



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO LICITATÓRIO 2588/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº 62/2019

1. Tipo do Objeto:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR.

COTA PRINCIPAL

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	353.710000.1	11250	KG	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ PRODUTO DESIDRATADO EM PÓ, DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM LEITE. COMPOSTO POR AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, ANTIOXIDANTE, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS LEGISLAÇÃO VIGENTE. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: VCT MÍNIMO: 370 CAL, CARBOIDRATO MÁXIMO 90G, FIBRAS MÍNIMO 3G, SÓDIO MÁXIMO DE 130MG, EMBALAGEM PRIMARIA: FILME DE POLIETILENO OU METALIZADO OU LATA DE FOLHA DE FLANDRES OU POTE PLÁSTICO COM TAMPA CAPAZ DE MANTER AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DURANTE TODO O PRAZO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE DE 400G A 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MINIMA DE 6 MESES.	13,83	155.611,12
2	353.610010.213	450	KG	AVEIA EM FOLCOS INGREDIENTES: AVEIA EM FLOCOS FINOS. NÃO DEVE CONTER COLESTEROL E AÇÚCAR. Composição em 30 gramas: VCT máxima: 108 cal, carboidrato máximo 17g, proteína mínimo 4,3 g, Fibras mínimo 2,8 g, Sódio 0 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA CONTENDO 200 A 250 G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDA DE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES	12,66	5.697,00
3	353.1570009.689	11250	KG	COMPOSTO LACTEO DIVERSOS SABORES COMPOSTO LACTEO DIVERSOS SABORES SABORES SUGERIDOS: CHOCOLATE, FRUTAS VERMELHAS, VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO/MAÇÃ E BANANA). A MISTURA DEVERÁ SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DA BEBIDA. PRODUTO EM PÓ DESIDRATADO DESTINADO A PREPARAÇÃO DE BEBIDA, RESULTANTE DA MISTURA POR PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO DO LEITE EM PÓ INTEGRAL (MÍNIMO DE 51%), AÇÚCAR, PODENDO APRESENTAR FRUTAS DESIDRATADAS, CACAU, CONFORME O SABOR DO PRODUTO. PODE CONTER: MALTODEXTRINA, ESPESANTE AROMATIZANTE NATURAL, CORANTE NATURAL E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, E OS MESMOS DEVERÃO SER DECLARADOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER: SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, EXCETUANDO A LECITINA DE SOJA), ÓLEO OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. PRODUTO DEVERÁ SER REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - PROTEÍNA LÁCTEACASEÍNA: MÍNIMO 9G EM 100G; SÓDIO MÁXIMO: 375MG EM 100G O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO METALIZADO ATÓXICO, RESISTENTE E VEDADO HERMETICAMENTE, QUE GARANTA AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 01 KG A 02 KG, EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE.	24,30	273.375,00
4	351.280011.158	7500	KG	FEIJO PRETO 1 KG FEIJO PRETO GRÃO DE 1ª QUALIDADE. CLASSIFICAÇÃO: GRUPO/TIPO I, PRETO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS. A UMIDADE MÁXIMA TOLERADA SERÁ DE 15%. DEVERÃO APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ISENTOS DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. QUANDO COZIDO DEVE SER DE COR CLARA E COM CALDO ESPESSE CARACTERÍSTICO. RENDIMENTO MÍNIMO: >=2,5. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TERMO SOLDADO CONTENDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EM FARDO RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG.	7,41	55.575,00
5	353.290009.695	750	POT	FERMENTO QUIMICO EM PO POTE 200G INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. EMBALAGEM PRIMÁRIA POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 200 GRAMAS DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	14,72	11.040,00
6	353.180035.24137	26250	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	27,07	710.630,16



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO FORTIFICADO
PRODUTO CONSTITUÍDO POR LEITE EM PÓ INTEGRAL, DE ORIGEM ANIMAL, OBTIDO UNICAMENTE DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, COM FERRO, VITAMINAS A, C E D. O PRODUTO PODERÁ CONTER LECITINA DE SOJA E OUTRAS VITAMINAS E MINERAIS. PRODUTO E ESTABELECIMENTO FABRICANTE DEVERÃO SER REGISTRADOS NO ÓRGÃO COMPETENTE. NÃO DEVERÁ CONTER GLUTEN.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL -
GORDURA: MÍNIMO DE 26,0G,
PROTEÍNA: MÍNIMO DE 24,0G,
CARBOIDRATOS: MÍNIMO DE 36,0G,
VIT A: MÍNIMO 680 MCG,
VIT C: MÍNIMO 50MG,
VIT D: MÍNIMO 5 MCG,
FERRO: MÍNIMO 12 MG,
SÓDIO: MÁXIMO 370MG
EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAPACIDADE DE 800G A 1000G. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO METALIZADO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO, DURANTE O SEU PRAZO DE VALIDADE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E LACRADA
VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES

7	353.260034.697	4500	KG	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES	16,74	75.318,75
---	----------------	------	----	------------------------------------	-------	-----------

MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO SABORES SUGERIDOS: BAUNILHA/CHOCOLATE/FUBÁ/CENOURA.

