidade que os torne irrecuperáveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam ou que lhes diminua o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade com as indicações constantes da embalagem.

16. DAS PENALIDADES CONTRATUAIS

- 16.1. Advertência;
- 16.2. Multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;
- 16.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
- 16.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre em que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

Indagando C. Lemos Coelho
AUTENTICADO
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/2013
Fls: 163
Ass: [Assinatura]

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 17.1. É vedada a subcontratação parcial do objeto, associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, não se responsabilizando a CONTRATANTE por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros;
- 17.2. É permitida a subcontratação de bens/serviços de natureza acessória e instrumental, pelos quais a CONTRATADA manter-se-á integralmente responsável.

18. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E ESTIMATIVA DE CONSUMO

MERENDA ESCOLAR					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTDE	PREÇO UND.	PREÇO TOTAL
1	AÇAFRÃO: Classificação/Características gerais: Características técnicas: cúrcuma desidratada e moída. Açafração puro, de boa qualidade, obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de açafração previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto. O produto em pó deverá apresentar-se com coloração amarelo intenso, com odor característico, isento de contaminação, especialmente sem acréscimo de fubá, parasitas e de detritos animais. Devem estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes contendo 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 36,43	R\$ 7.286,00
2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares. Fortificado com vitaminas e minerais. Sem adição de leite e derivados. Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas e minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido fólico, B12). Edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício. Sem adição de açúcar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em potes plásticos em polietileno, atóxico ou latas aluminizadas resistentes. Com peso individual de 210g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução (ANVISA/INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) oito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 74,71	R\$ 14.942,00
3	ACHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER LEITE, AVEIA, CEVADA E CENTEIO. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 400g/1kg com fardo de 10 Kg ou latas de 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) oito meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	5.000	R\$ 17,30	R\$ 86.500,00

[Assinatura]
Mônica C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA R. PNAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 15402
Fls: 114
Ass: [Assinatura]

4	AÇÚCAR CRISTAL: Classificação/Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de- açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos, isento de matéria terrosa, fermentações, parasitas, sujidades, livre de umidade e fragmentos estranhos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno, atóxico transparente de 1kg ou 2 kg, fardo de 10kg ou 30kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	18.000	R\$ 5,73	R\$ 103.140,00
5	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Embalagem: Acondicionada em caixas de papelão original do fabricante. Com peso de 10 Kg cada caixa. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 25,64	R\$ 51.280,00
6	ARROZ LONGO FINO: Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno atóxico, transparente, contendo 1 kg do produto, fardo com 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (2) dois anos a contar a partir da data de fabricação.	KG	65.000	R\$ 5,02	R\$ 326.300,00
7	AVEIA EM FLOCOS FINO-GROSSOS: Classificação/Características gerais: avela em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral), açúcar, maltodextrina, inulina, aromatizantes, antiumectante carbonato de cálcio, e regulador de acidez fosfato dissódico, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente dentro lata de caixas de papelão com peso individual de 200 gr ou lata 450 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (6) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 33,47	R\$ 3.347,00

Valdemar C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA - PDAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 150121
Fls: 115
Ass: [Assinatura]

8	BISCOITO CREAM CRACKER, ÁGUA E SAL: Classificação/ Características gerais: tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, açúcares, soro de leite, margarina, amido, sal refinado, carbonato de cálcio, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificante lecitina de soja (INS 322), fermento biológico, aroma idêntico ao natural de manteiga, melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS223). O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isento de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 8kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	10.000	R\$ 11,42	R\$ 114.200,00
9	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CÔCO OU NATA: Classificação/Características gerais: tipo rosquinha sabor coco. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho e/ou féculas de mandioca ou arroz, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, e bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, isenta de matérias terrosas, parasitos, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada e reembalados em embalagem secundária em caixas de papelão devidamente lacradas. Com peso individual de 400g e caixa com 12kg/12kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (8) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 14,76	R\$ 29.520,00
10	BOLO DE PADARIA (CENOURA/MESCLADO/LARANJA/MILHO): Classificação/Características gerais: preparado com farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina, fermento químico, sem recheio ou cobertura e fortificado com ferro e ácido fólico e adicionado de fermento químico. Cada bolo deverá pesar em média 2,5 kg (equivalente a 20 pedaços). Ótima qualidade, integro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. O bolo deverá ser fabricado no dia da entrega e distribuído em todas as escolas municipais conforme cronograma de entrega fornecido previamente pela Coordenadoria de Alimentação Escolar. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. O produto deverá ser embalado em prato de papelão laminado específico para este fim e coberto com papel filme O bolo deverá apresentar textura macia e com sabor característico do produto. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas são e limpo, serão rejeitados produtos queimados, secos ou com formação de mofo. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos mesmos. Cada bandeja deverá estar etiquetada com o peso, data de fabricação e validade. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: na embalagem secundária em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio e embalagem primária em bandejas de papelão laminado específica para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	2.000	R\$ 15,25	R\$ 30.500,00

