

## ENSINO INFANTIL

Item	Quantidade	Und	Especificação	Marca	Valor Unitário	Valor Total
01	80	kg	<b>açafrão</b> Textura seca, fina, isento de sujidade e mofos. Embalagem de 1kg, atóxica, não violada contendo dados do produto: identificação, procedência ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.			
02	2.200	KG	<b>açúcar cristal</b> Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
03	200	kg	<b>almôndega bovina 19g</b> características do produto: componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. estabilizantetripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. embalagem: primária: descrição da embalagem: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. peso líquido: 02 kg embalagem secundária: descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. peso líquido: 12 kg			
04	80	KG	<b>amido de milho</b> Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
05	5.000	KG	<b>arroz tipo 1</b> extra fino classe longo fino. Grãos provenientes, constituído pela 100% de arroz beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1 (? a 6 mm de comprimento e máx. de 1,85 mm de espessura) de procedência nacional. Máximo de 14% de umidade, até 5% de quebrados e quirera com no máx 0,5% de quirera, até 0,5% de manchados, picados ou			

			danificados, até 0,3% de gessados. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT:180cal, Carboidrato 39g, Proteína 3,6g, Fibras 1,6g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Rendimento mínimo: Cozimento em 2,5x o volume de peso de água, cozimento em 15 minutos, 100% dos grãos apresentarem-se cozidos, inteiros, soltos e uniformes rendimento >= 3,0. Embalagem primária: saco plástico, atóxico termossoldado contendo 5Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Entrega filha técnica.			
06	60	Un	<b>aveia flocos finos</b> composição farinha de aveia, embalagem caixa com 200g, data de fabricação, informações nutricionais.			
07	30	KG	<b>bacon em manta</b> Preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e, suas condições deverão estar de acordo com a NT4 (Decreto 12486 de 20/10/78). Os pacotes deverão ser à vácuo pesando aproximadamente 01 Kg.			
08	50	pct	<b>batata palha</b> longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal e sal. Embalagem de boa qualidade, de 500 gramas.			
09	600	PCT	<b>biscoito água e sal</b> <b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. <b>CONTÉM GLUTÊN.</b> Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 360g a 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
10	500	PCT	<b>biscoito de polvilho</b> Deve ser produzido a partir de matérias sãs e limpas. Aparência; massa bem assada sem recheio e sem cobertura, cor, cheiro e sabor próprio. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza. Data de vencimento impresso na embalagem e valor nutricional. Embalagem de 100grs.			
11	600	PCT	<b>biscoito maisena</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. <b>CONTÉM GLUTÊN.</b> Embalagem: Saco de			

			polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 360g a 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
12	600	PCT	<b>biscoito tipo rosquinha sabor chocolate</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, cacau em pó, açúcar invertido, ovo integral desidratado, sal, manteiga, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônia, acidulante acidolático e aromatizante. <b>Livre de gordura TRANS.</b> Acondicionada em embalagem primária de flow pack de 500 gramas e em caixas de papelão reforçada, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. O produto, o rotulo e a embalagem deve obedecer a legislação vigente.			
13	600	PCT	<b>biscoito tipo rosquinha sabor coco</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, fermento químico, (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém Glúten, pode conter traços de leite. margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. <b>contémglutén.</b> Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
14	150	KG	<b>calorífico em pó</b> de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica de até 500g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.			
15	2.800	KG	<b>carne bovina s/ osso moída patinho congelada iqf</b> carne bovina moída patinho congelada– tipo iqf (individually quick frozen) componentes: carne de primeira, sem osso, congelada tipo patinho. animais abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). condições de armazenamento: o produto deve ser armazenado em câmaras de estocagem a temperatura de – 12 °c ou menos. embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes (com pigmentação azul) e resistentes, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido de 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes de 2 kg cada, lacradas com fita adesiva de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento			
16	400	pct	<b>carne bovina s/ osso moída temperada em espeto</b>			

			Embalada a vácuo com 05 unidades de 100gr cada espeto. Embalagem secundária em caixas de papelão contendo 30 pacotes com 05 unidades de 100gr espeto. Ingredientes: Carne bovina moída, sal refinado, óleo, cheiro verde desidratado, vinagre. não podendo conter pimenta. Inf. nutric. Aprox.máximo: Porção 100g: Valor energético 90 kcal, carboidratos 6,0g, Proteínas 8,0g, Gord. Totais 6,0g, Gord. Saturadas 3,0g, Gord. Trans 0g, Cálcio 100,0g, Sódio 200,0mg. Validade: 180 dias. Ficha técnica.			
17	50	KG	<b>carne bovina salgada curada dessecada traseiro</b> características do produto: componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, espessantecarragena, aroma idêntico ao natural de carne seca, acidulante ácido cítrico e conservante nitrito de sódio. contém aromatizante sintético idêntico ao natural. não contém glúten.embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração transparente/azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 1 kg Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Ficha Técnica.			
18	2.500	kg	<b>carne congelada de bovino sem osso patinho em cubos</b> carne bovina congelada sem osso patinho em cubos– tipo iqf (individuallyquickfrozen) componentes: carne de primeira, sem osso, congelada tipo patinho. animais abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). condições de armazenamento: o produto deve ser armazenado em câmaras de estocagem a temperatura de – 12 °c ou menos. embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes (com pigmentação azul) e resistentes, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido de 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes de 2 kg cada, lacradas com fita adesiva de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Ficha Técnica.			
19	2.500	KG	<b>carne congelada de bovino sem osso patinho em tiras iqf</b> carne bovina congelada sem osso patinho em iscas/cubos – tipo iqf (individuallyquickfrozen) componentes: carne de primeira, sem osso, congelada tipo patinho. animais abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). condições de armazenamento: o produto deve ser armazenado em câmaras de estocagem a temperatura de – 12 °c ou menos. embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes (com pigmentação azul) e resistentes, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido de 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes de 2 kg cada, lacradas com fita adesiva de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Ficha Técnica			