PRODUTO EM PÓ DESIDRATADO DESTINADO A PREPARAÇÃO DE BOLO, DEVERÁ SER DE FÁCIL PREPARO (SEM NECESSIDADE DO USO DE BATEDEIRA OU LIQUIFICADOR) SOMENTE PELA ADIÇÃO E DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL COM TEXTURA E SABOR CORRESPONDENTE E ASSAMENTO. COMPOSTO POR: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA LÍQUIDA DE PALMA OU GORDURA VEGETAL, OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PODENDO APRESENTAR SAL REFINADO, CACAU EM PÓ, FUBÁ, CENOURA EM PÓ, AMIDO DE MILHO, AROMATIZANTES E CORANTES NATURAIS CONFORME O SABOR DO PRODUTO E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, EXCETUANDO A LECITINA DE SOJA), CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: PROTEÍNA: MÍNIMO DE 6,0G, CARBOIDRATOS: MÍNIMO DE 70,0G SÓDIO: MÁXIMO 370MG O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU METALIZADO ATÓXICO, RESISTENTE E VEDADO HERMETICAMENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG A 02 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE.

Vlr Total Itens 1.287.247,03

COTA RESERVADA

Seq.	Cód.	Qtde.	U.M.	Descrição	Vlr. Unitário	Vlr. Total
1	353.710000.1	3750	KG	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ	13,83	51.870,38

ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ
PRODUTO DESIDRATADO EM PÓ, DEVERÁ SER PREPARADO COM INGREDIENTES SÃOS E LIMPOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM LEITE. COMPOSTO POR AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTODEXTRINA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, ANTIOXIDANTE, PODENDO CONTER VITAMINAS E MINERAIS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS LEGISLAÇÃO VIGENTE. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: VCT MÍNIMO: 370 CAL, CARBOIDRATO MÁXIMO 90G, FIBRAS MÍNIMO 3G, SÓDIO MÁXIMO DE 130MG, EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO OU METALIZADO OU LATA DE FOLHA DE FLANDRES OU POTE PLÁSTICO COM TAMPA CAPAZ DE MANTER AS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO DURANTE TODO O PRAZO DE VALIDADE, COM CAPACIDADE DE 400G A 1KG.
PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES.

2	353.610010.213	150	KG	AVEIA EM FOLCOS	12,66	1.899,00
---	----------------	-----	----	-----------------	-------	----------

INGREDIENTES: AVEIA EM FLOCOS FINOS. NÃO DEVE CONTER COLESTEROL E AÇÚCAR. Composição em 30 gramas: VCT máxima: 108 cal, carboidrato máximo 17g, proteína mínimo 4,3 g, Fibras mínimo 2,8 g, Sódio 0 mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA CONTENDO 200 A 250 G. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDA DE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES

3	353.1570009.689	3750	KG	COMPOSTO LACTEO DIVERSOS SABORES	24,30	91.125,00
---	-----------------	------	----	----------------------------------	-------	-----------

COMPOSTO LACTEO DIVERSOS SABORES

SABORES SUGERIDOS: CHOCOLATE, FRUTAS VERMELHAS, VITAMINA DE FRUTAS (MAMÃO/MAÇÃ E BANANA).

A MISTURA DEVERÁ SER DE FÁCIL PREPARO POR DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL E APRESENTAR FLUIDEZ CARACTERÍSTICA DA BEBIDA. PRODUTO EM PÓ DESIDRATADO DESTINADO A PREPARAÇÃO DE BEBIDA, RESULTANTE DA MISTURA POR PROCESSO TECNOLOGICAMENTE ADEQUADO DO LEITE EM PÓ INTEGRAL (MÍNIMO DE 51%), AÇÚCAR, PODENDO APRESENTAR FRUTAS DESIDRATADAS, CACAU, CONFORME O SABOR DO PRODUTO. PODE CONTER: MALTODEXTRINA, ESPESANTE AROMATIZANTE NATURAL, CORANTE NATURAL E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, E OS MESMOS DEVERÃO SER DECLARADOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER: SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, EXCETUANDO A LECITINA DE SOJA), ÓLEO OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. PRODUTO DEVERÁ SER REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - PROTEÍNA LÁCTEACASEÍNA: MÍNIMO 9G EM 100G; SÓDIO MÁXIMO: 375MG EM 100G O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO METALIZADO ATÓXICO, RESISTENTE E VEDADO HERMETICAMENTE, QUE GARANTA AS CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PRAZO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO DE 01 KG A 02 KG, EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE.