Indicador de Longo Cabelo
NUTRICIONISTA AT-PNAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/2016
Fls: 116
Ass: [Assinatura]

11	CARNE EM CUBOS IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado em cortes (cubos), de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 – CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina – Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -18°C), resfriada (0º a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 45,69	R\$ 91.380,00
12	CARNE MOÍDA IN NATURA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado maciça moída de 2ª (acém, paleta, fraldinha, capa de filé, coxão duro e músculo dianteiro). Congeladas em peças e isentas de cartilagens, deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatido sob inspeção veterinária e manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processada termicamente. O congelamento deverá ocorrer à temperatura de -18°C ou inferior e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 6 – CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº 5 de 08/11/88 e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. Características Físico-químicas: Máximo permitido de água: 3%, gordura: máximo de 10%, 3% de aponevroses. Carne Bovina – Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até -18°C), resfriada (0º a 7°C). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Observação: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária deve ser a vácuo, em sacos de polietileno, atóxico, flexível e resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Devidamente identificada com informação nutricional do produto, data de abate, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor e origem do abatedouro. Com peso de 2 kg individualmente. A embalagem secundária deve ser em caixas lacradas de 10 kg devendo estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras, rasgos ou furos. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com nº do registro no SIF, SIE ou SIM. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (3) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	15.000	R\$ 42,71	R\$ 640.650,00

Handwritten signature: Anderson C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA - R-PRNE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 1582

Fis: 117

Ass: [Assinatura]

13	CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a vácuo com caixa externa, contendo peso líquido de 500g. Prazo de validade: mínimo 6 meses na data de entrega. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003). Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) seis meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 36,95	R\$ 36.950,00
14	COLORAU (colorífico): Classificação/Características gerais: produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá, sal e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidades ou matérias estranhas. SEM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno (à vácuo), atóxico, transparente, resistente. Com peso individual de 100g e pacotes de 1kg e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.300	R\$ 12,04	R\$ 15.652,00
15	DOCE DE BANANA: Classificação/Características gerais: produtos sabores: BANANA, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 20g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 19,85	R\$ 3.970,00
16	DOCE DE LEITE: Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, prazo de validade mínimo de 10 meses contar a partir da data de entrega. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g, individualmente embalados com material de plástico transparente. A embalagem deverá conter internamente as barras dos rodutos embalados individualmente envoltos de material plástico e e externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	200	R\$ 26,40	R\$ 5.280,00
17	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA): Classificação/ Características gerais: farinha de mandioca fabricada a partir de matérias primas limpa isenta de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavadas e isentas do radical cianeto. Ser de primeira qualidade, seca, fina, branca. Composição nutricional: cada porção de 50g de farinha de mandioca, crua, contém: 178 kcal; com o mínimo de 0,6g de proteína; 0g de lipídeos; máximo de 44g de carboidratos; mínimo de 1,1 g de fibra alimentar e máximo de 42 mg de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 6,11	R\$ 611,00

Assinatura C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA RT-PNAE
0411-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 15/2018

Fis: 18

Ass: [Assinatura]

