

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios secos (Arroz, açúcar, biscoitos, café, sal dentre outros), destinadas às cestas básicas para atendimento da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, nos Programas de Assistência Social das Proteções Social Especial e Básica do município de Goiânia.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando a pandemia do novo Coronavírus (COVID-19) e a vulnerabilidade social na qual se insere a população desprovida de todos os tipos de comodidades encontradas em uma residência, tais como, a possibilidade de se alimentar, higienizar, vestir-se, repousar-se e outros; dependendo, por essa mesma razão, de toda sorte de ajuda proveniente do Município, ONGS e demais Grupos de Apoio para realizar tais ações básicas que são pilares para a garantia da mínima condição de dignidade.

Considerando a Declaração de Emergência em Saúde Pública de Importância Internacional pela Organização Mundial de Saúde, em 30 de janeiro de 2020, em decorrência de infecção humana pelo novo Coronavírus (2019-COV);

Considerando a Portaria n.º 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo Coronavírus (2019-COV);

Considerando as orientações da Organização Mundial de Saúde, do Ministério da Saúde e do Comitê Intersetorial de Enfrentamento e Combate ao novo Coronavírus, para monitoramento e coordenação de ações contra a propagação do COVID-19;

Considerando a Lei Federal n.º 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, que dispõe sobre as medidas para enfrentamento da Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional decorrente do novo coronavírus responsável pelo surto de 2019;

Considerando a Medida Provisória n.º 926, de 20 de março de 2020, que altera a Lei n.º 13.979, de 6 de fevereiro de 2020, para dispor sobre procedimentos para aquisição de bens, serviços e insumos destinados ao enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus;

Considerando o Decreto Federal n.º 10282, de 20 de março de 2020, que regulamenta a Lei n.º 13979, de 6 de Fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais;

Considerando a Portaria n.º 188/GM/MS, de 04 de fevereiro de 2020, que declara Emergência em Saúde Pública de Importância Nacional (ESPIN), em decorrência da infecção humana pelo novo Coronavírus (2019-COV);

Considerando o Decreto Federal n.º 10282, de 20 de março de 2020, que regulamenta a Lei n.º 13979, de 6 de Fevereiro de 2020, para definir os serviços públicos e as atividades essenciais;

Considerando a Portaria do Ministério da Cidadania n.º 330, de 18 de março de 2020, que estabelece o adiamento de procedimentos em razão do não cumprimento do cronograma de inscrição no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal, para fortalecer o enfrentamento da Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional decorrente do novo Coronavírus (COVID-19);



Considerando o Decreto Estadual n.º 9.633, de 13 de março de 2020, sobre a decretação de situação de emergência na saúde pública do Estado de Goiás, em razão da disseminação do novo Coronavírus (2019-COV);

Considerando o Decreto n.º 736, de 13 de março de 2020, que declara situação de emergência em saúde pública na nossa capital, com vistas à prevenção e assistência ao contágio pelo Novo Corona Vírus (COVID-19), considerando a classificação de pandemia pela Organização Mundial de Saúde (OMS);

Considerando o Decreto n.º 784, de 18 de março de 2020, sobre a necessidade de aumentar as medidas restritivas de circulação de pessoas nas instalações físicas da Administração Pública Municipal;

Considerando a vulnerabilidade social na qual se insere a população de rua desprovida de todos os tipos de comodidades encontradas em uma residência, tais como, a possibilidade de se alimentar, higienizar, vestir-se, repousar-se e outros; dependendo, por essa mesma razão, de toda sorte de ajuda proveniente do Estado, ONGS e demais Grupos de Apoio para realizar tais ações básicas que são pilares para a garantia da mínima condição de dignidade;

A Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS que já vem ao longo do tempo realizando um trabalho de apoio e assistência às dificuldades sociais da população goiana, tem como principal objetivo promover os direitos da cidadania e autonomia dos cidadãos, disponibilizará cestas básicas para o atendimento das famílias na região de Goiânia. Os gêneros alimentícios em questão é para suprir a necessidade básica de uma família, ofertando uma alimentação digna e dentro das condições nutricionalmente equilibrada, durante esse período de isolamento (quarentena).