20	3.300	KG	<p><b>carne de frango em cubos/ tiras sem tempero iqf</b>, sem adição de excesso de água, sendo o permitindo até 8%.  Ingredientes: Recortes de filé de peito de frango, medindo 3x3x3.</p> <p><b>Descrição do Objeto:</b> Carne de frango limpa, em recortes uniformes sem peles e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária.</p> <p><b>Características do Produto:</b> A carne de frango limpa, em recortes uniformes deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de – 12°C (doze graus negativos) a – 18°C (dezoito graus negativos).</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; Sabor próprio.</p> <p><b>Embalagem e peso:</b> O produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 2kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Ficha Técnica.</p>			
21	2.800	KG	<p><b>carne suína tipo pernil em cubos/ tiras iqf</b>  carne suína tipo pernil iqf - carne suína (pernil), em cubos, submetida ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo individually quick frozen (iqf).  embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido do produto 02 kg. embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, lacradas, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. etiqueta com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora). prazo de validade mínima: 4 meses (120 dias) a contar da data de fabricação. registro no ministério da agricultura e sif/sisp. Ficha Técnica</p>			
22	40	UN	<p><b>catchup tradicional</b>  condimento preparado. Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador, sorbato de potássio, condimentos, realçador de sabor glutamato monossódico. Não contém glúten. Embalagem contendo 400 g. Produto de primeira qualidade.</p>			
23	150	Sache	<p><b>cereal infantil multicereais</b>  “tipomucilon” sabor aveia e arroz, sache 230g. Ingredientes farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco) vitaminas (vitamina c, niacina, vitamina e, acidopantotênico, vitamina b1, vitamina b6, ácido fólico, vitamina d ) e aromatizante vanilina. Contem glúten, contem traços de leite. Ficha Técnica</p>			
24	400	KG	<p><b>chocolate em pó 80% cacau sabor chocolate trufado</b>  Chocolate em pó com 80% de cacau sabor trufado. Contendo cacau em pó (80%), soro de leite, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina C, vitamina B1, vitamina B12, vitamina B3, Vitamina B6, vitamina H (bioyina), ácido fólico, vitamina B5, vitamina B12, ferro, iodo, selênio, zinco e aromatizantes.</p>			

			Rendimento mínimo aproximado: 1 pacote rende 202 porções de 200ml do produto pronto para o consumo. Embalagem primária: pacotes plásticos atóxicos, pesando de 1kg. Ficha Técnica.			
25	30	PCT	<b>coco ralado</b> Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidadesparasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
26	20	Kg	<b>creme vegetal</b> de boa qualidade, industrializada, produzida com óleos vegetais, água, cloreto de potássio, soro de leite, vitaminas (A, D e E), leite em pó, e outros ingredientes permitidos pela legislação desde que declarados. e apresentando no mínimo 1,5 gr de ômega 6 e 0,2 gr de ômega 3, isenta de gordura trans, colesterol e glúten, deve ser homogênea de cheiro e sabor característico, isenta de sujidade, embalagem plásticos atóxicos, contendo todas as especificações do produto. Registrado em órgão competente. Rótulo com identificação do produto, do fabricante, data de fabricação e validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, validade mínima de 4 meses, a contar da data da entrega			
27	200	sache	<b>ervilha congelada</b> Ingredientes: ervilhas congelado -18°C, grãos inteiros, embalagem plástica atóxica, conter peso líquido 2,5kg, data de validade, lote e informações nutricionais. Ficha Técnica			
28	30	kg	<b>ervilha seca partida</b> Classe média, tipo 1. Embalagem plástica atóxica com 500 gramas.			
29	1.500	Lata	<b>extrato de tomate</b> Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou embalagem Tetra Brik Asséptic de até 340g a 345g. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Ficha Técnica.			
30	40	kg	<b>farinha mandioca biju</b> Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
31	400	KG	<b>farinha trigo especial tipo 1</b>			

			<p>Características Técnicas: Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Informações nutricionais aprox..valor energético 177kcal, carboidratos 36g, proteínas 6g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 1,3g, sódio 0mg, ferro 2,1mg, ácido fólico 75pg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
<b>32</b>	<b>2.500</b>	<b>KG</b>	<p><b>feijão carioca tipo 01</b>  Classificação: grupo/tipo I, cores, 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%. Deverá ter selo de pureza e controle de agrotóxico. Deverão apresentar-se em bom estado de conservação isentos de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional mínima por porção de 60g: VCT:120cal, Carboidrato 17g, Proteína 11g, Fibras 20g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Cores clara, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Rendimento mínimo: Cozimento em 5x o volume de peso de água, sem remolho, por 45 minutos, 100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes, com caldo de consistência e cor característica e rendimento &gt;=2,5. Embalagem primária: saco plástico, atóxico termossoldado contendo de 1 a 2Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, com capacidade para até 30 kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial à Instrução Normativa nº12, 28/03/2008 - MA e suas alterações posteriores A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Fica Técnica.</p>			
<b>33</b>	<b>70</b>	<b>kg</b>	<p><b>feijão preto tipo 1</b>  primeira linha- pacote de 1kg- validade mínima de 6 meses após a data de entrega. Produto devera estar em conformidades com leis e especificações vigentes.</p>			
<b>34</b>	<b>170</b>	<b>PCT</b>	<p><b>fermento biológico</b>  Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo (Saccharomycescerevisianemeyen). Não contem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
<b>35</b>	<b>70</b>	<b>Un</b>	<p><b>fermento químico</b>  Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes, pesando 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes</p>			

			informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
36	1.500	KG	<b>file de peixe congelado</b> filé de tilápia vermelha, qualidade Saint Peter, gênero <i>Oreochromis niloticus</i> , família Cichlidae sem couro/pele, sem espinhos, congelado a -18° C, glaceado no máximo 10%, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas parasitas, gramatura mínima de 120g, congelamento tipo IQF, acondicionados em sacos poliésterlâminado com polietileno, devidamente rotulado com data de produção e validade (deverá ser mínimo 10 meses a partir da data de entrega), lote e letra de identificação do carimbador, com peso líquido de 1Kg e reembalados em caixa de papelão reforçada contendo 2 x 6 Kg e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente. Ficha Técnica.			
37	80	KG	<b>flocos de milho - cereal matinal-</b> : sem adição de açúcar vitaminados em pacotes de 02 quilos, embalagem resistente, informações nutricionais na embalagem. Validade 06 meses a 01 ano. Ficha Técnica.			
38	300	KG	<b>fubá especial enriquecido com ferro e ácido fólico</b> Características Técnicas: Fubá de milho de 1 qualidade. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, contendo 500 g. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
39	30	kg	<b>grão de bico</b> de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas e insetos. Embalagem plástica atóxica com 500g.			
40	100	cx	<b>hambúrguer congelado de bovino 56grs cx com 36 unidades</b> características do produto: componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, maltodextrina, proteína concentrada de soja, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, e antioxidante eritorbato de sódio, não contém glúten. embalagem: primária: descrição da embalagem: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. peso líquido: 02 kg secundária: descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.			
41	1.800	Frs	<b>logurte parcialmente desnatado preparado com frutas</b> Leite e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de morango (açúcar, água, polpa de morango, aroma idêntico ao natural de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim de cochonilha, conservador sorbato de potássio, corante artificial			