18	FARINHA LÁCTEA TRADICIONAL: Classificação/Características gerais: Farinha láctea enriquecida com vitaminas e sais minerais (ferro, cálcio e ácido fólico), de preparo instantâneo à base de farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, aromatizante. Contém leite e derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada e aveia. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados primariamente em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente em sachês individuais de 230 gramas e ainda envolto em caixas de papelão lacrado ou em latas de 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 26,60	R\$ 2.660,00
19	FEIJÃO DO SUL: Classificação/Características gerais: produto novo, tipo 1, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade, pacote de 1000g, carioquinha, constituído de no mínimo 90%(noventa por cento) de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 01% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-MA para feijão classificado como tipo 01. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	8.000	R\$ 8,38	R\$ 67.040,00
20	FILÉ DE PEIXE CONGELADO, TILÁPIA. Classificação/Características gerais: sem cristais de gelo, com cheiro suave e fresco, sem pele e sem espinhas. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionados em bandejas ou embalagens plásticas íntegras, rotulada, pesando 1 kg cada pacote. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses na data da entrega. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 10 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) doze meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 85,79	R\$ 85.790,00
21	FLOCÃO DE ARROZ: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 7,50	R\$ 7.500,00
22	FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais: Farinha obtida a partir de moagem de grãos selecionados de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e fermentação. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não contém glúten. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionada em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, transparente e original de fábrica. Com peso individual de 500g e fardos de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (08) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	12.000	R\$ 5,95	R\$ 71.400,00

[Assinatura] C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA RT-PNAE
BRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/21

Fis: 119

Ass: [Assinatura]

23	FRANGO CONGELADO: Classificação/Características gerais: a carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Deverá ser respeitada a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem de alimentos. O Frango deverá apresentar-se com aspecto próprio, embalado a vácuo, com registro de inspeção, a carne deverá estar à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: Os frangos deverão ser embalados em sacos em material plástico; embalagem secundária de papelão devidamente identificada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	40.000	R\$ 12,87	R\$ 514.800,00
24	FRUTA IN NATURA, TIPO: MAÇÃ VERMELHA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente.	KG	5.000	R\$ 10,60	R\$ 53.000,00
25	FRUTA IN NATURA, TIPO: MARACUJÁ. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	500	R\$ 7,32	R\$ 3.660,00
26	FRUTA IN NATURA, TIPO: MELÃO. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 4,57	R\$ 4.570,00
27	FRUTA IN NATURA, TIPO: PERA. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 22,05	R\$ 17.640,00

Andressa C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA BI-PNDE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 15092

Fis: 130

Ass: [Assinatura]

28	FRUTA IN NATURA, TIPO: TANGERINA, ESPÉCIE: PONKAN. Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 7,64	R\$ 7.640,00
29	FRUTA IN NATURA, TIPO: UVAS VERDES OU ROCHA: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 18,10	R\$ 14.480,00
30	FRUTA IN NATURA, MANGA KENT OU PALMER: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	1.000	R\$ 8,90	R\$ 8.900,00
31	LEGUME IN NATURA, TIPO: BATATA INGLESA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Deverá apresentar cor viva. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	5.000	R\$ 4,95	R\$ 24.750,00
32	LEGUME IN NATURA, TIPO: BETERRABA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofos. Deverá apresentar cor viva. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	800	R\$ 6,11	R\$ 4.888,00
33	LEGUME IN NATURA, TIPO: CENOURA, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	3.000	R\$ 6,02	R\$ 18.060,00

Indagante C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA R. P. N. A. E.
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 15/11
Fis: 121
Ass: [Assinatura]

34	LEGUME IN NATURA, TIPO:REPOLHO BRANCO, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	500	R\$ 7,47	R\$ 3.735,00
35	LEITE EM PÓ: Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais, isento de gorduras trans., obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Isento de mofo, de odores estranhos e substâncias nocivas. Deve ter boa solubilidade. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, conforme a legislação cabível. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada. Com peso individual de 200g e fardo de 10kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (18) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	17.000	R\$ 38,76	R\$ 658.920,00
36	LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose. Rico em vitaminas A e D, fonte de vitamina C. Ingredientes: enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em polietileno atóxico ou aluminizada, com peso individual de até 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	300	R\$ 58,31	R\$ 17.493,00
37	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma). Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: A empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificadas, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	12.000	R\$ 9,65	R\$ 115.800,00

Indeniza C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA ATENAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/2011

Fls: 129

Ass: [Assinatura]