3. DOS QUANTITATIVOS

Item	Descrição/Produto	Und.	Quantidade Prevista
01	Kit Cestas Básicas, embalados em fardo transparente, resistente. Constituídos dos elementos abaixo relacionados, os quais formam 01 Cesta Básica.	Unidade	75.000
CONTEÚDO DAS CESTAS BÁSICAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE			
Item	Descrição/Produto	Unid.	Quant.
1	Açúcar cristal, granulado, pacote de 2 kg, Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
2	Arroz Beneficiado Tipo I, grão longo fino pacote de 5. kg. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
3	Biscoito rosquinha, mínimo de 400 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
4	Café torrado Pó, moído tipo I, Pacote de 500 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01



5	Extrato de tomate concentrado, mínimo de 340 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Lata/Sache	01
6	Feijão cariquinho – Tipo 1, pacote de 1 kg. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	02
7	Fubá milho, pacote de 500 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
8	Leite em pó integral, pacote de 200 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
9	Macarrão espaguete – Tipo sêmola, pacote de 500 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	02
10	Milho de pipoca – pacote de 500 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
11	Mistura pó para bolo, pacote de 450 g, - Sabor: Coco. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
12	Óleo vegetal de soja refinado, unidade de 900 mL. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Frasco	02
13	Sal refinado iodado, pacote de 1 kg. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Pacote	01
14	Sardinha conserva unidade de 125 g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto.	Lata	02
15	Sabonete barra: suave, mínimo de 85 g. Sabão em barra neutra glicerinado. Composição: sabão a base de ácidos graxos, glicerina, conservantes, sal, inorgânico e água. Validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega.	Unidade	02
16	Embalagem de plástico transparente e resistente.	Unidade	01

DAS EXIGENCIAS:

* Os produtos deverão ser entregues em fardos transparentes, resistentes, devidamente identificados, não podendo haver produtos que não estejam adequados para o consumo humano, sob pena de devolução de todas as cestas básicas entregue neste local. Caso seja necessário, será solicitado amostra e documentos técnicos dos produtos.

* Os produtos deverão ser de primeira qualidade e deverão ter prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses.

* Entrega parcelada estimada em até 3 meses.



4. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 01 - AÇÚCAR CRISTAL

1 – Descrição do produto

Açúcar cristal é o produto obtido da cana-de-açúcar, apresentado sob forma de cristais com coloração branca homogênea e ausência de odores e partículas estranhas.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Deve ser atendida a legislação vigente.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Açúcar cristal	Coliformes a 45° C/g (mL)	10 ²				
	Salmonella sp/25g (mL)	Ausente	5	2	10	10 ²
			5	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011) em 100g de alimento:

Umidade (%): 0,1

Energia: 387 (kcal), 1619 (kJ)

Proteína (g): Tr

Lípidios (g): Tr

Carboidratos (g): 99,6

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): Tr

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 2 kg. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: Fardo de material resistente, devidamente lacrado contendo 30 kg



ITEM 02 – ARROZ BENEFICIADO TIPO 1 GRÃO LONGO FINO

1 – Descrição do produto

Entende-se por arroz os grãos provenientes da espécie *Oryza sativa*, submetidos a beneficiamento e classificação de acordo com padrões estabelecidos pelo Ministério da Agricultura.

2 – Características do produto

2.1-Gerais

Arroz do grupo beneficiado, subgrupo polido, classe longo fino, tipo 1, safra recente. Constituído de matérias-primas sãs, sendo proibido para o consumo humano produto em mal estado de conservação, incluindo os processos de fermentação e mofo, odor estranho, substâncias nocivas à saúde, teor de micotoxina acima do limite estabelecido pela legislação específica em vigor, do Ministério da Saúde. O percentual máximo de matéria estranha e impureza, admitido para o arroz é de 2,00% (dois por cento).

