

Pregão Eletrônico
Dados do Processo

Nº Processo P3118/2025 **Responsável** Prefeitura Municipal de Ibiúna - SP

Objeto
 REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DOS ALUNOS E ALUNAS DAS CRECHES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO NO ANO LETIVO DE 2025, PARA ATENDER A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONFORME TERMO E REFERÊNCIA E ANEXOS DO EDITAL.

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 28/07/2025 - 09:00	Fim Envio Propostas 07/08/2025 - 09:00	Pregoeiro Edson Luiz Soares
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	Qty	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ VITAMINADO - COMPOSTO POR PÓ FINO, INSTANTÂNEO; COMPOSTO A BASE DE AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, AMIDO DE MILHO TRANSGÊNICO, MALTODEXTRINA, SAL, VITAMINAS (A, B1, B2, B3, B5, B6, B9, B12, C E D), MINERAL (FERRO), AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. PODE CONTER GLÚTEN E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE PERMITIDOS POR LEI. CONTENDO NO MÁXIMO PARA PORÇÃO DE 20GR, VALOR ENERGÉTICO 77KCAL, CARBOIDRATO 20G, AÇÚCARES TOTAIS 18G, AÇÚCARES ADICIONADOS 17 G, FIBRA ALIMENTAR 1G, SÓDIO 40MG, E FERRO 2,5MG. EMBALAGEM DEVERÁ SER DE NO MÍNIMO 1 KG, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 09 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	8.200	35,16	288.312,00
1	2	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET - COMPOSTO POR ACHOCOLATADO EM PÓ, ZERO AÇÚCAR INSTANTÂNEO, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU EM PÓ ALCALINO, SAL, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO E EDULCORANTE SUCRALOSE, PODE CONTER GLÚTEN. CONTENDO NO MÁXIMO PARA A PORÇÃO DE 20G (100ML): VALOR ENERGÉTICO 90 KCAL, CARBOIDRATO 12G, AÇÚCAR TOTAIS 12G, PROTEÍNAS 4,5 G, GORDURAS TOTAIS 3,1G, FIBRA ALIMENTAR 0,9 G E SÓDIO 85 MG. EMBALAGEM DE POLIÉSTER, ATÓXICO, SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 09 MESES DA DATA DE ENTREGA.	KG	100	124,90	12.490,00
1	3	AÇÚCAR REFINADO ORIGEM VEGETAL DE CANA DE AÇÚCAR, SAFRA CORRENTE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 1 KG, REEMBALADO EM FARDO DE PAPEL KRAFT COM 10 UNIDADES PRAZO DE VALIDADE: 12 MESES. NÃO CONTÉM QUANTIDADE SIGNIFICATIVAS DE PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS, FIBRA ALIMENTAR E SÓDIO. VALIDADE: 12 MESES	KG	3.600	6,30	22.680,00
1	4	ARROZ AGULHINHA POLIDO, LONGO FINO, TIPO 01 - COMPOSTO POR 100% GRÃOS NOBRES, SAFRA VELHA. ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÁXIMA PARA PORÇÃO DE 50G: VCT: 180KCAL, CARBOIDRATOS 40G, PROTEÍNAS 3,5G, FIBRAS ALIMENTARES 0,9G, FERRO 0,3MG, VITAMINA E 0,9 MG, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURA TRANS E SÓDIO = 0. ASPECTO: GRÃOS ÍNTEGROS, COR: BRANCA POLIDA, ODOR: INODORO E SABOR: PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 5KG.PRAZO DE VALIDADE FABRICAÇÃO: MÍNIMA DE 390 DIAS. O PRODUTO DEVE CONTER SELO DE AGROTÓXICOS NA EMBALAGEM, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVE OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ESPECIAL AO INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, 16/02/2009 - MA E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES.	KG	65.300	43,63	2.849.039,00
1	5	AVEIA EM FLOCOS FINOS - COMPOSTO POR AVEIA EM FLOCOS FINOS INTEGRAL. PRODUTO EM FLOCOS FINOS RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA, SECAGEM, CLASSIFICAÇÃO, DESCASCAMENTO,	KG	31.200	33,50	1.045.200,00

