

## ANEXO I

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar, para o exercício 2014, elaborados pela nutricionista do Município, com o teto máximo vinculado nos valores da tabela abaixo:

<b>ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS</b>				
Item	Quant.	Unidade	Descrição Produto	PREÇO UNIT.
01	400	Pacote de 5 kg	açúcar cristal - o produto deverá ser de boa qualidade com a cor característica, sem sujidades e umidade. Embalado em pacote de plástico atóxico, resistente, termossoldado.	8,95
02	150	Kg	amido de milho - o produto deverá ter sua cor característica, sem corantes artificiais, sem umidade e limpo. Embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente e as embalagens não podem estar abertas ou rasgadas.	3,28
03	100	Pacote de 5 kg	arroz polido – variedade longo fino, tipo 1 - o produto deverá estar seco e limpo e embalado em pacote plástico de 5 kg, atóxico, transparente, termossoldado, resistente.	7,98
04	100	Pacote de 250g	aveia em flocos finos - deverá ter sua cor característica, sem corantes artificiais, sem umidade e limpo. Ser embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente e as embalagens não podem estar abertas ou rasgadas.	1,98
05	700	Pacote de 400g	bolacha doce maria - deverá estar em bom estado, limpo, seco, com odor e gosto característico, sem umidade e sem corantes artificiais. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermento químico, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha. Embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente; embalagem secundária deve ser em caixas resistentes, lacradas, não podendo estar rasgadas ou amassadas.	2,70
06	800	Pacote de 400g	bolacha doce rosquinha - deverá estar em bom estado, limpo, seco, com odor e gosto característico, sem umidade e sem corantes artificiais. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, ovo em pó, soro de leite em pó, sal, fermento químico, estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente; embalagem secundária deve ser em caixas resistentes, lacradas, não podendo estar rasgadas ou amassadas.	2,35
07	100	Pacote de 500g	canjica de milho - amarela tipo 1, despeliculada - deverá ter sua cor característica, sem umidade, limpo e sem corantes e embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500g. As embalagens não podem estar abertas ou rasgadas.	1,46
08	60	Pacote de 500g	canjiquinha de milho - amarela tipo 1 - deverá ter sua cor característica, sem umidade, limpo e sem corantes e embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500g. As embalagens não podem estar abertas ou rasgadas.	1,46
09	30	Caixa com 10 sachês	chá de frutas – deverá ter odor e sabor característico, sem umidade, <b>SEM CORANTE</b> e embalado em sachês atóxicos não podendo estar abertas ou rasgadas as embalagens.	2,49
10	150	Kg	chocolate em pó instantâneo - o produto <b>deverá ter como ingredientes somente açúcar e cacau em pó</b> , de boa qualidade com a cor, odor e sabor característico. E embalado em sachê atóxico, resistente, termossoldado, com peso líquido de 1 kg, não devendo estar rasgadas ou abertas.	6,55
11	400	Pacote de	coco ralado, desidratado, sem açúcar - deverá ter sua cor característica, sem umidade, limpo e sem corantes. E	2,10

		100g	embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente, não podendo estar abertas ou rasgadas.	
12	60	Pacote de 500g	COLORAU - deverá ter sua cor característica, sem umidade e <b>SEM CORANTES</b> . Embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente e não podem estar abertas ou rasgadas.	2,85
13	200	Lata de 880g	EXTRATO DE TOMATE – deverá ser <b>SEM CORANTES</b> e não poderá estar estufado ou amassado ou com indícios de alteração do produto.	4,50
14	40	Kg	FARINHA DE ARROZ - deverá estar limpo, seco, sem umidades com cor característica, <b>SEM CORANTES</b> ; embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente.	7,77
15	50	Pacote de 5 kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL enriquecida com ferro e ácido fólico - deverá estar limpo, seco, sem umidades com cor característica; deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade solicitante; embalado em pacote resistente, atóxico e não pode estar aberto ou rasgado.	10,85
16	90	Kg	FARINHA DE MILHO MÉDIA - deverá estar limpo, seco, sem umidades com cor característica, <b>SEM CORANTES</b> ; embalado em pacotes plásticos, resistentes, termossoldado e atóxico	1,80
17	400	Pacote de 10g	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO - deverá ter sua cor característica, ser limpo e seco; embalado em pacotes plásticos atóxico, termossoldado,e resistente.	0,45
18	2000	Pacote de 11g	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ- deverá ter sua cor característica, ser limpo e seco; embalado em pacotes plásticos atóxico, termossoldado,e resistente.	0,38
19	250	Pacote de 500g	LENTILHA TIPO I – deverá ter no mínimo 90% de grãos na cor característica, maduros, limpos e secos; embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente.	2,55
20	500	Pacote de 500g	MASSA COM OVOS – TIPO CARAMUJINHO - os ingredientes deverão ser sêmola de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), ovos, corantes naturais de cúrcuma e urucum; embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado, resistente e não podem estar aberta, rasgada e o produto amassado ou quebrado.	2,28
21	400	Frascos com 900ml	ÓLEO DE SOJA - deverá ter sua cor característica e sem sujidades; a embalagem de material resistente, lacrada e sem amassados.	2,89
22	30	Pacote de 50g	ORÉGANO DESIDRATADO - deverá ter sua cor característica, sem umidade e limpo; embalado em pacote atóxico, transparente, termossoldado, resistente e não podem estar abertas ou rasgadas.	1,95
23	90	Kg	SAL IODADO - deverá ter sua cor característica, limpo, e com embalagem íntegra; embalado em pacote plástico resistente, atóxico e termossoldado.	0,90
24	50	Pacote de 500g	SUCRILHOS – CEREAL MATINAL DE MILHO - deverá ter sua cor característica, sem umidade e limpo; embalado em pacote plástico, atóxico, transparente, termossoldado e resistente.	8,10
25	96	Frascos de 750ml	VINAGRE DE MAÇÃ - deverá ter sua cor característica e <b>SEM CORANTES</b> ; embalado em frascos de material resistente e lacrado.	1,89
<b>ALIMENTOS PERECÍVEIS</b>				
26	600	Kg	CARNE BOVINA CORTE ACÉM CONGELADA – PORCIONADA em cubos – deverá ser congelada, não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida; embalado em pacotes plásticos, atóxicos, resistente, transparentes, com peso líquido de 1 kg.	18,00
27	600	Kg	CARNE BOVINA MOÍDA e CONGELADA – a carne bovina moída deverá ser de média gordura, congelada, isenta de cartilagens e de ossos; não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida; embalado em pacotes plásticos, atóxicos, resistente, transparentes, com peso líquido de 1 kg.	8,35
28	210	Kg	CEBOLA - deverá ser de tamanho médio, maduro, com boa aparência, sem brotações e partes estragadas; embalada em	1,19