			vermelho bordeaux), aroma idêntico ao natural de morango, corantes artificiais vermelho ponceau 4R e amarelo sunset, e fermento lácteo. Peso líquido 850 g. Ficha Técnica			
42	400	Lt	<b>leite Baixa Lactose:</b> o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. INGREDIENTES: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, D e C (acetato de retinila, colecalciferol e L-ácido ascórbico) e minerais ferro e zinco (pirofosfato férrico e sulfato de zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Embalagem primária: caixa tetra pack longa			
43	150	UN	<b>leite condensado</b> Ingredientes: leite fluído padronizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem longa vida 395g. prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.			
44	150	lt	<b>leite de soja</b> bebida feita a partir de água, grãos de soja não transgênica, açúcar, sal, emulsificantes, aromatizantes, edulcorantes, estabilizantes, enriquecida com vitaminas, cálcio e outros minerais. Embalagem tipo Tetra Pak de 1 litro.			
45	15.500	lt	<b>leite integral UHT</b> Características Técnicas: Leite esterelizado longa vida integral em embalagem tetra pack de 1.000 ml cada. Data de fabricação recente. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Agricultura e valor nutricional. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na embalagem.			
46	50	kg	<b>lentilha</b> fabricada com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
47	50	KG	<b>lingüiça calabresa defumada:</b> Ingredientes: Carne suína, Gordura suína, Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Pimenta Preta, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325), e Citrato de sódio (INS 331iii), Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i), Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Pirofosfatodissódico (INS 450i), Antioxidante Isoascorbato de Sódio (INS 316), Aromatizantes: Aroma natural de fumaça e aroma natural de alho, Acidulante Ácido cítrico (472c), Conservador Nitrito de Sódio (INS 250), Corante carmim de cochonilha(INS 120). Contém glúten Informação Nutricional do produto expressa em 100g: Valor Calórico: 356kcal Carboidratos: 3,2% Proteínas: 18,2%, Lipídios: 30% . Prazo de validade: 2 meses. EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 2,5 kg de produto. Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de			

			estocagem congelada com capacidade para 3 pacotes e peso líquido total de 7,5 quilos de produto.			
48	50	KG	<b>lingüiça de frango pura:</b> Ingredientes: Carne de frango, água, proteína de soja, sal, proteína vegetal hidrolisada, salsa, aromas e especiarias naturais. Antioxidante: Eritorbato de sódio e ácido ascórbico; Realçador de sabor: Glutamato monossódico; Estabilizante: polifosfato de sódio; Conservante: Nitrito e Nitrato de sódio; Acidulante: Ácido Cítrico; Corante: Carmim de cochonilha. Não Contém Glúten. Embalagem pacote contendo 5kg, transparente, resistente. Informações nutricionais na embalagem. Validade 06 meses a 01 ano.			
49	50	KG	<b>lingüiça pernil pura grossa</b> Ingredientes: carne suína, água potável, sal refinado, acidulante ácido cítrico, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, especiarias e flavorizantes aromas naturais, maltodextrina, açúcar refinado, antioxidante eritorbato de sódio. Não podendo conter pimenta. Inform. Nutric. Aprox. Porção 30g: Valor energético 83 kcal, carboidratos 5,8g, Proteínas 7,0g, Gord. Totais 5,0g, Gord. Saturadas 2,0g, Gord. Trans 0g, Cálcio 90,0g, Sódio máximo 200,0mg. Validade: 180 dias. Embalagem plástica, transparente, resistente. Pacotes de 3 kg e 5 kg Informações nutricionais na embalagem. Validade 02 meses e 15 dias de fabricação na entrega.			
50	50	pct	<b>louro em folha</b> folha desidratada, pacote 250 gramas, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.			
51	800	KG	<b>macarrão miúdo sopa ave maria/ argolinha</b> Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 24 meses (2 anos)			
52	800	KG	<b>macarrão parafuso</b> Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
53	30	KG	<b>maionese</b> emulsão cremosa obtida com óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico,			

			estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes bhs, bht e ácido cítrico. Não Contén Glúten. Valor nutricional aproximadamente por 12 grs. Valor energético 38 Kcal; 0,9 g carboidratos; 0 g proteína; 3,8 gorduras totais; 0,6 g gorduras saturadas; 0 g gorduras trans; 0,9 g gordura monoinsaturadas; 2,3 g gordura polinsaturada; 0,3 g ácido linoléico; 3,6 mg colesterol; 0 g fibra alimentar; 125 mg sódio acondicionada em pote 500g. hermeticamente fechado.			
54	70	pct	<b>manjeriço desidratado</b> folhas de manjeriço desidratado, pacote contendo de 500g, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. O produto, o rotulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente.			
55	800	KG	<b>manteiga</b> manteiga pura com sal, embalagem com no mínimo 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagem e temperaturas corretas (10c ou de acordo com o fabricante) e adequadas respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas.			
56	100	kg	<b>milho para pipoca (500 g)</b> - Especificação: embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente.			
57	400	kg	<b>milho verde congelado</b> Ingredientes: milho verde congelado -18°C, grãos inteiros, embalagem plástica atóxica, conter peso liquido 2,5kg, data de validade, lote e informações nutricionais. Ficha Técnica.			
58	150	KG	<b>mini quibe de carne bovina congelado pronto para assar</b> Composição do produto: Carne bovina, água potável, hortelã, cebola, sal refinado, acidulante ácido cítrico, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, especiarias e flavorizantes, aromas naturais, maltodextrina, açúcar refinado, antioxidante eritorbato de sódio; (validade 6 meses); Embalagem primária: em pacote de 01 kg gramatura de 110grs a porção. Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistentes ao impacto e às condições de estocagem (congeladas). GordTrans 0g e Sódio Máximo 200,0mg			
59	1.500	UN	<b>óleo de soja</b> Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
60	80	kg	<b>orégano desidratado</b> Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor			

