

ES) PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



TERMO DE REFERÊNCIA AGRICULTURA FAMILIAR 2020

1- DO OBJETO

1.1. Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS da Agricultura Familiar, destinados a Alimentação Escolar dos alunos matriculados na REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE MOCAJUBA/PA.

1.2. Os gêneros alimentícios serão adquiridos diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, nas condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste termo de referência, para atender demanda dos alunos matriculados na rede pública municipal de Mocajuba/Pa e vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), nas modalidades de ensino fundamental, pré-escola, creche, mais educação, educação de jovens e adultos e atendimento educacional especializado, em consonância com a Resolução nº 26 de 17 junho de 2013/FNDE.

2- JUSTIFICATIVA

O presente procedimento de chamada pública visa atender aos alunos da rede municipal de ensino, através do fornecimento de Alimentação escolar de qualidade. Com objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricionais e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. O atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

3- CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO PRODUTO

Os produtos alimentícios a serem adquiridos pelo Departamento de Alimentação Escolar para o atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, conforme art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 e respeitar as especificações técnicas elaboradas pela EMATER, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

4 - CRITERIOS PARA ESCOLHA DO FORNECEDOR

4.1. Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em: grupo de projetos de fornecedores locais, grupo de projetos do território rural, grupo de projetos do Estado, e grupo de propostas do País.

4.2. Entre o grupo de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção;

- O grupo de projetos de fornecedores locais terá prioridade sobre os demais grupos
- O grupo de projetos de fornecedores do território rural terá prioridade sobre o do Estado e do País.
- O grupo de projetos do Estado terá prioridade sobre o do País.

4.3. Em cada grupo de projetos, será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção;

- Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, não havendo prioridade entre elas.

Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN 1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos segundo lei n 10.831, de 23 de dezembro de 2003.
- Caso a Prefeitura não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos do grupo de projetos de fornecedores locais, estas deverão ser complementadas com os projetos dos demais grupos, de acordo com os critérios de seleção e priorização estabelecidos acima.
- Considera-se fornecedor local, aquele cuja sede do empreendimento esteja sediada no Município de Mocajuba, bem como seus cooperados.

5- PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A Secretaria Municipal de Educação, através da equipe de nutricionistas do Departamento de Alimentação Escolar com apoio da Secretaria Municipal de Saúde representada pelo Departamento de Vigilância Sanitária, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade). Ressaltando que o mesmo 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.


A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMEC. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias

6- PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

12 meses, a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado.

7- DA ENTREGA DOS PRODUTOS

- Os gêneros alimentícios poderão ser solicitados semanal, quinzenal ou mensalmente, conforme a necessidade do Departamento. Com exceção do recesso escolar.
- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues pelos fornecedores diretamente para o Departamento, que fica localizado na Travessa Humberto Martins S/N, térreo do Estádio Municipal, Bairro da Fazenda, Mocajuba/PA, de segunda a sexta feira, das 08:00 às 11:00 horas 14:00 às 17:00 horas, não se responsabilizando por entregas fora destes horários e dias.
- Visando a manutenção da qualidade, da regularidade e da segurança alimentar dos produtos, a quantidade e a data de cada entrega, serão determinadas mediante cronograma de entrega definido pelo Departamento de Alimentação Escolar;
- No momento da entrega dos gêneros alimentícios, os produtos deverão estar em conformidade com as especificações técnicas dos alimentos, conforme a pauta de gêneros.
- Deverão ser observadas as exigências solicitadas com relação à composição, registros, validade, embalagem e acondicionamento para todos os produtos solicitados. Ressaltamos que será emitidos relatórios do fornecimento que não está em acordo com as especificações exigidas;
- O (s) fornecedor (es) entregará (ão) os produtos com no mínimo 60% (sessenta por cento) de sua vida útil (prazo de validade) contada a partir da entrega e em embalagem oficial do produtor, contendo marca, validade e especificações onde couber;


Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN 1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- g) O responsável pelo recebimento das mercadorias no Departamento terá o direito de não receber as mesmas se não estiverem de acordo com o solicitado, devendo o(s) fornecedor (es) substituí-las sem prejuízos ao Departamento;
- h) Em todos os alimentos perecíveis entregues deverão constar a pesagem fixada no produto para posterior conferência da mesma;
- i) O departamento se reserva no direito de pesar os alimentos na presença do representante do(s) fornecedor (es) para conferência dos mesmos.
- j) Na impossibilidade da oferta, por motivo de força maior, de algum gênero alimentício que faça parte do contrato, o (s) fornecedor (es) se comprometerá (ão) a fazer a substituição do mesmo por um gênero alimentício do mesmo grupo alimentar, preservando o valor acordado no contrato;
- l) Caberá ao(s) fornecedor (es) o descarregamento dos gêneros alimentícios quando da entrega, devendo, este(s) possuir pessoal disponível para tal serviço;
- m) O servidor responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios a serem entregues no Departamento, deverá dispor de dois recibos, os quais terá que assinar, autenticar e carimbar, sendo que uma via será entregue ao fornecedor e a outra será anexada à nota fiscal.
- n) As notas fiscais e recibos deverão conter o nome do detentor da DAP física no caso de fornecedor individual ou no nome da cooperativa ou associação no caso de DAP jurídica.

8- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;
- b) Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;
- c) Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;
- d) Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.
- e) Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

9- DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA PARA AVALIAÇÃO E SELEÇÃO DOS PRODUTOS:

Os participantes deverão apresentar uma amostra do item, onde encontra-se descrito “APRESENTAR AMOSTRA”, recém-fabricadas e em embalagem comercial do gênero para avaliação técnica da equipe de Nutricionistas da SEMEC no prazo de 03 (três) dias antes da data designada para a abertura do certame, devendo ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, Departamento de Alimentação Escolar, situada à Travessa Humberto Martins, térreo no Estádio Municipal S/N, no horário de 08h00min as 12h00min horas, de segunda a sexta-feira, em dias de efetivo expediente no órgão. A não apresentação das amostras dos fornecedores, na data fixada e/ou a apresentação das amostras em desacordo com as especificações deste Termo de Referência e do Edital acarretará na desclassificação do item.

Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN 1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

As amostras a serem apresentadas deverão ser em embalagens originais e idênticas aos produtos a serem fornecidos, devidamente etiquetados com a identificação do fornecedor. As amostras dos produtos a serem entregues deverão estar de acordo com a legislação de alimentos, estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Ministério de Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A análise, seleção e aplicação de testes das amostras, quando necessários, ocorrerão sob a responsabilidade da equipe técnica cadastrada junto ao FNDE. Sendo que o exame das amostras será efetuado de acordo com os critérios estabelecidos na legislação pertinente e sua apresentação, de acordo com as especificações de cada item descritas neste Termo de Referência, pelos nutricionistas, a quem caberá fornecer no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, um Relatório definindo as amostras em APROVADAS ou REPROVADAS.

10- DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS (ESPECIFICAÇÕES)

A descrição dos gêneros e seus quantitativos estão descritos no anexo I.

Andréa Ramos Vieira Amaral

Nutricionista RT 1411/7ª Região

Andréa Ramos Vieira Amaral

Nutricionista RT/DAE

CRN 1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ANEXO I

RELAÇÃO DE GÊNEROS (ESPECIFICAÇÃO/ESTIMATIVA DE CONSUMO)

ITEM	GÊNERO	UND	PESO	ESPECIFICAÇÃO
	Abóbora in natura/ Jerimum	KG	4.600	Madura, seca; de primeira (Boa Qualidade); Tamanho e coloração uniformes; Isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira ou basqueta em polietileno fenestrada.
	Abacaxi in natura (fruta)	KG	2.000	Abacaxi in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 KG, acondicionada em basqueta de polietileno fenestrada.
	Açaí in natura (Polpa média)	L	6.000	Polpa de fruta; composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta pasteurizada de 80°C a 90°C e resfriada; qualidade líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado (Boas práticas de fabricação -higienização e branqueamento), submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional, data de produção e validade, além do Selo de qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente individual de 1L.(APRESENTAR AMOSTRA)
	Arroz beneficiado	KG	3.200	Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de 1 KG, de plástico transparente atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária, informação nutricional, data de fabricação e validade. Além do selo da Agricultura Familiar. (APRESENTAR AMOSTRA)
	Banana prata in natura (fruta)	KG	6.800	Banana prata in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 KG, acondicionada em basqueta em polietileno fenestrada.

Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Cajú in natura (fruta)	KG	800	Cajú in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 KG, acondicionada em basqueta em polietileno fenestrada.
Cariru in natura	KG	300	Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e Intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Maço pesando 250 g. Acondicionado em embalagem atóxica transparente
Cheiro verde in natura (casadinho)	KG	300	Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e Intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica atóxica embalados em maço pesando 100g. Acondicionado em embalagem atóxica transparente.
Couve manteiga in natura	KG	500	Fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacto; Isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica atóxica embalados em maço pesando 250g. Acondicionado em embalagem atóxica transparente.
Farinha de mandioca	KG	1000	Produto obtido da mandioca, Livre de resíduos sólidos e sujidades. Grupo seca torrada de primeira qualidade. Processo tecnológico adequado (Boas práticas de produção). Validade não inferior a 7 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no depósito. Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional, data de produção e validade, além do e selo de qualidade. Embalagem plástica atóxica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30 kg d peso líquido. (APRESENTAR AMOSTRA).
Farinha de tapioca	KG	4.400	Grupo: seca, torrada e de qualidade. Subgrupo: grossa, Tipo: 1, Classe: branca, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor .Produto obtido da mandioca, Livre de resíduos sólidos e sujidades. Processo tecnológico adequado (Boas práticas de produção) Embalagem plástica atóxica de 1 kg, acondicionados em fardos totalizando 30kg d peso líquido. Validade não inferior a 7 dias e ter sido embalada no máximo 3 dias antes da entrega no

Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN 1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

				depósito. Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional, data de produção e validade, além do selo de qualidade. (APRESENTAR AMOSTRA).
	Galinha caipira congelado	KG	3.000	Frango inteiro caipira, sem tempero; congelado; sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem parasitas, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pela lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). Normatizado pelo ofício circular DOI/DIPOA nº 007/99 de 19/05/1999 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. São permitidas apenas as aves de linhagens de crescimento lento. Idade mínima de abate é de 85 dias. A alimentação das aves constituídas exclusivamente de origem vegetal; proibido uso de promotores de crescimento e quimioterápicos. Deve ter controle sanitário previsto em lei. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e registro de inspeção do órgão competente. Acondicionado em saco plástico resistente de polietileno transparente, atóxico; pesando 2 A 3 Kg. Congelado: Com data de abate e validade mínima de 7 dias do prazo de entrega. (APRESENTAR AMOSTRA).
	Goma de tapioca	KG	350	Goma de coloração branca, produto obtido da mandioca, livre de resíduos sólidos e sujidades Isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de polietileno contendo 1Kg. Embalagem contendo o selo de qualidade, informação nutricional e data de produção e validade. (APRESENTAR AMOSTRA).
	Limão Regional	KG	500	Hortaliça de primeira; tamanho e coloração uniformes; Com polpa firme e intacta; Devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 10 a 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira e ou basqueta em polietileno fenestrada.
	Maracujá in natura (fruta)	KG	2.000	Maracujá in natura, fruta de primeira; Tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 a 20 kg, acondicionada em basqueta de polietileno.

Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN 1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Mamão in natura (fruta)	KG	3.800	Mamão in natura, fruta de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 a 20 kg, acondicionada em basqueta de polietileno.
Mamão verde in natura	KG	1.200	Fruta de primeira; tamanho e coloração uniformes; com polpa firme e intacta; devendo ser desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem contendo de 10 a 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira.
Macaxeira in natura	KG	4.500	Hortaliça de primeira; tamanho e coloração uniformes; Com polpa firme e intacta; Devendo ser bem desenvolvida; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 10 a 20 kg, acondicionada em saca de sarrapilheira.
Manga in natura (fruta)	KG	2.500	Manga in natura, madura, seca; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de 20 kg, acondicionada em basqueta de polietileno.
Maxixe in natura	KG	300	Maxixe, fresco. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Acondicionada em saca de sarrapilheira de até 10kg
Muruci in natura (fruta)	KG	1.500	Muruci in natura, Madura, Seca; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem de plástica atóxica transparente de 1 kg.
Melancia in natura (fruta)	KG	7000	Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.
Polpa de cupuaçu congelada	KG	3.500	Polpa de fruta de cupuaçu; composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta pasteurizada e congelada; qualidade líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado (Boas práticas de fabricação -higienização e branqueamento), submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação ate o consumo; Isento de fragmentos das Partes não comestíveis e sem açúcar; Com aspecto em pasta mole,

Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN 1411/7ª Região



ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE MOCAJUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E CULTURA - SEMEC
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

				cor, cheiro e sabor próprio; Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional e o Selo de qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente individual de 1kg.. Validade não inferior a 90 dias e ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da entrega no depósito. (APRESENTAR AMOSTRA).
	Polpa de graviola congelado	KG	3.000	Polpa de fruta de graviola; composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta pasteurizada e congelada; qualidade líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado (Boas práticas de fabricação -higienização e branqueamento), submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação ate o consumo; Isento de fragmentos das Partes não comestíveis e sem açúcar; Com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; Embalagem contendo as especificações do gênero, informação nutricional e o Selo de qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente individual de 1kg.. Validade não inferior a 90 dias e ter sido fabricado no máximo 10 dias antes da entrega no depósito. (APRESENTAR AMOSTRA).
	Rosquinha Regional amanteigada	KG	400	Bolacha de massa fina amanteigada, crocante, coloração creme, formato de esfera padronizada produzidas a base de farinha de trigo. Processo tecnológico adequado (Boas práticas de produção). Embalagem contendo as especificações do gênero (ingredientes), informação nutricional, data de fabricação e validade e o Selo de qualidade. Embalada em saco plástico transparente atóxico de até 500g. (APRESENTAR AMOSTRA).


Andréa Ramos Vieira Amaral
Nutricionista RT/DAE
CRN 1411/7ª Região