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades e infestação parasitária.

2.4 – Físico – Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100 g:

Umidade (%): 13,2

Energia: 358 (kcal), 1497 (kJ)

Proteína (g): 7,2

Lipídeos (g): 0,3

Carboidratos (g): 78,8

Fibra alimentar (g): 1,6

Cinzas (g): 0,5

Gordura saturada (g): 0,1

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5 kg. Na embalagem primária deverão constar ainda, as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado contendo 30 kg.

ITEM 03 - BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO

1 – Descrição do produto

Biscoito tipo rosquinha sabor coco, é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa



preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar refinada, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, ovos, sal, coco ralado, fermento químico, bicarbonato sódico, bicarbonato amônio, pirofosfato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém glúten.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas, de características organolépticas anormais.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de Janeiro de 2001.

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Bolachas, biscoitos, recheio, com ou sem cobertura	Coliformes a 45° C/g	10	5	2	5	10
	Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-
	Estaf.coag.positiva/g	5x10 ²	5	2	10 ²	5x10 ²

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana

2.4 – Físico – Químicas

Composição química aproximada em 100 g de alimento

Acidez em solução normal: máximo, 2,0 ml/100 g

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)

Valor Calórico Total: mínimo, 370 kcal

Proteínas: mínimo..... 10 g

Lipídios: mínimo..... 10 g

Carboidratos: mínimo..... 60 g

3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, resistente com peso líquido de 400 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.



ITEM 04- CAFÉ TORRADO EM PÓ

1 – Descrição do produto

O café torrado deve ser constituído por grãos torrados, procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O café torrado deve ser constituído por grãos torrados procedentes de espécimes vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. É tolerada percentagem em máximo de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc.) no café torrado, em grão ou moído.

2.2 – Microbiológicas

Bactérias do grupo coliforme: máximo 10/g

Bactérias do grupo coliforme de origem fecal: máximo 10/g

Bolores e leveduras: máximo, 103/g.

Salmonellas: ausência em 25 g.

De acordo com a legislação vigente (RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005).

2.3 – Microscópicas

O percentual máximo de impureza é de 1%, com ausência de parasitos, larvas e substâncias estranhas.

2.4 – Físico – Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011) em 100 g de alimento:

Umidade (%): 2,9

Energia: 419 (kcal), 1752 (kJ)

Proteína (g): 14,7

Lipídeos (g): 11,9

Carboidratos (g): 65,8

Fibra alimentar (g): 51,2

Cinzas (g): 4,7

Gordura saturada (g): 5,3;

3 – Embalagem

Primária: o produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético, com peso de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão ou caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 5 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;



- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, contendo até 20 unidades. Deve conter as seguintes informações:

- Nome do produto;
- Marca com logomarca impressa;
- Quantidade;
- Lote;
- Data de validade;
- Empilhamento recomendado.

ITEM 05 - EXTRATO DE TOMATE FRUTA

1-Descrição do produto

Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos, do tomateiro *Solanum Lycopersicum*, por processo tecnológico adequado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar cor, sabor e cheiro característicos.

2.2 – Microbiológicas

Coliformes a 45 °C/g: máximo 10²

Salmonella sp/25 g: ausência

Extrato de tomate envasado e que recebeu tratamento térmico adequado. Após 10 dias de incubação a 35° C, e 5 dias a 55° C, não se deve observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas, insetos e larvas. Método de Howard apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos de fungos.

2.4 – Físico – Químicas

Extrato de tomate simples concentrado: substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo de 18% p/p.