			característico. Embalagens: embalagem de 1.010 grmas , com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.			
61	200	kg	<b>pão de queijo congelado tradicional (50g) pronto para assar</b> Polvilho azedo, água, ovo integral pasteurizado, queijo, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, sal, soro de leite em pó e creme de leite. Cada porção deve conter 50g, pacote de 1kg. Embalagem plástica, atóxica, contendo data de fabricação, data de validade, lote, tabela com valor nutricional, peso. Ficha Técnica.			
62	300	KG	<b>presunto especial fatiado</b> Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne de pernil suíno congelado, textura macia, suavemente temperada, coloração rosada, cada fatia deverá ter 12 a 21 gramas, embalagem primária pacote de nylon poli, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado à vácuo com 500g, resistente ao transporte e armazenamento. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Ficha Técnica			
63	300	KG	<b>Queijo mussarela fatiado</b> De 1ª qualidade Ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 200g. Ficha Técnica			
64	720	KG	<b>sal refinado iodado</b> Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
65	90	KG	<b>salsicha hot dog congelada</b> Características Técnicas: Produto da emulsão de carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele suína, proteína de soja, pele de ave, gordura suína, sal, amido, mÍudos suínos, carne mecanicamente separada de suíno, açúcar, carne suína, carne de ave, alho, cebola, estabilizantes, tripolifosfato de sódio e pirofosfatodissódico, aromatizantes: aroma natural de fumaça e aromas naturais, reguladores de acidez, lactato e citrato de sódio, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante, isoascorbato de sódio, conservador: nitrato de sódio, corantes, urucum e carmim cochinha. Não contém glúten. em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada.			

			Embalagem saco de polietileno à vácuo, atóxica, flexível, resistente transparente com solda lateral com bainha, fundo reto, hermeticamente fechada de 5kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais, validade mínimo de 90 dias.			
66	2.000	KG	<b>sobre coxa sem osso esem pele</b> Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente.Ficha Técnica			
67	350	FRS	<b>vinagre de álcool</b> Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			

## **ENSINO FUNDAMENTAL**

Item	Quant	Und	Especificação	Marca	Valor Unitário	Valor Total
01	250	kg	<b>açafrão</b> Textura seca, fina, isento de sujidade e mofos. Embalagem de 1kg, atóxica, não violada contendo dados do produto: identificação, procedência ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis ) meses a contar da data de entrega do produto.			
02	2.500	Kg	<b>açúcar cristal peneirado</b> Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
03	700	kg	<b>almôndega congelada de bovino 19g</b>			

			<p>características do produto: componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. estabilizantetripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. embalagem: primária: descrição da embalagem: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. peso líquido: <u>02 kg</u> embalagemsecundária: descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. peso líquido: 12 kg</p>			
04	80	Kg	<p><b>amido de milho</b>          Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
05	16.000	Kg	<p><b>arroz tipo 1</b> extra fino classe longo fino.Grãos , constituído pela 100% de arroz beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1 (? a 6 mm de comprimento e máx. de 1,85 mm de espessura) de procedência nacional. Máximo de 14% de umidade, até 5% de quebrados e quirera com no máx 0,5% de quirera, até 0,5% de manchados, picados ou danificados, até 0,3% de gessados. Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. . Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT:180cal, Carboidrato 39g, Proteína 3,6g, Fibras 1,6g. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Rendimento mínimo: Cozimento em 2,5x o volume de peso de água, cozimento em 15 minutos, 100% dos grãos apresentarem-se cozidos, inteiros, soltos e uniformes erendimento&gt;= 3,0. Embalagem primária: saco plástico, atóxico termossoldado contendo 5Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Ficha Técnica</p>			
06	80	Kg	<p><b>bacon em manta</b>          Preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e, suas condições deverão estar de acordo com a NT4 (Decreto 12486 de 20/10/78). Os pacotes deverão ser à vácuo pesando 01 Kg.</p>			

07	200	pct	<b>batata palha</b> longa, seca e crocante, sem gordura trans. Deve conter no rótulo informações sobre conservação. Composição: batata, gordura vegetal e sal. Embalagem de boa qualidade, de 500 gramas.			
08	400	Pct	<b>biscoito água e sal</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. CONTÉM GLUTÉN. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido 500grs. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
09	400	Pct	<b>biscoito rosquinha coco</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, fermento químico, (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja e aromatizante. Contém Glúten, pode conter traços de leite. margarina, extrato de malte, açúcar, amido, sal, soro de leite, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizantes. contémglutén. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
10	5.500	Kg	<b>carne bovina s/ osso moída patinho congelada iqf</b> carne bovina moída patinho congelada– tipo iqf (individuallyquickfrozen) componentes: carne de primeira, sem osso, congelada tipo patinho. animais abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). condições de armazenamento: o produto deve ser armazenado em câmaras de estocagem a temperatura de – 12 °c ou menos. embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes (com pigmentação azul) e resistentes, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido de 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes de 2 kg cada, lacradas com fita adesiva de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Ficha Técnica			
11	100	Kg	<b>carne bovina salgada curada dessecada traseiro</b> características do produto: componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, espessantecarragena, aroma idêntico ao natural de carne seca, acidulante ácido cítrico e conservante nitrito de sódio. contém aromatizante sintético idêntico ao natural. não contém glúten.embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco polietileno de baixa densidade, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração transparente/azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 1 kg Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes			

			a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.			
12	2.500	PCT	<p><b>carne congelada bovina moída s/ osso temperada em espeto</b></p> <p>Embalada a vácuo com 05 unidades de 100gr cada espeto. Embalagem secundária em caixas de papelão contendo 30 pacotes com 05 unidades de 100gr espeto. Ingredientes: Carne bovina moída, sal refinado, óleo, cheiro verde desidratado, vinagre. não podendo conter pimenta. Inf. nutric. Aprox.máximo: Porção 100g: Valor energético 90 kcal, carboidratos 6,0g, Proteínas 8,0g, Gord. Totais 6,0g, Gord. Saturadas 3,0g, Gord. Trans 0g, Cálcio 100,0g, Sódio 200,0mg. Validade: 180 dias. Ficha Técnica</p>			
13	6.000	Kg	<p><b>carne congelada de bovino s/ osso patinho tiras iqf</b></p> <p>carne congelada de bovino s/ osso patinho bife congelamento com tecnologia iqf para congelamento individual. embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes (com pigmentação azul) e resistentes, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido do produto: de 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. etiquetada com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora). prazo de validade: 4 meses (120 dias) a contar da data de fabricação. registro no ministério da agricultura ou órgão equivalente. Ficha Técnica.</p>			
14	3.800	Kg	<p><b>carne congelada de bovino sem osso patinho em cubos iqf</b></p> <p>carne bovina congelada sem osso patinho em cubos medindo 3x3x3 – tipo iqf (individuallyquickfrozen) componentes: carne de primeira, sem osso, congelada tipo patinho. animais abatidos sob inspeção veterinária. durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). condições de armazenamento: o produto deve ser armazenado em câmaras de estocagem a temperatura de – 12 °c ou menos. embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparentes (com pigmentação azul) e resistentes, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido de 2 kg. embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, contendo 6 pacotes de 2 kg cada, lacradas com fita adesiva de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Fica Técnica</p>			
15	5.000	Kg	<p><b>carne de frango em cubos/ tiras sem tempero iqf</b></p> <p>sem adição de excesso de água, sendo o permitindo até 8%. Ingredientes: Recortes de filé de peito de frango, medindo 3x3x3. Tiras 6x2x1.</p> <p><b>Descrição do Objeto:</b> Carne de frango limpa, em recortes uniformes sem peles e sem ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária.</p> <p><b>Características do Produto:</b> A carne de frango limpa, em recortes uniformes deverá apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de – 12°C (doze graus negativos) a – 18°C (dezoito graus negativos).</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada</p>			