		ESTABILIZAÇÃO ENZIMÁTICA, TOSTAGEM, CORTE E LAMINAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA 03 MESES. EMBALAGEM MÍNIMA DE 200 G.				
1	6	CHOCOLATE EM PÓ, 50% CACAU INGREDIENTES: CACAU EM PÓ ALCALINO E AÇÚCAR ORGÂNICO. CONTÉM GLÚTEN. NÃO DEVERÁ CONTER ADIÇÃO DE NENHUM INGREDIENTE QUE DESCARACTERIZE O PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 2,4G DE PROTEÍNA POR PORÇÃO. E MÁXIMO DE 1,2G DE GORDURA TOTAL/PORÇÃO E MÁXIMO DE 10G DE AÇÚCAR ADICIONADO/PORÇÃO. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA TRANS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: O PRODUTO É EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG CADA. O MATERIAL DA EMBALAGEM POSSUI: RELATÓRIO DE ENSAIO OFICIAL DE TPVA (TAXA DE PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA) EM ENSAIO DE CARACTERIZAÇÃO COM, NO MÍNIMO, QUATRO DETERMINAÇÕES E TPO2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS RESPECTIVAMENTE COM FITA ADESIVA, CONTENDO 12 UNIDADES, TOTALIZANDO UM PESO LÍQUIDO DE 12KG. O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR TODAS AS NORMAS VIGENTES DE EMBALAGEM E ROTULAGEM E SUAS ATUALIZAÇÕES.	KG	8.200	52,00	426.400,00
1	7	ERVILHA SECA: ERVILHA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS LIMPOS E SECOS. A UMIDADE DEVERÁ SER NO MÁXIMO DE 15% E DE IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS NO MÁXIMO 2%. EMBALAGEM: SACO DE PLÁSTICO DE POLIETILENO LINEAR, DE BAIXA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 500G A 1 KG, REEMBALADO EM FARDO PLÁSTICO COM 10 OU 30 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA: 3 MESES.	KG	10.300	40,76	419.828,00
1	8	EXTRATO DE SOJA EM PÓ (LEITE DE SOJA) EM PÓ. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 500 GRAMAS. VALIDADE DE 12 MESES. O PRODUTO NÃO DEVE TER DATA DE FABRICAÇÃO MAIOR QUE 60 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.	KG	100	98,33	9.833,00
1	9	FARINHA DE MILHO AMARELA - COMPOSTO POR MILHO AMARELO GENETICAMENTE MODIFICADO A PARTIR DE BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDICHROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E ZEA MAYS, TORREFAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DEGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO, MOÍDO E PENEIRADO. CARACTERÍSTICAS, DESCRIÇÃO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A NTA34 E LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 500 GR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	1.900	22,56	42.864,00
1	10	FARINHA DE TRIGO - COMPOSTO POR TRIGO, FERRO, E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), ISENTO DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM DE POLIETILENO, CONTENDO 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	12.700	9,30	118.110,00
1	11	FUBÁ DE MILHO - COMPOSTO POR MILHO AMARELO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PODENDO CONTER SOJA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE GORDURAS TRANS. PODE CONTER SOJA, NÃO CONTÉM GLÚTEN. DESCRIÇÃO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A NTA34 E LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO RESISTENTE, CONTENDO 500 GR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 04 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	1.900	18,93	35.967,00
1	12	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FOSFATO MONOCÁLCICO, BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM POTE PLÁSTICO COM RÓTULO SLEEV, TAMPA PLÁSTICA ROSQUEÁVEL E SELO METALIZADO, COM 100 E 200 G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	PT	1.000	34,96	34.960,00
1	13	FEIJÃO CARIOCA: GRUPO: I; FEIJÃO COMUM; CLASSE: CORES; TIPO 01 - DE PROCEDÊNCIA NACIONAL. MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ISENTO DE FERMENTAÇÃO E MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÁXIMO PARA PORÇÃO DE 60G: VALOR ENERGÉTICO 220 KCAL, CARBOIDRATOS 40G, PROTEÍNAS 13G, GORDURAS TOTAIS 0,9G, GORDURAS SATURADAS 0,3G, SÓDIO = 0, CÁLCIO 79MG, FIBRAS ALIMENTARES 13G E FERRO 5,2MG. ASPECTO: GRÃOS ÍNTEGROS, COR: CARACTERÍSTICA, ODORE: INODORO E SABOR: PRÓPRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, CONTENDO 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE FABRICAÇÃO DE 05 (CINCO) MESES.	KG	21.700	13,90	301.630,00
		FEIJÃO PRETO TIPO 1 PRODUTO COMPOSTO POR NO				