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100 g:

Umidade (%): 79,7

Energia: 61 (kcal), 255 (kJ)

Proteína (g): 2,4

Lipídeos (g): 0,2

Carboidratos (g): 15,0

Fibra alimentar (g): 2,8

Cinzas (g): 2,8

3 – Embalagem

Primária: Embalagem lata/sache contendo peso líquido mínimo de 340 g. A mesma não deverá apresentar



alterações como: vazamentos, estufamentos, corrosões, ferrugem, amassadura ou abaulamento deve conter as seguintes informações: identificação do fabricante, data de fabricação e validade, identificação de série/lote, peso líquido, características físico-químicas e microscópicas.

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, contendo até 10 kg, a embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

ITEM 06- FEIJÃO CARIOQUINHA – TIPO I

1 – Descrição do produto

Entende-se por feijão os grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L, utilizada como alimento.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Feijão carioca, beneficiado e classificado como tipo 1, de safra recente, constituído por grãos de boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentando coloração e tamanhos uniformes, típicos da variedade. Sendo proibida a comercialização para o consumo humano de produto que apresentar mal estado de conservação, índice de micotoxinas superior ao permitido pela legislação vigente; odor estranho e substâncias nocivas à saúde, observando o limite máximo de tolerância de 2% (dois por cento) para impurezas e matérias estranhas.

2.2 – Microbiológicas

Isento

2.3 – Microscópicas

O produto deverá constituir-se de grãos sãos, limpos, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais ou outras sujidades e de infestação de insetos vivos.

2.4 – Físico – Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100 g:

Umidade (%): 14

Energia: 329 (kcal), 1377 (kJ)

Proteína (g): 20

Lípideos (g): 1,3

Carboidratos (g): 61,2

Fibra alimentar (g): 18,4

Cinzas (g): 3,5

Gordura saturada (g): 0,2

3 – Embalagem

As embalagens utilizadas no acondicionamento do feijão deverão assegurar a proteção, conservação e integridade do produto, e também permitir visualizar as características do mesmo.

Primária: saco plástico atóxico, transparente, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1 kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia,



mês e ano);

- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: fardo de plástico resistente e devidamente lacrado, contendo 30 kg de peso líquido.

ITEM 07 – FUBÁ DE MILHO

1 – Descrição do produto

Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zea mays*, L), desgerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados. Enriquecido com ferro e ácido fólico.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Devem ser fabricadas a partir de matérias primas e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	de	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
				n	c	m	M
Farinha de milho	de	Coliformes a 45° C/g	5x10	5	2	10	5x10
		Salmonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	-

2.3 – Físico – Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011):

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

Umidade 8,3 %
Proteína 1,2 g
Lipídios 0,3 g
Carboidrato 79,1 g
Valor Calórico Total 351 Kcal

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 500 g do produto. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia,



mês e ano);

- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente e outras informações;

Secundária: fardo plástico de material resistente contendo até 15 kg.

ITEM 8 - LEITE EM PÓ INTEGRAL

1 – Descrição do produto

Leite em pó integral é o produto obtido pela desidratação do leite de gado bovino, mantidos integralmente seus nutrientes, apresentado sob a forma de pó fino, homogêneo, de coloração branco-amarelada.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar aspecto e coloração homogêneos e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento. Deverá apresentar preparo instantâneo.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Leite em pó	Bacillus cereus/g	5x103	5	2	5x102	5x103
	Coliformes a 45 °C/g	10	5	2	-	10
	Estaf. coag. positiva/g	102	5	1	10	102
	Salmonella sp/25 g	Ausente	10	0	Ausente	-

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4 – Físico – Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011) em 100 g de alimento:

Umidade (%): 2,7

Energia: 497 (kcal), 2078 (kJ)

Proteína (g): 25,4

Lipídeos (g): 26,9

Colesterol (mg): 85

Carboidratos (g): 39,2

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): 5,8

Gordura saturada (g): 16,3

3 – Embalagem

Primária: saco aluminizado, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres, com peso líquido de 200 gramas. Na embalagem primária deverão constar as seguintes informações, impressas na própria



embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

ITEM 9 – MACARRÃO ESPAGUETE (TIPO SÊMOLA)

1 – Descrição do produto

Produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo tipo I e água, adicionados ou não de outras substâncias permitidas por lei.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deve ser preparado com sêmola de trigo, submetido ao processo de secagem. Deve ser obedecido o formato solicitado.