			espécie, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio; Sabor próprio. <b>Embalagem e peso:</b> O produto deverá estar congelado, embalagem primaria em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de 3 e 5 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Fica Técnica			
16	4.000	Kg	<b>carne suína tipo pernil em cubos/tiras iqf</b> carne suína tipo pernil iqf - carne suína (pernil), em cubos, medindo 3x3x3, tiras 6x2x1 submetida ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual tipo individuallyquickfrozen (iqf). embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. peso líquido do produto 02 kg. embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, lacradas, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. etiqueta com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora). prazo de validade mínima: 4 meses (120 dias) a contar da data de fabricação. registro no ministério da agricultura e sif/sisp. Ficha Técnica			
17	30	Gl	<b>catchup tradicional</b> condimento preparado. Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador, sorbato de potássio, condimentos, realçador de sabor glutamato monossódico. Não contém glúten. Embalagem contendo 3kg. Produto de primeira qualidade			
18	500	Kg	<b>chocolate em pó 80% cacau sabor chocolate trufado</b> Chocolate em pó com 80% de cacau sabor trufado. Contendo cacau em pó (80%), soro de leite, vitamina A, vitamina D, vitamina E, vitamina C, vitamina B1, vitamina B12, vitamina B3, Vitamina B6, vitamina H (bioyina), acido fólico, vitamina B5, vitamina B12, ferro, iodo, selênio, zinco e aromatizantes. Rendimento mínimo aproximado: 1 pacote rende 202 porções de 200ml do produto pronto para o consumo. Embalagem primária: pacotes plásticos atóxicos, pesando de 1kg. Fica Técnica			
19	250	Kg	<b>colorífico em pó</b> de primeira, constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Registro no MS. Embalagens: embalagem de polietileno transparente, resistente, pacote de 1kg. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.			
20	600	kg	<b>ervilha congelada -</b> Ingredientes: ervilhas congelado -18°C, grãos inteiros, embalagem plástica atóxica, conter peso líquido 2,5kg, data de validade, lote e informações nutricionais. <b>Ficha Técnica</b>			
21	40	kg	<b>ervilha seca</b> com tecnologia adequada, aspecto, cor e cheiro característico. Isentos de sujidades. A embalagem deverá conter dados de informação nutricional, quantidade do produto. Embalagem de 500g. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as			

			seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
22	900	Lata	<b>extrato de tomate-</b> produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com tomates maduros selecionados, açúcar e sal, não contém conservadores, não contém glúten, fonte de vitamina A, E e fibras, isento de sujidades e fermentação, com grau brix de 14 a 18, bem como o teor de sólidos solúveis entre 14 a 18 - lata de 4.000 kg líquido. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Ficha Técnica			
23	80	Kg	<b>farinha de mandioca biju</b> Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa.. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
24	400	Kg	<b>farinha trigo especial tipo 1</b> Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigoãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
25	6.000	Kg	<b>feijão carioca tipo 01</b> feijão carioca. proveniente da espécie phaseolusvulgaris l. classificação: grupo/tipo i, cores, 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. composição nutricional mínima por porção de 60g: vct:120cal, carboidrato 17g, proteína 11g, fibras 20g. aspecto: grãos íntegros, cor: cores clara, odor: inodoro e sabor: próprio. rendimento mínimo: cozimento em 5x o volume de peso de água, sem remolho, por 45 minutos, 100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes, com caldo de consistência e cor característica e rendimento >=2,5. embalagem primária: saco plástico, atóxico termossoldado contendo de 1kg. embalagem secundária: em fardo resistente, com capacidade para até 30 kg. prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Ficha Técnica			
26	200	kg	<b>feijão preto tipo 1</b>			

			primeira linha- pacote de 1kg- validade minima de 6 meses após a data de entrega. Produto devera estar em conformidades com leis e especificações vigentes			
27	120	Pct	<b>fermento biológico</b> Características técnicas: Fermento biológico, seco, instantâneo (Saccharomyces cerevisiae). Não contem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes 10g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
28	150	Un	<b>fermento químico</b> Características técnicas: Fermento químico, em pó, para confecção de bolos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou pacotes resistentes de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
29	3.300	Kg	<b>filé de peixe congelado</b> filé de tilápia vermelha, qualidade Saint Peter, gênero Oreochromis niloticus, família Cichlidae sem couro/pele, sem espinhos, congelado a -18° C, glaceado no máximo 10%, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas parasitas, gramatura mínima de 120g, congelamento tipo IQF, acondicionados em sacos poliésterlaminado com polietileno, devidamente rotulado com data de produção e validade (deverá ser mínimo 10 meses a partir da data de entrega), lote e letra de identificação do carimbador, com peso líquido de 6Kg e reembalados em caixa de papelão reforçada contendo 2 x 6 Kg e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente			
30	600	Kg	<b>fubá especial</b> Características Técnicas: Fubá de milho. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, contendo até 500 g. Embalagem Polietileno Transparente ou Filme Bopp + Polietileno de baixa densidade linear. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
31	40	kg	<b>grão de bico</b> de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas e insetos. Embalagem plástica atóxica com 500g.			
32	1000	cx	<b>hambúrguer bovino 0,56g cx c/ 36 unidades</b> características do produto:componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, maltodextrina, proteína concentrada de soja, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. não contém glúten.embalagem: primária:descrição da embalagem: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. peso líquido: 02 kg secundária:descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas			