38	MACARRÃO TIPO SPAGUETE COM OVOS: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos, livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso de 500g. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante ao transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 11,25	R\$ 22.500,00
39	MILHO VERDE EM CONSERVA: Classificação/ características gerais: produto resutante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado. Porção de 130 g/ 1 xícara de chá: deve aproximadamente: Carboidratos: 24 g. Proteínas: 5,5 g. Gorduras totais: 0,5 g. Goduras totais: 0,5g e fibra dalimentar 3,3g. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fabrica nas opções de sachê de 340 gramas. sem pesença de amassadura, furos, ou abaulamentos. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 18,11	R\$ 18.110,00
40	MARGARINA COM SAL: Classificação/Características gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal. Enriquecidos de vitaminas. Não contém glúten. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, apresentando o selo do SIF, data de fabricação, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: primária de polipropileno. Com peso individual de 500g ou de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	5.000	R\$ 14,94	R\$ 74.700,00
41	MILHO PARA CANJICA (AMARELO): Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	1.000	R\$ 6,94	R\$ 6.940,00

Assinatura C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA - PNAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/2018
Fis: 122
Ass: [Assinatura]

42	MILHO PARA CANJICA (BRANCO): Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despelculada, de acordo com a Portaria nº 109, de 24/02/1989. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor amarela, odor e sabor próprio. Não deve apresentar cheiro de mofos. Serão rejeitadas embalagens rasgadas ou que contenha muitos grãos quebrados. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, transparente, resistente de 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	6.000	R\$ 8,80	R\$ 52.800,00
43	MOLHO DE TOMATE: Classificação/ Características gerais: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem semente e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação, e não indicar processamento defeituoso. Industrializado, simples e concentrado preparado com tomate, açúcar e sal. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Na porção de 30g deve conter: teor de sódio máximo de 130mg; 0 g de gorduras totais; 0g de gorduras trans e mínimo de 0,6 g de fibra alimentar. SEM GLUTEM. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: deve ser original de fábrica nas opções: Tetra Pack de 1kg/Sachê de 340g. Sem presença de amassadura, furos ou abaulamentos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	4.000	R\$ 6,06	R\$ 24.240,00
44	MUCILAGEM INFANTIL - ARROZ (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 28,76	R\$ 14.380,00
45	MUCILAGEM INFANTIL - MILHO (PÓ): Classificação/Características gerais: Cereal infantil, contém NutriPROTECT+, de probiótico Bifidus BL e nutrientes essenciais como Zinco, Vitamina A, Vitamina C e Ferro de melhor absorção. Assim como os lactobacilos, abifidobactéria Bifidus BL é um probiótico similar aos encontrados no sistema digestório e faz parte de uma flora intestinal saudável. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalados em saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, com lata de 400 gramas e/ou sachês individuais de 230 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	500	R\$ 28,76	R\$ 14.380,00

Assinatura C. Lenos Coelho
NUTRICIONISTA R.T. PNE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/11
Fls: 129
Ass: [Assinatura]

46	MULT MISTURA PÓ (FARINHA MÚLTIPLA NUTRICIONAL): Classificação/Características gerais: Alimento a base de cereais com alto teor de fibras. Com fibra de trigo, gérmen de trigo, aveia, proteína texturizada de soja. Não contém glúten e açúcar. É atribuído valor como suplemento / complemento alimentar. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em pacotes plásticos em polietileno, atóxico ou aluminizada resistente. Com peso individual de 1kg com fardo de 10 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente da instrução ANVISA /INMETRO). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (06) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	100	R\$ 45,73	R\$ 4.573,00
47	ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não contém glúten, não transgênico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações ou vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: embalado em garrafa plástica tipo PET atóxico, contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	LATA	5.000	R\$ 12,02	R\$ 60.100,00
48	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, de primeira qualidade, classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos – casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (20) vinte dias ou (30) trinta dias a contar a partir da data de fabricação.	DZ	300	R\$ 11,34	R\$ 3.402,00
49	PÃO DE QUEIJO: Classificação/Características gerais: pão de queijo produzido sabor queijo sem recheio – ingredientes: farinha de trigo, fermento e queijo – apresentação assado, tamanho médio (a unidade). A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: secundária - em caixas de isopor devidamente forradas com papel alumínio ou adesivadas com fitas na cor alumínio; primária em bandejas de papelão laminado específico para este fim e coberta com papel filme plástica transparente, atóxico, e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes. De forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	1.000	R\$ 30,16	R\$ 30.160,00

Isidoro C. Lemos Coelho
Nº 110.015.714-1/ENAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/2012

Fis: 195

Ass: [Assinatura]

