



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 9431/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 031/2026 - SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO XI

ESPECIFICAÇÕES DOS LOTES

LOTE 01			
Item	Quant	Unid	Especificação
01	1.296	KG	BANANA MAÇÃ EXTRA LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, SUJIDADES E DANOS POR LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA ESPÉCIE, UNIFORME E GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIO QUE SUPOORTE TRANSPORTE DE PRIMEIRA, CONFORME RESOLUÇÃO CNNPA Nº12 DE 1978 DA ANVISA
02	2.880	PC	BISCOITO DE POLVILHO DOCE COM NO MÍNIMO 12GR O PACOTE
03	2.880	PC	BOLACHA CREAM CRAKER COM NO MÍNIMO 10GR O PACOTE
04	1.000	UND	BOLO COM COBERTURA SABORES VARIADOS PESO MÍNIMO DE 300 GRAMAS. (TOALHA FELPUDA, CHOCOLATE, CENOURA DENTRE OUTROS)
05	352	KG	BROA DE FUBÁ
06	13.920	UND	IOGURTE SABORES VARIADOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE NO MÍNIMO 200ML
07	216	KG	MAÇA FUJI BOA QUALIDADE TAMANHO MÉDIO E SEM MANCHAS
08	500	UND	MARGARINA VEGETAL COM SAL 500GR
09	1.500	UND	MINI CACHORRO-QUENTE COMPOSTO POR PÃO TIPO MINI HOT DOG, RECHEADO COM SALSICHA, ACRESCIDO DE BATATA PALHA, APROX. 70G.
10	6.240	UND	PÃO DE BATATA RECHEADO COM 2 FATIAS DE MUSSARELA APROX. 100GR
11	700	UN	PÃO DE BATATA RECHEADO COM PATÊ DE FRANGO E ALFACE APROX. 100GR
12	675	KG	PÃO DE QUEIJO
13	2.880	UND	PÃO FRANCÊS 25 GR COM 1 FATIA DE MUÇARELA
14	2.880	UND	PÃO FRANCÊS 25GR COM 30 GR DE CARNE MOÍDA COM MOLHO DE TOMATE NATURAL
15	3.000	KG	PÃO FRANCÊS 50Grs
16	1.500	UN	PÃO FRANCÊS DE 50GR CONTENDO: 02 FATIAS DE MORTADELA E 02 FATIAS DE MUÇARELA
17	1.000	UND	SALADA DE FRUTA 200G COM PELO MENOS 4 (QUATRO) MODALIDADES DE FRUTAS, SERVIDA EM RECIPIENTE DESCARTÁVEL APROPRIADO
18	80	CT	SALGADINHOS ASSADOS DIVERSOS (ESFIRRA, EMPADA, ENROLADINHO PRESUNTO, ENROLADINHO DE SALSINHA)
19	30	CT	SALGADINHOS FRITOS DIVERSOS (COXINHA, RISOLE, QUIBE, QUEIMA -LINGUA, PASTELZINHO, BOLINHA DE QUEIJO)

LOTE 02			
Item	Quant	Unid	Especificação
01	5.000	UND	MARMITEX COM VOLUME DE 750G DE ALIMENTOS DISTRIBUÍDOS NAS SEGUINTE FORMA E PROPORÇÃO: ARROZ BRANCO TIPO 1 NA PROPORÇÃO MÉDIA DE 250G; 1 TIPO DE FEIJÃO EM PROPORÇÃO MÉDIA DE 100G; 1 TIPO DE MASSA EM MODALIDADE NA PROPORÇÃO MÉDIA DE 1 TIPO DE MASSA NA PROPORÇÃO DE 100G QUE PODE SER: LASANHA, PANQUECA, MACARRÃO OU EQUIVALENTE, DEVIDAMENTE ASSADA OU COZIDA, CONFORME RECEITA ESPECÍFICA DE CADA; 1 TIPO DE CARNE NA PROPORÇÃO DE 150G EM UMA DAS MODALIDADES: BOVINA (COZIDA – CARNE DE PANELA), EM BIFES (FRITA) OU ASSADA, CONFORME RECEITA – PELO MENOS 3 VEZES POR SEMANA; AVÍCOLA (FRANGO) ASSADA OU COZIDA (PREFERENCIALMENTE) OU FRITA (CONFORME RECEITA ESPECÍFICA) - PELO MENOS 2 VEZES POR SEMANA; 1 OVO FRITO; 100G SALADA DE VERDURAS E/OU LEGUMES FRESCOS COM PELO MENOS 2 (DUAS) OPÇÕES ENTRE: ALFACE, AGRIÃO, ACELGA, COUVE, ESPINAFRE, TOMATE, CENOURA, BETERRABA, BATATA, BRÓCOLIS, COUVE-FLORES, ABÓBORA, ABOBRINHA, PEPINO, PIMENTÃO, CEBOLA – DEVIDAMENTE PREPARADOS E PROCESSADOS CONFORME RECEITA ESPECÍFICA DE CADA MODALIDADE. 1 SUCO DE FRUTAS NATURAL OU REFRESCO (PREPARADO CONFORME AS CONCENTRAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES INFORMADAS PELO FABRICANTE) EM PORÇÃO MÍNIMA EQUIVALENTE A 1 COPO DE 200ML, COM PELO MENOS 5 OPÇÕES ALTERNATIVAS DE SABORES, PODENDO SER ACONDICIONADO E SERVIDO A PARTIR DE RECIPIENTE APROPRIADO; SOBREMESA QUE PODE SER: SALADA DE FRUTAS - PORÇÃO MÍNIMA DE 80G COM PELO MENOS 4 (QUATRO) MODALIDADES DE FRUTAS, SERVIDA EM RECIPIENTE DESCARTÁVEL APROPRIADO, À PARTE; DOCE, EM PASTA OU EM BARRA, DE LEITE, BAUNILHA, CHOCOLATE, CIDRA, MAMÃO, ABÓBORA OU SIMILAR, SERVIDO EM RECIPIENTE DESCARTÁVEL APROPRIADO, À PARTE; AS REFEIÇÕES DEVEM SER SERVIDAS UTILIZANDO AS EMBALAGENS APROPRIADAS E DESCARTÁVEIS, COM TAMPAS, ACOMPANHADO DE TALHERES DESCARTÁVEIS (GARFO E FACAS).