			com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. <b>peso líquido: 20 kg</b>			
<b>33</b>	<b>1.200</b>	<b>Frs</b>	<b>logurte parcialmente desnatado preparado com frutas</b> Leite e/ou leite reconstituído, soro de leite e/ou soro reconstituído, xarope de açúcar, leite em pó desnatado, amido modificado, preparado de morango (açúcar, água, polpa de morango, aroma idêntico ao natural de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico, corante natural carmim de cochonilha, conservador sorbato de potássio, corante artificial vermelho bordeaux), aroma idêntico ao natural de morango, corantes artificiais vermelho ponceau 4R e amarelo sunset, e fermento lácteo. Peso líquido 850 ml. Ficha Técnica			
<b>34</b>	<b>120</b>	<b>Lt</b>	<b>leite Baixa Lactose:</b> o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. <b>INGREDIENTES:</b> Leite integral, enzima lactase, vitaminas A, D e C (acetato de retinila, colecalciferol e L-ácido ascórbico) e minerais ferro e zinco (pirofosfato férrico e sulfato de zinco) e estabilizantes trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio. <b>NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE.</b> Embalagem primária: caixa tetra pack longa.			
<b>35</b>	<b>200</b>	<b>UN</b>	<b>leite condensado</b> Ingredientes: leite fluído padronizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Embalagem longa vida 395g. prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.			
<b>36</b>	<b>60</b>	<b>lt</b>	<b>leite de soja</b> bebida feita a partir de água, grãos de soja não transgênica, açúcar, sal, emulsificantes, aromatizantes, edulcorantes, estabilizantes, enriquecida com vitaminas, cálcio e outros minerais. Embalagem tipo Tetra Pak de 1 litro.			
<b>37</b>	<b>14.000</b>	<b>lt</b>	<b>leite Integral UHT</b> Características Técnicas: Leite esterelizado longa vida integral em embalagem tetra pack de 1.000 ml cada. Data de fabricação recente. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Agricultura e valor nutricional. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na embalagem.			
<b>38</b>	<b>40</b>	<b>kg</b>	<b>lentilha</b> Classe média, tipo 1. Embalagem plástica atóxica com 500 gramas.			
<b>39</b>	<b>200</b>	<b>Kg</b>	<b>lingüiça calabresa defumada</b> Ingredientes: Carne suína, Gordura suína, Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Pimenta Preta, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325), e Citrato de sódio (INS 331iii), Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i), Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Pirofosfatodissódico (INS 450i), Antioxidante Isoascorbato de Sódio (INS 316), Aromatizantes: Aroma natural de fumaça e aroma natural de alho, Acidulante Ácido cítrico (472c), Conservador Nitrito de Sódio (INS 250), Corante carmim de cochonilha(INS 120). Contém glúten Informação Nutricional do produto expressa em 100g: Valor Calórico: 356kcal Carboidratos: 3,2% Proteínas: 18,2%, Lipídios: 30% . Prazo de			

			validade: 2 meses. EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 2,5 kg de produto. Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para 3 pacotes e peso líquido total de 7,5 quilos de produto.			
40	200	Kg	<b>lingüiça frango pura grossa</b> Ingredientes: Carne de frango, água, proteína de soja, sal, proteína vegetal h idrolisada, salsa, aromas e especiarias naturais. Antioxidante: Eritorbato de sódio e ácido ascórbico; Realçador de sabor: Glutamato monossódico; Estabilizante: polifosfato de sódio; Conservante: Nitrito e Nitrato de sódio; Acidulante: Ácido Cítrico; Corante: Carmim de cochonilha. Não Contém Glúten. Embalagem pacote contendo 5kg, transparente, resistente. Informações nutricionais na embalagem. Validade 06 meses a 01 ano.			
41	200	Kg	<b>lingüiça pernil pura grossa</b> Ingredientes: carne suína, água potável, sal refinado, acidulante ácido cítrico, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, especiarias e flavorizantes aromas naturais, maltodextrina, açúcar refinado, antioxidante eritorbato de sódio. Não podendo conter pimenta. Inform. Nutric. Aprox. Porção 30g: Valor energético 83 kcal, carboidratos 5,8g, Proteínas 7,0g, Gord. Totais 5,0g, Gord. Saturadas 2,0g, Gord. Trans 0g, Cálcio 90,0g, Sódio máximo 200,0mg. Validade: 180 dias. Embalagem plástica, transparente, resistente. Pacotes de 3 kg e 5 kg Informações nutricionais na embalagem. Validade 02 meses e 15 dias de fabricação na entrega.			
42	50	pct	<b>louro em folha</b> folha desidratada, pacote de 250 gramas, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Embalagem deve conter os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote.			
43	300	Kg	<b>macarrão miúdo sopa (ave maria)</b> Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 24 meses (2 anos)			
44	3.800	Kg	<b>macarrão parafuso</b> Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 24 meses (2 anos)			
45	700	Kg	<b>macarrão penne</b>			

			Características Técnicas: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. CONTÉM GLÚTEN. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 24 meses (2 anos)			
46	100	Kg	<b>maionese</b> Maionese emulsão cremosa obtida com óleos vegetais, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes bhs, bht e ácido cítrico. Não Contém Glúten. Valor nutricional aproximadamente por 12 grs. Valor energético 38 Kcal; 0,9 g carboidratos; 0 g proteína; 3,8 gorduras totais; 0,6 g gorduras saturadas; 0 g gorduras trans; 0,9 g gordura monoinsaturadas; 2,3 g gordura polinsaturada; 0,3 g ácido linoléico; 3,6 mg colesterol; 0 g fibra alimentar; 125 mg sódio acondicionada em pote 500g. hermeticamente fechado.			
47	100	pct	<b>manjeriço desidratado</b> folhas de manjeriço desidratado, pacote contendo de 500grs, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. O produto, o rotulo e a embalagem devem obedecer a legislação vigente.			
48	2.000	Kg	<b>manteiga</b> manteiga pura com sal, embalagem com no mínimo 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carr4os fechados refrigerados, em embalagem e temperaturas corretas (10c ou de acordo com o fabricante) e adequadas respeitando a característica do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Ficha Técnica			
49	200	kg	<b>milho para pipoca (500 g)</b> - Especificação: embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termo selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente.			
50	800	kg	<b>milho verde congelado</b> Milho verde congelado -18°C, grãos inteiros, embalagem de conter peso liquido 2,5kg, data de validade, lote e informações nutricionais. Ficha Técnica			
51	540	Kg	<b>mini quibe de carne bovina congelado pronto para assar</b> Composição do produto: Carne bovina, água potável, hortelã, cebola, sal refinado, acidulante ácido cítrico, realçador de sabor glutamato monossódico, conservador nitrito de sódio, especiarias e flavorizantes, aromas naturais, maltodextrina, açúcar refinado, antioxidante eritorbato de sódio; (validade 6 meses); Embalagem primária: em pacote de 01 kg gramatura de 110grs a porção. Embalagem secundária: Caixa de papelão,			