50	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	1.000	R\$ 13,72	R\$ 13.720,00
51	PÃO DOCE: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante e de textura e granulação fina não uniforme. Massa cozida, o pão deve apresentar duas crostas, uma interior mais macia e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de micro-organismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta; o miolo deve ser de cor branca. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação do Pão, contendo nele determinações de microorganismos e/ou substâncias tóxicas nos níveis máximos e ausência. Deve ser apresentado Laudo que comprove as características microbiológicas, para segurança dos consumidores (Por órgão de vigilância competente). Transporte: em carros fechados, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalado: em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso. As unidades deverão apresentar o peso de 50g cada. Quando da entrega, o fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de (6) seis horas após a entrega.	KG	3.000	R\$ 13,72	R\$ 41.160,00
52	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, constituído de cloreto de sódio, iodato de potássio e antiemectante INS-535 (ferrocianeto de sódio). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em saco plástico de polietileno, atóxico transparente contendo 1kg, fardo de 30 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (12) meses a contar a partir da data de fabricação.	KG	2.000	R\$ 0,84	R\$ 1.680,00

André C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA R-1 PNAE
CRN-MA 13847



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/21
Fls: 126
Ass: [Assinatura]

53	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%), eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, calda e cabeça, e pré-cozida. Livre de gorduras trans, sem conservantes, selo do SIF INS-558. Não poderá conter colorífico. A embalagem deve estar sem presença de amassados, perfurações, abaulamentos que possam vir ocasionar prejuízos às características organolépticas do produto ou mesmo modificações em sua estrutura que possam ser nocivas ao consumidor, bem como perfurações vazamentos. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: em lata recravada e esterilizada. Com peso individual de 125g a lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (04) meses a contar a partir da data de fabricação.	LATA	500	R\$ 5,38	R\$ 2.690,00
54	VERDURA IN NATURA, TIPO: CHUCHU, ESPÉCIE: COMUM: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estejam danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	KG	300	R\$ 6,09	R\$ 1.827,00
55	VINAGRE DE ALCOOL/ALHO: Classificação/Características gerais: produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente o Decreto nº 73.267, de 06 de dezembro de 1973 da ANVISA/MS. O ácido acético do vinagre somente poderá provir da fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. - Aspecto: líquido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: estar isento de sujidades, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: o vinagre deverá conter uma acidez volátil mínima de 4 (quatro) gramas em 100ml (cem mililitros), expressa em ácido acético e sua graduação alcoólica não poderá exceder a 1º G.L (um grau Lussac). Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú, de forma que o produto fique protegido de chuva, pó, fagulhas e etc. Amostra: a empresa deverá apresentar 03 amostras na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto a ser entregue na degustação. Embalagem: acondicionado em garrafa plástica transparente e tampa inviolável, hermeticamente fechado, contendo 500 ml do produto, acondicionado em caixas com 12 unidades. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de validade mínima de (4) quatro anos a contar a partir da data de fabricação	LITRO	500	R\$ 3,43	R\$ 1.715,00
TOTAL				R\$ 3.653.311,00	

14 O presente Termo de Referência tem por valor final a quantia de R\$ 3.653.311,00 (Três milhões seiscentos e cinquenta e três mil, trezentos e onze reais).

Governador Edison Lobão, 28 de dezembro de 2021.

[Assinatura]
Indyanara C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA-RT-PNAE
CRN-MA 13847

Indyanara Lemos Coelho
Nutricionista – CRN 13487



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOVERNADOR EDISON LOBÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR NUTRIÇÃO

Processo: 154/21
Fls: 127
Ass: [Assinatura]

ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR A SEREM ADQUIRIDOS PELA ENTIDADE EXECUTORA

TERMO DE REFERÊNCIA - LOTE 1

1- OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Contratação de empresa para fornecimento de Alimentação Escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

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 Governador Edison Lobão-MA, garantindo melhoria do rendimento escolar e Segurança Alimentar e Nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitam de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias. A referida solicitação justifica-se em razão da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios **não- perecíveis** para atender aos alunos da rede de ensino da Prefeitura Municipal de Governador Edson Lobão para o ano letivo de 2022.

Governador Edison Lobão, 28 de dezembro de 2021.

Indyanara C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA RT-PNAE
Y CRN-MA 13847

Indyanara Lemos Coelho
Nutricionista – CRN 13487