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

2.2 – Microscópicas

Ausência de elementos estranhos como sujidades, larvas e fragmentos de insetos e parasitas.

2.3 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Produto a base de farinha	B. cerus/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45 °C/g	10 ²	5	3	5x10	10 ²
	Estaf. Coag. positiva/g	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Salmonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente	.

2.4 – Físico – Químicas

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento

Umidade máxima 13% p/p

Acidez em solução N / 100 g máximo 5 ml

Resíduo mineral fixo sobre a substância seca: p/ 100 g máximo 1,0

Valor calórico total mínimo: 298 kcal

Proteínas mínimo: 10 % p/p



Glicídios mínimo: 60 % p/p

Lipídios mínimos: 2 % p/p

Colesterol (base seca): mínimo 0,45 g/kg

3 – Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: fardo resistente e devidamente fechado de até 10 kg.

as em pó, estabilizante polisorbato 80 (INS 433), conservador propionato de cálcio (INS 282), antioxidante ácido ascórbico (INS 300) melhorador de farinha enzima alfa amilase (INS 1100), corante de urucum (INS 160b) e aroma natural composto para panetone. Não contém glúten.

ITEM 10 - MILHO PIPOCA

1 – Descrição do produto

São os grãos sadios de Milho de pipoca, da espécie *Zea mae L.*, grupo extra, subgrupo categoria B, tipo 1.

2 – Características do produto

2.1-Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias- primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades e parasitas.

2.4 – Físico – Químicas

Umidade máxima de 14% p/p.

Aflatoxina G1 + B1: máximo 30 ppb.

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 500 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta



impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
 - Marca;
 - Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
 - Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
 - Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
 - Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Secundária:** fardo de plástico resistente, devidamente lacrado, contendo até 20 kg.

ITEM 11 - MISTURA PO PARA PREPARO DE BOLO – SABOR COCO

1 – Descrição do produto

Alimento à base de farinha de trigo, obtido a partir do processo tecnológico adequado, com adição dos demais ingredientes: açúcar, farinha de trigo, leite em pó, gordura vegetal emulsificada, ovo em pó, sal, fermento químico em pó, aromatizantes e outras substâncias, desde que permitidas por lei e citadas no rótulo.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea, odor e sabores característicos. Deverá ser isento de quaisquer detritos animais e/ou vegetais e/ou ingredientes que não façam parte da composição do produto. O alimento deverá ser diluído em 500 ml (quinhentos mililitros) de água. Rendimento do produto de aproximadamente 20 (vinte) porções de 60 g (sessenta gramas).

2.2 – Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Mistura em pó	B.cereus	5x10 ³	5	2	10 ³	5x10 ³
	Coliformes a 45°C/g	10 ²	5	2	10	10 ²
	Salmonella sp/25g	Aus	5	0	Aus	-

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujeira, parasitas, insetos, fungos, fermentação, leveduras, detritos de animais ou vegetais e outras substâncias estranhas.

2.4 – Físico-Químicas

Valores aproximados por 100 g:

Valor Calórico total 400 Kcal

Carboidratos 73 g



Proteínas 6 g
Lípidios 10 g
Sódio 124 mg

3 – Embalagem

Primária: pacotes de polietileno atóxico ou pacotes aluminizados, resistentes. Peso líquido de 450 g. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 10 kg (dez quilogramas), no máximo.

ITEM 12 - ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO

1 – Descrição do produto

Óleo de soja refinado – alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, *Glycine Max L. Merril*.