			resistentes ao impacto e às condições de estocagem (congeladas). GordTrans 0g e Sódio Máximo 200,0mg			
52	350	Kg	<b>mortadela fatiada</b> Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, água, pele de ave, gordura suína, toucinho suíno, amido, proteína de soja, sal, soro de leite em pó, glicose, alho, aromas idênticos aos naturais de alho e pimenta do reino, açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120) e conservante: nitrito de sódio (INS 250). Validade:45 dias. Embalagem Primária: de 200gEmbalagem Secundária : Caixa de 4,8 kg. Ficha Técnica			
53	2.500	Un	<b>óleo de soja</b> Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes plástico, de 900 ml, não apresentado, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
54	100	PCT	<b>orégano desidratado</b> Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: de 1.010g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.			
55	500	kg	<b>pão de queijo congelado tradicional (50g) pronto para assar</b> Polvilho azedo, água, ovo integral pasteurizado, queijo, fécula de mandioca, óleo de soja, leite em pó integral, sal, soro de leite em pó e creme de leite. Cada porção deve conter 50g, pacote de 1kg. Embalagem plástica, atóxica, contendo data de fabricação, data de validade, lote, tabela com valor nutricional, peso. Ficha Técnica			
56	300	Kg	<b>peito de peru cozido fatiado</b> características do produto: componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: peito de peru, água, proteína isolada de soja, proteína de soja concentrada, sal, maltodextrina, dextrose. estabilizantetripolifosfato de sódio, espessantecarragena, antioxidante eritorbato de sódio, aroma natural de fumaça e conservador nitrito de sódio. contém aromatizante. não contém glúten.embalagem:Primária: Descrição da embalagem: Saco de nylon poli, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 0,200 grsSecundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 10 kg. Ficha Técnica			
57	900	Kg	<b>presunto cozido fatiado congelado</b>			

			<p>Ingredientes: pernil suíno, água (22,00%), proteína de soja (2,00%)**, sal, maltodextrina**, sal hipossódico, estabilizantes: Pirofosfatotetrapotássico e pirofosfatotetrassódico, Espessante: carragena, realçador de sabor: glutamato Monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio**, corante: Carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio e Aromatizantes: aromas naturais. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten.**Bacillusthuringiensis, Streptomycesviridochromogenes, Agrobacteriumtumefaciense Zeamays. Embalagem de 0,200g.</p> <p>Embalagem primaria contendo impresso pelo fabricante data de fabricação, data de validade, tabela com valor nutricional, peso liquido, selo do ministério da agricultura e marca do produto. Ficha Técnica</p>			
58	900	Kg	<p><b>queijo mussarela fatiado congelado</b></p> <p>INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTEO, COAGULANTE, REGULADOR DE ACIDEZ: ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVADOR: NATAMICINA (USO EXTERNO). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Embalagem de 0,300g.</p> <p>Embalagem primaria contendo impresso pelo fabricante data de fabricação, data de validade, tabela com valor nutricional, peso liquido, selo do ministério da agricultura e marca do produto. Ficha Técnica</p>			
59	900	Kg	<p><b>sal refinado- iodado</b></p> <p>Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
60	720	Kg	<p><b>salsicha hot dog resfriada</b></p> <p>Características Técnicas: Produto da emulsão de carne mecanicamente separada de frango, carne bovina, água, emulsão de pele suína, sal, fécula de mandioca, estabilizante, polifosfato de sódio, antioxidante, eritorbato de sódio, acidulante ácido cítrico, aromatizantes, condimento preparado para salsicha, especiarias: páprica e cebola, conservadores, sal de cura padrão (nitrito de sódio e nitrito de sódio) Não contém glúten/alérgicos: em forma de gomos embutidas em tripa artificialmente, cozida, defumada, descascada. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) 3kg. sem glutamato. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais</p>			
61	4.000	Kg	<p><b>sobre coxa sem osso sem pele</b></p> <p>Características Técnicas: Congelado com pesagem média de 250g por peça. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polietileno ou bandejas de isopor revestidas por polietileno, contendo 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de</p>			

			inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente. Ficha Técnica			
<b>62</b>	<b>650</b>	<b>Frs</b>	<b>vinagre de álcool</b> Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 750 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			

## Resumo de Itens

Item	Quant	Und	Produto	Marca	Valor Unitário	Valor Total
01	330	kg	Açafrão			
02	4.700	Kg	Açúcar cristal			
03	900	kg	Almondegas			
04	160	Kg	Amido			
05	21.000	Kg	Arroz			
06	60	un	Aveia flocos fino			
07	110	Kg	Bacon			
08	250	Pct	Batata palha			
09	1.000	Pct	Biscoito agua e sal			
10	1.000	Pct	Biscoito coco			
11	600	Pct	Biscoito maisena			
12	500	Kg	Biscoito polvilho			
13	600	pct	Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate			
14	6.300	Kg	Carne bovina s/ osso em cubos			
15	2.900	Pct	Carne bovina s/ osso em espeto			
16	8.500	Kg	Carne bovina s/ osso em tiras			
17	8.300	Kg	Carne bovina s/ osso moída iqf			
18	150	Kg	Carne curada			
19	8.300	Kg	Carne de frango em tiras s/ tempero			
20	6.800	Kg	Carne suína tipo pernil em cubos iqf			
21	30	Gl	Catchup 3kg			
22	40	Un	Catchup 400grs			
23	150	Pct	Cereal infantil aveia e arroz			
24	900	Kg	Chocolate em pó 80%			
25	30	Pct	Coco ralado			
26	400	Kg	Colorífico			
27	20	Kg	Creme vegetal			
28	800	kg	Ervilha congelada			
29	70	kg	Ervilha seca			
30	1.500	Lata	Extrato de tomate 340grs			
31	900	Lata	Extrato de tomate 4kg			
32	800	Kg	Farinha de trigo			
33	120	kg	Farinha mandioca biju			
34	8.500	Kg	Feijão carioca tipo 1			
35	270	Kg	Feijão preto tipo 1			
36	290	Pct	Fermento biológico			
37	220	Un	Fermento químico			
38	4.800	Kg	File de peixe congelado			
39	80	Kg	Flocos de milho sem açúcar			
40	900	Kg	Fubá especial			
41	70	kg	Grão de bico			
42	1.100	Cx	Hambúrguer			
43	3.000	Frs	logurte			
44	350	Um	Leite condensado			
45	210	Lt	Leite de soja			
46	29.500	Lt	Leite UHT			
47	520	Lt	Leite Zero Lactose			
48	90	Kg	Lentilha			
49	250	Kg	Linguiça calabresa defumada			
50	250	Kg	Linguiça de frango pura			
51	250	Kg	Linguiça de pernil pura grossa			
52	100	pct	Louro em folha			
53	1.100	Kg	Macarrão miúdo sopa ave maria			
54	4.600	Kg	Macarrão parafuso			
55	700	kg	Macarrão penne			
56	130	Kg	Maionese			
57	170	pct	Manjericão desidratada			
58	2.800	Kg	Manteiga pura			
59	690	Kg	Mini de quibe congelado			