1	14	MÍNIMO GRÃOS DE FEIJÃO PRETO, GRUPO I - COMPOSTO POR FEIJÃO COMUM, CLASSE: PRETO. CONTENDO NO MÁXIMO PARA A PORÇÃO DE 60GR: VALOR ENERGÉTICO 210 KCAL, CARBOIDRATO 40 G, PROTEÍNAS 13G, FIBRA ALIMENTAR 18 G, ISENTO DE GORDURAS E GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO LINEAR DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, RESISTENTE, INCOLOR, TERMO SOLDADO, PESANDO 1KG, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	7.100	14,16	100.536,00
1	15	GRÃO DE BICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS LIMPOS E SECOS. A UMIDADE DEVERÁ SER NO MÁXIMO DE 15% E DE IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS NO MÁXIMO 2%. EMBALAGEM: SACO DE PLÁSTICO DE POLIETILENO LINEAR, DE BAIXA DENSIDADE, TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO 400G, REEMBALADO EM FARDO PLÁSTICO COM 10 OU 30 UNIDADES.	KG	15.100	40,70	614.570,00
1	16	GELÉIA DE MORANGO 100% FRUTA: PRODUTO COMPOSTO MORANGO E SUCO CONCENTRADO DE MAÇA, COM ASPECTO CREMOSO E PEDAÇOS DA FRUTA. BRIX DE 50 A 55. NÃO CONTEM GLÚTEN, NÃO CONTEM LACTOSE. DEVENDO CONTER OS SEGUINTE VALORES NUTRICIONAIS PARA PORÇÃO DE 100 GR: 198 KCAL DE VALOR ENERGÉTICO; 46 GR DE CARBOIDRATOS; 45G DE AÇÚCARES TOTAIS; 1G DE PROTEÍNAS; 1,7G DE FIBRA ALIMENTAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA, POTES DE VIDRO COM TAMPAS, PESANDO APROXIMADAMENTE 1 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA, CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA. PRODUTO COM VALIDADE DE 12 MESES (CONSIDERANDO ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE E EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL).	KG	3.100	105,80	327.980,00
1	17	LEITE EM PÓ DESNATADO : INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM: PACOTE DE FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO, ÍNTEGRO COM CAPACIDADE DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DO PRODUTO: GERAIS: O LEITE EM PÓ INTEGRAL DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES GERAIS DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE EM PÓ, FIXADA PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 1º DE OUTUBRO DE 2018. O PRODUTO, AO SER RECONSTITUÍDO, CONFORME INDICAÇÃO NA ROTULAGEM DEVERÁ SATISFAZER AOS PADRÕES DE LEITE INTEGRAL. SOLUBILIDADE: NORMAL	KG	100	82,66	8.266,00
1	18	LENTILHA MARROM LENTILHA DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 90% DE GRÃOS NA COR CARACTERÍSTICA À VARIEDADE CORRESPONDENTE, DE TAMANHO E FORMATO NATURAIS, MADUROS LIMPOS E SECOS. A UMIDADE DEVERÁ SER NO MÁXIMO DE 15% E DE IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS NO MÁXIMO 2%. EMBALAGEM: PACOTE DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 500 A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	14.000	25,40	355.600,00
1	19	LEITE EM PÓ - COMPOSTO POR LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 10 VITAMINAS E MINERAIS. CONTENDO LEITE INTEGRAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NA PORÇÃO DE 26G DE NO MÁXIMO 74MG DE SÓDIO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: PÓ FINO E SEM GRUMOS, COR BRANCO AMARELADO, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, SEMELHANTE AO LEITE FLUIDO. A DISSOLUÇÃO DEVE SER FEITA EM ÁGUA DE QUALQUER TEMPERATURA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM FILME DE POLIÉSTER METALIZADO E SELADO AUTOMATICAMENTE ACONDICIONADO EM SACOS DE PEBD, FOLHA SIMPLES, IDENTIFICADO CONFORME LEGISLAÇÃO, COM PESO LÍQUIDO DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM, ROTULAGEM E VALIDADE CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE E DE FORMA INDELÉVEL. SENDO REGISTRADO NO MAPA. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA QUE EXPONHA O PRODUTO À DETERIORAÇÃO E/OU CONTAMINAÇÃO OU QUE NÃO PERMITA O PERFEITO ARMAZENAMENTO DO MESMO.	KG	16.200	61,63	998.406,00
1	20	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE - COMPOSTO POR LEITE DE VACA EM PÓ INSTANTÂNEO; COM TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 26%, INTEGRAL, ZERO LACTOSE, VITAMINADO; COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS E EMULSIFICANTE; ENVASADO EM RECIPIENTE HERMÉTICO E LACRADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 369/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360 /03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA	KG	100	81,33	8.133,00