2 – Características Gerais

2.1-Gerais

O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Físico – Químicas

Acidez em ácido oléico: máximo 0,3% p/p;

Índice de peróxido: máximo 10 meq/kg.

2.4 – Microscópicas

Isento.

3 – Embalagem

Primária: frasco plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 900 ml. Contendo, na própria embalagem, as seguintes informações:



- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Lote data de fabricação e vencimento ou data de validade (dia, mês e ano), anotados no formato próprio da língua portuguesa;
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundaria: caixa de papelão reforçada devidamente fechada, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, com peso líquido máximo de 18 litros (20 frascos), a embalagem deve conter as seguintes informações:

- Nome do produto;
- Marca;
- Quantidade;
- Lote;
- Data de validade;
- Empilhamento recomendado.
- Marca;
- Quantidade;
- Lote;
- Data de validade;
- Empilhamento recomendado.

TEM 13 - SAL REFINADO IODADO

1 – Descrição do produto

Sal refinado iodado.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

O produto deverá ser constituído com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais sendo iodado.

2.2 – Microbiológicas

Isento.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas e parasitas.

2.4 – Físico – Químicas

Teor de Iodo: 20 a 60 mg/Kg



Umidade: máximo 0,2% p/p

Cloreto de Sódio: mínimo 98,92% p/p

Insolúveis: máximo 0,1% p/p

3 – Embalagem

Primária: saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 1 kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e no de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: fardo de material resistente, devidamente lacrado contendo de 25 até 30 kg, a embalagem deve conter as seguintes informações:

- Nome do produto;
- Marca;
- Quantidade;
- Lote;
- Data de validade;
- Empilhamento recomendado.

ITEM 14 - SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO

1 – Descrição do produto

Produto preparado exclusivamente a partir de peixe da espécie *Sardina pilchardus*.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais

Produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78); a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade; produto eviscerado, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; com aspecto característico do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso.

2.2 – Microbiológicas:

De acordo com a legislação vigente (RDC Nº 12, de 2 de Janeiro de 2001):

Grupo de alimentos	de Microrganismo	Tolerância para amostra indicativa	Tolerância para amostra representativa			
			n	c	m	M
Pescado	Estaf. coag. positiva/g	10 ¹	5	2	5x10 ²	10 ¹



Salmonella sp/25 g	Ausente	5	0	Ausente
--------------------	---------	---	---	---------

2.3 – Microscópicas

O produto não deve conter materiais estranhos à sua composição.

2.4 – Físico-Químicas

De acordo com a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO em 100 g:

Umidade (%): 55,1

Energia: 285 (kcal), 1192 (kJ)

Proteína (g): 15,9

Lipídeos (g): 24,0

Carboidratos (g): 0,0

Fibra alimentar (g): NA

Cinzas (g): 2,9

Gordura saturada (g): 4,1

3 – Embalagem

Primária: lata de 125 gramas. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável;

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade e número do lote, anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;
- Outras informações.

Secundária: caixa de papelão ou caixa de papelão resistente, com peso líquido de até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

ITEM 15 – SABONETE

1 – Descrição do Produtos

Sabão suave, mínimo de 85 g, em barra neutra glicerinado. Composição: sabão a base de ácidos graxos, glicerina, conservantes, sal, inorgânico e água.

2-Natureza Química: Sabonete para uso na higiene pessoal do corpo.

3- Validade: mínima de 12 meses a contar da data de entrega;

ITEM 16 – EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE

1 - Descrição e composição:



Embalagem plástica transparente e resistente Utilizada para o armazenamento de gêneros alimentícios, secos e molhados. Matéria prima PEAD (polietileno de alta densidade).