60	300	Kg	Milho para pipoca			
61	1.200	kg	Milho verde congelado			
62	350	Kg	Mortadela Fatiado			
63	4.000	Pet	Óleo soja			
64	180	kg	Orégano			
65	700	kg	Pão de queijo tradicional congelado			
66	300	kg	Peito de Peru Fatiado			
67	1.200	Kg	Presunto Fatiado			
68	1.200	Kg	Queijo Fatiado			
69	1.620	Kg	Sal refinado			
70	810	Kg	Salsicha hot dog			
71	6.000	Kg	Sobre coxa e coxa sem osso e pele			
72	1.000	Frs	Vinagre			

#### Condições de Fornecimento:

- As entregas deverão ser efetuadas de acordo com a necessidade desta Municipalidade toda 2ª feira (segunda-feira), dentro da vigência contratual que será de 12 (doze) meses: **após esse prazo, as entregas serão consideradas em atraso e sujeitas às multas contratuais.**
- A forma de entrega dos itens deste Pregão será **ponto a ponto** sendo que antes das entregas, o veículo deverá passar pela Secretaria Municipal de Educação, para que a Nutricionista possa vistoriar e se aprovado em seguida o veículo será liberado para realizar as entregas nas unidades e se recusado a empresa fornecedora terá 24 (vinte quatro) horas para substituir o(s) produto(s) reprovado(s).
- O horário de recebimento das unidades do ponto a ponto será das 6:30 às 16:00 horas, sendo que no intervalo das 11:30 às 13:00 horas as entregas não poderão ser efetuadas devido ao horário de almoço dos funcionários.
- A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso disponibilizar pessoal e equipamentos (veículos, etc), com carroceria adequada, o transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em veículos com carroceria fechada isotérmica, com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual 12.342 – Portaria 15 do Controle de Vigilância Sanitária (CVS) e CVS nº 06 de 17/11/1999, com temperatura mínima de -15° C.
- No caso de terceirização do serviço de entrega é obrigatória a apresentação do CEVS da empresa que presta o serviço e o contrato com essa empresa terceirizada, conforme Portaria CVS nº 1 de 22/01/2007.
- Quem for efetuar a entrega (motorista, carregadores) deverá estar uniformizado (calça, camisa, calçado) e identificação da empresa.
- A validade mínima dos produtos estocáveis deverá ser de 6 meses contados da data de sua fabricação, sendo que a data da entrega não poderá exceder de 60 (trinta) dias a data de fabricação.

#### - Nas fichas técnicas deverão constar as informações:

- \* Identificação do produto licitado.
- \* Identificação do fabricante (Nome, endereço, telefone).
- \* Prazo de Validade.
- \* Ingredientes que compõe o produto
- \* Informação/Rotulagem nutricional conforme RDC 360/2003

- \* Modo de Preparo – quando houver indicação.
- \* Condições de armazenamento.
- \* Empilhamento recomendado
- \* Tipo de embalagem primária e secundária.
- \* Identificação completa do responsável técnico (nome, registro, assinatura)

**- REGISTRO DO PRODUTO**

**- Produtos cuja competência de registro seja o Ministério da Agricultura/SIF/SISP/SIM:**

- Deverá ser apresentado o Registro do Produto no Ministério da Agricultura/SIF/SISP/SIM
- Deverá ser apresentado ORIGINAL e/ou CÓPIA AUTENTICADA, Registro do Estabelecimento no Ministério da Agricultura/SIF/SISP/SIM.

**- REGISTRO DO PRODUTO**

**- Produtos cuja competência de registro seja o Ministério da Saúde:**

- Deverá ser apresentado ORIGINAL e/ou CÓPIA AUTENTICADA, Comunicação de Produtos Nacionais Dispensados da Obrigatoriedade de Registro.

**- ALVARÁ SANITÁRIO/LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DA LICITANTE:**

Comprovação de que a empresa licitante está apta para seu funcionamento. Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas inscritas no Ministério da Agricultura deverão apresentar Registro do Estabelecimento junto ao Ministério da Agricultura SIF/SISP/SIM.

Endereços de entrega ponto a ponto.

Creche Jesus Menino **(Jardim das Palmeiras)**

R: Manoel Moraes, SN (17)3572-3080

EMEIF Dr. Ulysses **(Jardim das Palmeiras)**

R: Onório Ramos da Silva, nº1288 (17)3572-1154

Creche Sueli Simões Pimentel **(Residencial Giovana)**

R: Major Carlos Freitas nº 211 (17)3572-3202

Creche Jose Carlos Ferraz Marques **(Cohab)**

R: Moises Elias Escobar, nº 60 (17)3572-2000

EMEIF Profª. Irma Scatena Macedo **(Cohab)**

R: Belo Horizonte, nº05

Pro- Infancia Padre Simon Azpeitia Perez **(Italo Colombo)**

R: Profª Maria do Carmo Villar Nassar nº220

EMEF Prof. Wagner Hage **(Centro)**

R: João Rodrigo de Costa nº18 (17)3572-1593

EMEIF Profª Ermelinda Carneiro Pinto Attab **(Centro)**

R: 1º de Maio, nº184 (17)3572-1212

Creche Dom Ruy Serra **(Vila Roberto)**

R: Arigo Bizari, nº150 (17)3573-7233

EMEIF Dr. Orsini C. Giffoni **(Vila Roberto)**

R: 9 de Julho, nº82 (17)3573-1234

Escola Carlos Augusto Froelich **(Centro)**

R: Primeiro de Maio 321

Secretaria Educação **(Assinar Nota Fiscal)**

Av. Rio Branco nº223

A entrega das notas fiscais deverão ser entregues em mãos, impressas logo após todas as entregas de ponto a ponto serem realizadas e com romaneio de todas as entregas assinadas pelo responsável do recebimento do pedido.

Pindorama, 27 de Abril de 2026.

Atenciosamente.