			sacos adequados para a ventilação do produto para evitar a deterioração do mesmo.	
29	600	Kg	LARANJA PARA SUCO – o produto deverá estar íntegro, sem machucados ou deteriorados, não estar seco (sem caldo) e de 1ª qualidade; embalado em caixas limpas, sem mofos, atóxicas, garantindo proteção ao alimento ou outra embalagem apropriada para alimento.	1,36
30	100	Kg	LINGÜIÇA DEFUMADA - deverá ser defumada, de espessura fina e não apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida; o produto deve ser embalado em pacotes plásticos, atóxicos, resistente, transparentes.	12,00
31	700	Kg	MAÇÃ VERMELHA - deverá estar num ponto de maturação ideal (nem verde ou maduro demais), para que cheguem nas Unidades de Nutrição e Alimentação das Escolas em bom estado, e não deteriorados ou muito maduros ou amassados; embalagens apropriadas para proteção do produto, limpas e resistentes.	3,00
32	600	Kg	MAMÃO - deverá estar num ponto de maturação ideal (nem verde ou maduro demais), para que cheguem nas Unidades de Nutrição e Alimentação das Escolas em bom estado, e não deteriorados ou muito maduros ou amassados; embalagens apropriadas para proteção do produto, limpas e resistentes.	2,98
33	160	Kg	MARGARINA VEGETAL - o produto não deverá estar aberto, estufado com indícios de alterações ou quebrado; embalado em potes de plástico atóxico, resistente e lacrado.	2,99
34	880	Dúzia	OVOS DO TIPO VERMELHO – deverá estar limpo, não podendo estar rachado, trincado ou quebrado; embalado em caixas limpas, resistentes e com capacidade para 1 dúzia.	3,19
35	1179	Kg	PÃO TIPO PARA CACHORRO-QUENTE - deverá estar em bom estado, limpo, seco, com odor e gosto característico, sem umidade e sem corantes artificiais; o produto deve ser embalado em pacote plástico, atóxico, resistente, com peso líquido de 50 gramas a unidade e a embalagem deve ter capacidade para 10 unidades.	7,00
36	452	Kg	PÃO TIPO MILHO - deverá estar em bom estado, limpo, seco, com odor e gosto característico, sem umidade e sem corantes artificiais; o produto deve ser embalado em pacote plástico, atóxico, resistente, com peso líquido de 50 gramas a unidade e a embalagem deve ter capacidade para 10 unidades.	7,00
37	500	Kg	TOMATE - deverá estar num ponto de maturação ideal (nem verde ou maduro demais), para que cheguem nas Unidades de Nutrição e Alimentação das Escolas, em bom estado, e não deteriorados ou muito maduros ou amassados; as embalagens apropriadas para proteção do produto, limpas e resistentes.	4,00

Os participantes da chamada pública deverão observar o disposto na legislação de alimentos estabelecida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Resolução RDC nº 259/02 e 216/04). E também deverão ser observadas as características dos alimentos, conforme descrição acima citada.

Os produtos deverão ser entregues conforme cronograma – Anexo II, cumprindo horários e/ou alterações definidos pelo Setor de Nutrição. O local de entrega será na sala de armazenamento da alimentação escolar localizada na Rua Theodoro Zenker, 449 – Cerro Grande do Sul/RS.

Cerro Grande do Sul, 22 de dezembro de 2013

Nutr. Mara Regina Meyer  
Responsável Técnica pelo PNAE  
CRN 2 nº 4937