2 - Dimensões e tolerâncias:

TAMANHO	DIMENSÕES APROXIMADAS			
	CAPACIDADE	LARGURA	ALTURA	
Grande	20 kg	60 cm	70 cm	

5. PRAZO, LOCAL DE ENTREGA E RESPONSÁVEL:

5.1. Todas as Cestas Básicas deverão ser entregues em horário comercial (das 08h00min as 12h00min e das 14h00min as 17h00min), no almoxarifado da (SEMAS), localizado da R. 25-A, s/n - St. Aeroporto, Goiânia - GO.;

5.2. O prazo para entrega dos produtos será de 10 (dez) dias corrido, após o recebimento da ordem de fornecimento emitida pela Divisão de Almoxarifado e de acordo com pedido solicitado pela Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional/SEMAS;

5.3. Entrega parcelada estimada em até 3 (três) meses;

5.4. A Divisão de Almoxarifado é responsável pelo recebimento do objeto deste certame, juntamente com o acompanhamento do responsável técnico. Telefone: 3524-2674 / E-mail: almoxarifado_semas@outlook.com.

5.5 Será fiscal da presente parceria a servidora Verônica Ribeiro Custódio – ocupante do cargo de Gerente da Segurança Alimentar e Nutricional, CPF: 026.739.461.-60, matrícula nº 1304720-03, da Secretaria Municipal de Assistência Social, a quem competirá, também, o monitoramento avaliação dos itens em questão, fazer controle de qualidade do material, olhada embalagem, data de fabricação e validade, características sensoriais das fórmulas (aspecto, cor, odor, textura).

5.6 Será gestor da presente parceria a servidora Regiane Kelly David Naves Leitão, ocupante do cargo de gerente da Diretoria de Proteção Social Básica, CPF: 773.856.161.000, matrícula nº 61339-8 da Secretaria Municipal de Assistência Social, a quem competirá, também redigir, revisar, propor os contratos, exigir o cumprimento do contrato, buscando qualidade, economia e minimização de riscos.

6. DA GARANTIA E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

6.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26 do Código de Defesa do Consumidor (Lei n.º 8.078, de 1990).

6.2. O dever previsto no subitem anterior implica na obrigação da Contratada de, a critério da Administração, substituir, reparar, corrigir, remover, ou reconstruir, às suas expensas, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, o(s) produto(s) com avarias ou defeitos.

6.3. Os produtos deverão ser transportados em veículo próprio, limpo, com cobertura para proteção de carga, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. O transporte deverá garantir as características sensoriais e a integridade do produto. O veículo não deverá transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto;

6.4. O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado com aparência pessoal adequada à função a que se propõe (higiene pessoal) e com crachá de identificação da empresa quando das entregas;

6.5. Os produtos (açúcar, arroz, café, feijão e demais) deverão ser transportados em veículos fechados.



isotérmicos, próprios para transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária,

6.6. Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, obedecendo à legislação vigente.

6.7. No ato da entrega do gênero alimentício, caso o produto não apresente características sensoriais (cor, odor, sabor, textura e peso) que estejam de acordo com as especificações do edital, o produto não será aceito, incorrendo ao licitante as penas cabíveis;

6.8. Os produtos deverão ter prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses, a contar da data da entrega.

6.9. O atraso na data de entrega, alterações de quantidades, qualidade inadequada, implicará em penalidades, caso a empresa não cumpra com as solicitações para substituição da mercadoria num prazo de 24 horas.

7. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

7.1. A vigência do contrato será de 4 (quatro) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nas hipóteses do art. 57 § 1º, da lei 8.666/93.

8. DO PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias após a protocolização e aceitação pela CONTRATANTE das Notas Fiscais e/ou Faturas devidamente atestadas pelo Contratante.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Atender às determinações da fiscalização da SEMAS e providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela fiscalização quanto a entrega dos materiais e, ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem nenhum custo adicional para a CONTRATANTE;

9.2. Manter entendimento com a SEMAS, objetivando evitar interrupções ou paralisações durante a entrega dos materiais;

9.3. Comprovar, a qualquer momento, o pagamento dos tributos que incidirem sobre o serviço contratado; responsabilizar-se pela procedência, qualidade da entrega dos materiais.