4	351.280011.158	2500	KG	FEIJO PRETO 1 KG	7,41	18.525,00
---	----------------	------	----	------------------	------	-----------



Prefeitura de Pirassununga

TERMO DE REFERÊNCIA

FEIJÃO PRETO GRÃO DE 1ª QUALIDADE, CLASSIFICAÇÃO: GRUPO/TIPO I, PRETO, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95 % DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTES À VARIEDADE NO TAMANHO E COR. MADUROS, LIMPOS E SECOS. A UMIDADE MÁXIMA TOLERADA SERÁ DE 15%. DEVERÃO APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ISENTOS DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. QUANDO COZIDO DEVE SER DE COR CLARA E COM CALDO ESPESSE CARACTERÍSTICO. RENDIMENTO MÍNIMO: >=2,5. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, TERMO SOLDADO CONTENDO 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EM FARDO RESISTENTE, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30 KG.

5	353.290009.695	250	POT	FERMENTO QUIMICO EM PO POTE 200G	14,72	3.680,00
INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. EMBALAGEM PRIMÁRIA POTE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 200 GRAMAS DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.						

6	353.180035.24137	8750	KG	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO	27,07	236.876,72
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO FORTIFICADO PRODUTO CONSTITUÍDO POR LEITE EM PÓ INTEGRAL, DE ORIGEM ANIMAL, OBTIDO UNICAMENTE DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE DE VACA INTEGRAL, COM FERRO, VITAMINAS A, C E D. O PRODUTO PODERÁ CONTER LECITINA DE SOJA E OUTRAS VITAMINAS E MINERAIS. PRODUTO E ESTABELECIMENTO FABRICANTE DEVERÃO SER REGISTRADOS NO ÓRGÃO COMPETENTE. NÃO DEVERÁ CONTER GLUTEN. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL - GORDURA: MÍNIMO DE 26,0G, PROTEÍNA: MÍNIMO DE 24,0G, CARBOIDRATOS: MÍNIMO DE 36,0G, VIT A: MÍNIMO 680 MCG, VIT C: MÍNIMO 50MG, VIT D: MÍNIMO 5 MCG, FERRO: MÍNIMO 12 MG, SÓDIO: MÁXIMO 370MG EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAPACIDADE DE 800G A 1000G. DEVERÁ SER EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO METALIZADO FLEXÍVEL, ATÓXICO E RESISTENTE, FECHADO HERMETICAMENTE DE MANEIRA A GARANTIR A QUALIDADE DO PRODUTO, DURANTE O SEU PRAZO DE VALIDADE, ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REEMBALADOS EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E LACRADA VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES						

7	353.260034.697	1500	KG	MISTURA PARA BOLO DIVERSOS SABORES	16,74	25.106,25
MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO SABORES SUGERIDOS: BAUNILHA/CHOCOLATE/FUBÁ/CENOURA. PRODUTO EM PÓ DESIDRATADO DESTINADO A PREPARAÇÃO DE BOLO, DEVERÁ SER DE FÁCIL PREPARO (SEM NECESSIDADE DO USO DE BATEDeira OU LIQUIFICADOR) SOMENTE PELA ADIÇÃO E DISSOLUÇÃO EM ÁGUA POTÁVEL COM TEXTURA E SABOR CORRESPONDENTE E ASSAMENTO. COMPOSTO POR: AÇÚCAR, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA LÍQUIDA DE PALMA OU GORDURA VEGETAL, OVO EM PÓ, LEITE EM PÓ, FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PODENDO APRESENTAR SAL REFINADO, CACAU EM PÓ, FUBÁ, CENOURA EM PÓ, AMIDO DE MILHO, AROMATIZANTES E CORANTES NATURAIS CONFORME O SABOR DO PRODUTO E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SOJA (EXTRATO, FARINHA DESENGORDURADA, PROTEÍNA CONCENTRADA, PROTEÍNA ISOLADA OU PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, EXCETUANDO A LECITINA DE SOJA), CORANTES ARTIFICIAIS E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: PROTEÍNA: MÍNIMO DE 6,0G, CARBOIDRATOS: MÍNIMO DE 70,0G SÓDIO: MÁXIMO 370MG O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO LEITOSO OU METALIZADO ATÓXICO, RESISTENTE E VEDADO HERMETICAMENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 01 KG A 02 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE A DANOS DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE TODO O SEU PERÍODO DE VALIDADE.						

Vlr Total Itens 429.082,34

- 2. Justificativa** Considerando o fracasso nos Processos licitatórios - Pregões Presenciais 125/2018 e 17/2019 e considerando a continuidade do abastecimento de Gêneros estocáveis junto às unidades escolares, em atendimento a Resolução CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013; solicito o contido nesta solicitação para atender as necessidades dos alunos atendidos através do Setor de Merenda Escolar.
- 3. Entrega** ALMOXARIFADO DA MERENDA ESCOLAR
ENTREGA PARCELADA.
05 DIAS ÚTEIS.
- 4. Pagamento** DEPÓSITO EM CONTA BANCÁRIA.
20 DIAS