

# Anexo I

## TERMO DE REFERENCIA

**OBJETO: ABERTURA DE PROCESSO LICITATÓRIO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER FUNCIONÁRIOS MUNICIPAIS (MOTORISTA, OPERADORES DE MÁQUINAS E TRABALHADORES BRAÇAIS) QUE EXECUTAM SERVIÇOS NAS ALDEIAS INDÍGENAS, COMUNIDADE QUILAMBOLA, ASSENTAMENTOS INDAIÁ I,II,III E IV E DISTRITOS.**

Itens	Discriminação dos produtos	Unid.	Quant.
1	MARGARINA VEGETAL - Sem sal, 80% de lipídeo, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Poendo conter vitaminas e outras substancias permitidas. A embalagem deverá estar limpa, isenta de materia terrosa, fungos ou parasitas, livre de fragmentos estranhos, resistentes e não violadoa de modo a garantir a integridade do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedencia, informações ntricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Embalagem de 500g	UN	100
2	FERMENTO, em pó químico, embalagem pesando 100g, lata ou pote plástico, a lata não devem conter amassados, ferrugem ou perfurações, na embalagem deve conter informações do fabricante e data de validade mínima de 6 meses da data da entrega	UN	20
3	FRANGO (COXA e SOBRECOPA) - temperatura 4 a 6° C, carne c/ aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Embalagem c/ identificação do SIF, data de fabricação e validade do produto, lacre original do fabricante.	KILO	400
4	PÃO - de sal, francês. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante, de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. Embalado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico e de primeiro uso.	Kg	450

# Anexo I

## TERMO DE REFERENCIA

Itens	Discriminação dos produtos	Unid.	Quant.
5	<p>CARNE BOVINA ACÉM - CARNE, bovina, acém, resfriada, sem osso, obtida através do abate de animais sadios, não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Deve apresentar odor e sabor característico, cor vermelha brilhante ou púrpura.</p> <p>O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10%.</p> <p>Embalagem em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF ( Serviço de Inspeção Federal) , SIE ( Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM ( Serviço de Inspeção Municipal)</p>	KILO	350
6	<p>CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA -</p> <p>12.CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA, __curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Embalagem com identificação, procedência, lote, data de validade, peso líquido, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 ( trinta) dias a partir da data de entrega. kg</p>	KILO	250
7	<p>ARROZ TIPO 1 ( PCT. 5KG) - FARDO</p>	FD	400
8	<p>CAFÉ, torrado e moído, com aspecto de pó fino, acondicionado em embalagem de polipropileno original de fabricante, com 500g, selo ABIC de pureza e qualidade estampado no pacote ( embalagem individual) , com prazo de validade de, no mínimo, 3 meses, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos, com especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem.</p>	PC	600
9	<p>AÇUCAR CRISTAL- acondicionado em pacote plástico íntegro, resistente, vedado hermeticamente, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 ( seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 as CNNPA. Pacote de 02 Kg.</p>	PC	100

# Anexo I

## TERMO DE REFERENCIA

Itens	Discriminação dos produtos	Unid.	Quant.
10	FARINHA DE TRIGO - embalada preferencialmente em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes e que garantam a integridade do produto. Com aspecto fino, isento de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e com registro do MA/SIF. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 01 Kg.	KILO	10
11	FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1-, embalado em sacos plásticos, transparentes, isentos de sujidades, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, fragmentos ou corpos estranhos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados e com registro no MA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 01 Kg.	PC	300
12	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE-, massa alimentícia tipo seca, vitaminada, isenta de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade ou fragmentos estranhos. Pasteurizado, com ovos e registro no MA. A embalagem deverá ser de saco plástico, transparente, limpo, isento de matéria terrosa, fungos, ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote de 1 kg.	KILO	800
13	EXTRATO DE TOMATE-embalagem não amassada, enferrujada, perfurada ou violada, devendo estar limpa, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fragmentos estranhos e ser resistente de modo a garantir a integridade do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 870g.	UN	200

# Anexo I

## TERMO DE REFERENCIA

Itens	Discriminação dos produtos	Unid.	Quant.
14	SAL-Iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. A embalagem deverá ser de saco plástico, transparente, íntegro, atóxico, vedado hermeticamente, limpo, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, não violados e resistentes de modo a garantir a integridade do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega, de acordo com a Resolução nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 01 Kg.	KILO	100
15	CHÁ MATE- 250G-tostado, embalagem de 250g. com rendimento de até 15L. A embalagem deverá ser limpa, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, resistente e não violada, de modo a garantir a integridade do produto. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e validade mínima de 06 (seis) meses após a data da entrega.	UN	20
16	ALHO- grão do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos causados por pragas, sem defeitos, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Não deve apresentar qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. KG	KILO	200
17	CEBOLA- não brotada, de tamanhos e coloração uniformes, sem defeitos, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Não deve apresentar quaisquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. Kg	KILO	200
18	REPOLHO VERDE- tamanho médio, de primeira qualidade, cabeças fechadas, de tamanhos e coloração uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Não deve apresentar quaisquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. Kg	Kg	200
19	OVOS DE GALINHA- classe A, tipo 3, grande, produto fresco de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor característicos do produto. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RISPOA/MA Resolução nº5 de 05/07/91. Validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega.	DZ	250

# Anexo I

## TERMO DE REFERENCIA

Itens	Discriminação dos produtos	Unid.	Quant.
20	CARNE BOVINA MOÍDA- a carne deve ser de segunda, moída na hora, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade ( peso) . Embalagem de 01 Kg.	Kg	300
21	TOMATE, tipo salada - tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, de tamanhos e coloração uniformes, intactas, firmes e com brilho, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Não deve apresentar quaisquer lesão de origem física, mecânica ou biológica. Kg	Kg	300

**Justificativa : AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER FUNCIONÁRIOS MUNICIPAIS (MOTORISTA, OPERADORES DE MÁQUINAS E TRABALHADORES BRAÇAIS) QUE EXECUTAM SERVIÇOS NAS ALDEIAS, COMUNIDADE QUILAMBOLA, ASSENTAMENTOS E DISTRITOS**

**Local de entrega: MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA**

**Unidade Fiscalizadora: MUNICÍPIO DE AQUIDAUANA**

**Aquidauana(MS), 27 de Junho de 2017**