

Pregão Eletrônico

Dados do Processo

Nº Processo 037/2026 **Responsável** Município de Diadema- SP

Objeto
 PEC 37/2026 - CONTRATO DE FORNECIMENTO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, SENDO ELES: PÃES E BOLINHOS

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 27/05/2026 - 09:00	Fim Envio Propostas 12/06/2026 - 08:59	Pregoeiro Pedro Paulo Jones
Modo de Disputa Valor Total	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	

Listagem de Lotes/Itens

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL - 50 GRAMAS - PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL (UNIDADE C/ 50 GRAMAS), PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA/ ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO E/OU ÁCIDO PROPIONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE OVOS E LEITE. B) PESO DE CADA UNIDADE: 50 (CINQUENTA) GRAMAS; CARACTERÍSTICAS SENSORIASIS 2 APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-PALHA; SABOR: PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDOE NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 04 (QUATRO) A 05 (CINCO) UNIDADES COM 50 (CINQUENTA) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS CADA PACOTE; PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UN	133.450	1,75	233.537,50
1	2	PÃOZINHO DE BATATA - 20 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, BATATA EM PÓ E/OU EM FLOCOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE LEITE E OVOS (INCLUSIVE TRAÇOS), AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTES. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO. B) PESO DE CADA UNIDADE: 20 (VINTE) GRAMAS EM FORMATO BISNAGUINHA OU REDONDO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-AMARELADO; SABOR: PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDOE NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU	UN	136.000	1,34	182.240,00

		EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. D) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, INCOLOR, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 10 (DEZ) A 15 (QUINZE) UNIDADES COM 20 (VINTE) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 300 (TREZENTOS) GRAMAS CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMBALAGEM NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
1	3	PÃOZINHO DE COCO - 20 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COCO, FERMENTO BIOLÓGICO E GORDURA/ÓLEO VEGETAL. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO E/OU ÁCIDO PROPIONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE LEITE E CORANTES. B) PESO DE CADA UNIDADE: 20 (VINTE) GRAMAS; EM FORMATO BISNAGUINHA OU REDONDO. APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-PALHA; SABOR: DE COCO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGENÍO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS Duros, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, INCOLOR, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 10 (DEZ) A 15 (QUINZE) UNIDADES COM 20 (VINTE) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 300 (TREZENTOS) GRAMAS CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE	UN	58.650	1,25	73.312,50
1	4	PÃO DE MILHO - 50 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FUBÁ OU FARINHA DE MILHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO VEGETAL E SAL. CONTÉM GLÚTEN. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO. B) PESO DE CADA UNIDADE: 50 (CINQUENTA) GRAMAS; EM FORMATO DE PÃO DE HOT DOG. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO DE COR AMARELA. SABOR: DE PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO. MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGENÍO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS Duros, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR /AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 04 (QUATRO) A 05 (CINCO) UNIDADES COM 50 (CINQUENTA) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS.	UN	93.500	2,15	201.025,00
		BISNAGUINHA DE LEITE - 20 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PRÉPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE AÇÚCAR E OVOS, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTES. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO. B) PESO DE CADA UNIDADE: 20 (VINTE) GRAMAS, EM FORMATO				

1	5	<p>BISNAGUINHA OU REDONDO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA /COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-PALHA; SABOR: PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. D) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, INCOLOR, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 10 (DEZ) A 15 (QUINZE) UNIDADES COM 20 (VINTE) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 300 (TREZENTOS) GRAMAS CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMBALAGEM NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE</p>	UN	136.000	1,30	176.800,00
2	6	<p>BOLINHO INDIVIDUAL - SABORES DIVERSOS 40 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO ADEQUADA DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, AÇÚCAR, FERMENTO, OVOS, GORDURA VEGETAL, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO E QUE SEJAM PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO, ISENTO DE LEITE. B) PESO UNITÁRIO DE 40G; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - ASPECTO: MASSA ASSADA; COR: PRÓPRIA DE ACORDO COM O SABOR; CHEIRO: PRÓPRIO DE ACORDO COM O SABOR; SABOR: ADOCICADO E AGRADÁVEL, NUNCA COM AMARGOR RESIDUAL; TEXTURA: MACIA E FOFA, NÃO DEVENDO ESFARELAR QUANDO PARTIDA; PORCIONADO E ASSADO INDIVIDUALMENTE; SABORES: COCO, CHOCOLATE, LARANJA, FUBÁ E ABACAXI, SENDO QUE DEVERÃO SER ALTERNADOS À CADA REMESSA. C) COMPOSIÇÃO QUÍMICA APROXIMADA EM 100 GRAMAS: ENERGIA: 268 KCAL; CARBOIDRATOS: 50G; PROTEÍNAS: MÍNIMO DE 6G; LÍPIDIOS: 4G. D) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS - RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO ATO DA ENTREGA</p>	UN	57.800	2,02	116.756,00
3	7	<p>PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL - 50 GRAMAS - PÃO TIPO HOT DOG INTEGRAL (UNIDADE C/ 50 GRAMAS), PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA/ ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO E/OU ÁCIDO PROPIONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE OVOS E LEITE. B) PESO DE CADA UNIDADE: 50 (CINQUENTA) GRAMAS; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-PALHA; SABOR: PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 04 (QUATRO) A 05 (CINCO) UNIDADES COM 50 (CINQUENTA) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS CADA PACOTE; PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	UN	23.550	1,75	41.212,50
		<p>PÃOZINHO DE BATATA - 20 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, BATATA EM PÓ E/OU EM FLOCOS, ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE LEITE E OVOS (INCLUSIVE TRAÇOS), AÇÚCAR, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES E</p>				