9.4. A contratada assume como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, necessários à boa e perfeita entrega do objeto contratado. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE ou a terceiros;

9.5. Transportar os alimentos conforme as normas da Legislação da Vigilância Sanitária, para transportes de alimentos perecíveis e não perecíveis.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento do objeto desta licitação, segundo suas especificações, prazos e demais condições;

10.2. Acompanhar a entrega dos materiais e avaliar as suas qualidades, sem prejuízo da responsabilidade da Contratada, podendo rejeitá-los, mediante justificativa;

10.3. Fornecer as instruções necessárias à aquisição do material e cumprir com os pagamentos nas condições



dos preços pactuados;

10.4. Proceder a mais ampla fiscalização sobre o fiel cumprimento do objeto deste instrumento, sem prejuízo da responsabilidade da contratada;

10.5. Indicar os responsáveis pela fiscalização e acompanhamento da entrega do material.

10.6. A CONTRATANTE deverá, a seu critério, e através de servidor da SEMAS, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização das entregas;

10.7. A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA e de seus empregados, prepostos ou subordinados

11. DAS PENALIDADES E MULTAS

11.1. O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará o LICITANTE VENCEDOR à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.

11.2. A multa a que se alude o item 12.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93.

11.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao LICITANTE VENCEDOR as seguintes sanções: I – Advertência; II - Multa de 3% (três por cento) sobre o valor da parcela não adimplida do contrato; III – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos; IV – 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 que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

11.4. As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas acompanhado de a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

11.5. Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficar impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:

11.6. Convocado dentro do prazo de validade da proposta não celebrar o contrato;

11.7. Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada e amostra;

11.8. Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

11.9. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

11.10. Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

11.11. Não mantiver a proposta;

11.12. Falhar ou fraudar na execução do contrato.

11.13. Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.

11.14. Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de 3% (três por cento) sobre o valor da parcela não adimplida do contrato, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.

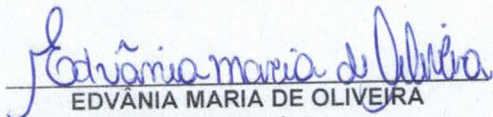


**PREFEITURA
DE GOIÂNIA**

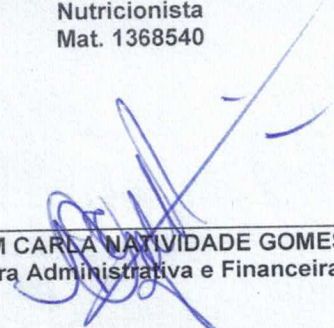
Secretaria Municipal de Assistência Social

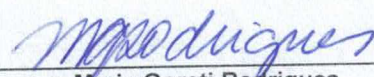
11.15. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será descontado dos pagamentos a serem efetuados à CONTRATADA ou da garantia contratual, de forma que, sendo insuficientes os créditos devidos para quitação da sanção aplicada, deverá ser procedida a cobrança administrativa ou judicial do valor restante.

Goiânia, 16 de Abril de 2020


EDVÂNIA MARIA DE OLIVEIRA
Nutricionista
Mat. 1368540


VERÔNICA RIBEIRO CUSTÓDIO
Gerente de Seg. Alimentar e Nutricional
Mat.1304720-03


CENEM CARLA NATIVIDADE GOMES
Diretora Administrativa e Financeira


Maria Goreti Rodrigues
Diretora de Proteção Social Básica
Mat.1320467

Maria Goreti Rodrigues
Matrícula 1320467
Diretora da Proteção Social Básica

Aprovo o presente Termo de Referência e autorizo o início dos procedimentos para contratação, nos termos da Lei 8.666/93.


MIZAIA JEFFERSON DA SILVA
Secretário Municipal de Assistência Social