3	8	<p>EMULSIFICANTES. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO. B) PESO DE CADA UNIDADE: 20 (VINTE) GRAMAS EM FORMATO BISNAGUINHA OU REDONDO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-AMARELADO; SABOR: PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. D) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, INCOLOR, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 10 (DEZ) A 15 (QUINZE) UNIDADES COM 20 (VINTE) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 300 (TREZENTOS) GRAMAS CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMBALAGEM NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>	UN	24.000	1,34	32.160,00
3	9	<p>PÃOZINHO DE COCO - 20 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COCO, FERMENTO BIOLÓGICO E GORDURA/ÓLEO VEGETAL. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO E/OU ÁCIDO PROPIONATO DE CÁLCIO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE LEITE E CORANTES. B) PESO DE CADA UNIDADE: 20 (VINTE) GRAMAS; EM FORMATO BISNAGUINHA OU REDONDO. APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-PALHA; SABOR: DE COCO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, INCOLOR, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 10 (DEZ) A 15 (QUINZE) UNIDADES COM 20 (VINTE) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 300 (TREZENTOS) GRAMAS CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE</p>	UN	10.350	1,25	12.937,50
3	10	<p>PÃO DE MILHO - 50 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCCÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FUBÁ OU FARINHA DE MILHO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÓLEO VEGETAL E SAL. CONTÉM GLÚTEN. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO. B) PESO DE CADA UNIDADE: 50 (CINQUENTA) GRAMAS; EM FORMATO DE PÃO DE HOT DOG. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA/COR: PARTE EXTERNA AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO DE COR AMARELA. SABOR: DE PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR /AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. C) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 04 (QUATRO) A 05 (CINCO) UNIDADES COM 50 (CINQUENTA) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 250 (DUZENTOS E CINQUENTA) GRAMAS</p>	UN	16.500	2,15	35.475,00

		CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE FABRICAÇÃO NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS.				
3	11	<p>BISNAGUINHA DE LEITE - 20 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, LEITE EM PÓ INTEGRAL, ÓLEO VEGETAL, SAL E FERMENTO BIOLÓGICO. CONTÉM GLÚTEN. DEVE SER ISENTO DE AÇÚCAR E OVOS, CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES E EMULSIFICANTES. O USO DE CONSERVANTE É LIMITADO AO ÁCIDO ASCÓRBICO E/OU ÁCIDO LÁTICO. B) PESO DE CADA UNIDADE: 20 (VINTE) GRAMAS, EM FORMATO BISNAGUINHA OU REDONDO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - APRESENTAÇÃO: MASSA ASSADA; APARÊNCIA /COR: PARTE EXTERNA AMARELADA, AMARELO-PARDACENTA; O MIOLO BRANCO-PALHA; SABOR: PRÓPRIO; LIVRE DE SABORES ESTRANHOS ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; TEXTURA: CROSTA INTERIOR E OUTRA MAIS CONSISTENTE, BEM ADERENTE AO MIOLO, MIOLO POROSO, LEVE, HOMOGÊNIO, ELÁSTICO, NÃO ADERENTE AOS DEDOS AO SER COMPRIMIDO E NÃO APRESENTAR GRUMOS DUROS, PONTOS NEGROS, PARDOS OU AVERMELHADOS; ODOR/AROMA: PRÓPRIO; LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, ALHEIOS AOS PRODUTOS, OU EXCESSIVOS DE FERMENTAÇÃO; SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO E MAL COZIDO. D) EMBALAGEM PRIMÁRIA: A EMBALAGEM INICIAL DO PRODUTO DEVERÁ SER SACOS PLÁSTICO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA O CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, INCOLOR, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, CONTENDO DE 10 (DEZ) A 15 (QUINZE) UNIDADES COM 20 (VINTE) GRAMAS CADA, PERFAZENDO UM TOTAL DE 200 (DUZENTOS) A 300 (TREZENTOS) GRAMAS CADA PACOTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER NO MÍNIMO 10 (DEZ) DIAS DE VALIDADE. SOMENTE SERÁ RECEBIDO O PRODUTO QUE TENHA DATA DE EMBALAGEM NUNCA SUPERIOR A 2 (DOIS) DIAS. RÓTULO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE</p>	UN	24.000	1,30	31.200,00
4	12	<p>BOLINHO INDIVIDUAL - SABORES DIVERSOS 40 GRAMAS - PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO ADEQUADA DA MASSA PREPARADA COM: A) COMPOSIÇÃO: FARINHA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO, AÇÚCAR, FERMENTO, OVOS, GORDURA VEGETAL, E OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE CARACTERIZEM O PRODUTO E QUE SEJAM PERMITIDAS PELA LEGISLAÇÃO, ISENTO DE LEITE. B) PESO UNITÁRIO DE 40G; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS - ASPECTO: MASSA ASSADA; COR: PRÓPRIA DE ACORDO COM O SABOR; CHEIRO: PRÓPRIO DE ACORDO COM O SABOR; SABOR: ADOCICADO E AGRADÁVEL, NUNCA COM AMARGOR RESIDUAL; TEXTURA: MACIA E FOFA, NÃO DEVENDO ESFARELAR QUANDO PARTIDA; PORCIONADO E ASSADO INDIVIDUALMENTE; SABORES: COCO, CHOCOLATE, LARANJA, FUBÁ E ABACAXI, SENDO QUE DEVERÃO SER ALTERNADOS À CADA REMESSA. C) COMPOSIÇÃO QUÍMICA APROXIMADA EM 100 GRAMAS: ENERGIA: 268 KCAL; CARBOIDRATOS: 50G; PROTEÍNAS: MÍNIMO DE 6G; LIPÍDIOS: 4G. D) EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS - RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO ATO DA ENTREGA</p>	UN	10.200	2,02	20.604,00