1	21	MOLHO DE TOMATE. COMPOSTO POR: POLPA DE TOMATE, CEBOLA, SAL, ALHO, SALSICA, AIPÓ, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO. NÃO CONTER GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, AMIDO E ÓLEO. NÃO CONTÉM LACTOSE. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ASPECTO: MASSA MOLE; COR: VERMELHA; CHEIRO: PRÓPRIO; SABOR: PRÓPRIO CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS MÍNIMO (OBRIX): 7º. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VALIDADE 12 MESES. EMBALAGEM TIPO BAG PESO LÍQUIDO 1 A 2KG.	KG	19.300	16,63	320.959,00
1	22	MISTURA PARA O PREPARO DE KIBE: PRODUTO FONTE DE FIBRA E PROTEÍNA, PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SELECIONADAS. COMPOSTO POR: TRIGO PARA KIBE, PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (FARINHA DE SOJA DESENGORDURADA E CORANTE CAMELO I), CEBOLA EM PÓ, SAL, CONDIMENTO PREPARADO KIBE (CREME DE MILHO, CANELA, ERVA DOCE, PIMENTA DO REINO PRETA, PIMENTA JAMAICA, CRAVO, GENGIBRE, LIMÃO EM PÓ E NOZ MOSCADA), GORDURA DE PALMA, FIBRA DE PSYLLIUM E ALHO EM PÓ. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA E TRIGO. PODE CONTER AVEIA, CENTEIO, CEVADA, LEITE E OVO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO É EMBALADO EM SACOS DE POLIÉSTER METALIZADO/PEBD, ATÓXICO, HERMETICAMENTE SELADOS, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG CADA. VALIDADE: O PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO DEVERÁ SER DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	KG	500	61,35	30.675,00
1	23	ÓLEO DE SOJA 900 ML PRODUTO TIPO 1 - REFINADO, LIMPO, ISENTO DE RANÇO E OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, 5 VEZES FILTRADO, COM ANTIOXIDANTES. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS MÁXIMA PARA PORÇÃO DE 13ML: VALOR ENERGÉTICO 112KCAL; GORDURAS TOTAIS 18G; GORDURAS SATURADAS 2,5G; GORDURAS MONOINSATURADAS 3,2G; GORDURAS POLI-INSATURADAS 7,5G; VITAMINA E 4,7MG. EMBALAGEM: FRASCO TIPO PET COM 900 ML. VALIDADE MÍNIMA DE FABRICAÇÃO DE 12 (DOZE) MESES.	FRC	14.400	14,60	210.240,00
1	24	SAL REFINADO EXTRA IODADO - COMPOSTO POR CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO E ANTIUMECTANTE. EMBALAGEM DE 01 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA ENTREGA.	KG	3.800	3,62	13.756,00
1	25	TEMPERO ALHO E SAL - COMPOSTO POR SAL REFINADO IODADO, ÁGUA, ALHO DESIDRATADO E CÚRCUMA. EMBALAGEM: POTE DE POLIPROPILENO RANDOM, PESO DE 3KG. VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA	KG	1.400	58,33	81.662,00
1	26	VINAGRE DE MAÇÃ - COMPOSTO POR VINAGRE DE MAÇÃ, ÁGUA, CONSERVANTE METABISSULFITO DE POTÁSSIO E FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ HIDRATADO, ISENTO DE GLÚTEN. EMBALAGEM: PET DE 750 ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 4 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	FRC	2.100	10,61	22.281,00
2	27	MARGARINA COM SAL- COMPOSTO MARGARINA COM SAL, INGREDIENTES: ÁGUA, ÓLEOS VEGETAIS, SAL, VITAMINAS A, E CORANTE NATURAL, CONSERVANTES E AROMATIZANTES, PODE CONTER LEITE E DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO 10G: NO MÍNIMO VALOR ENERGÉTICO 45KCAL, CARBOIDRATOS 0G, PROTEÍNAS 0G, GORDURAS TOTAIS 5,0G, GORDURAS SATURADAS 1,3G, GORDURAS TRANS 0,1G, FIBRA ALIMENTAR 0G, SÓDIO 59MG. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO COM TAMPA, ATÓXICO, RESISTENTE, COM LACRE DE PROTEÇÃO INTACTO. PESANDO 500 GR. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.	PT	1.000	13,06	13.060,00
2	28	MANTEIGA SEM SAL - COMPOSTO POR CREME DE LEITE PAUSTERIZADO, SEM GLÚTEN, COM LACTOSE. COMPOSIÇÃO MÍNIMA PARA PORÇÃO DE 100G VALOR ENERGÉTICO 760 KCAL, CARBOIDRATOS 1G, ISENTO DE SÓDIO. EMBALAGEM MÍNIMA DE 500G, VALIDADE MÍNIMA 03 MESES.	PT	9.400	33,96	319.224,00
2	29	IOGURTE SABOR MORANGO - COMPOSTO POR SORO DE LEITE, 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. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PODE CONTER LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. CONTENDO NO MÁXIMO PARA A PORÇÃO DE 100G, VALOR ENERGÉTICO 90G, CARBOIDRATOS 18G, SÓDIO 62 G. GARRAFA LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO DE 800 A 1000 GR. MARCA NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE VALIDADE MÍNIMA DE 01 MÊS NO MOMENTO DA ENTREGA	UND	5.000	17,23	86.150,00
		IOGURTE NATURAL INTEGRAL - COMPOSTO POR LEITE, LEITE EM PÓ INTEGRAL, CREME DE LEITE, FERMENTO LÁCTEO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. CONTÉM LACTOSE. COMPOSIÇÃO				

2	30	MÍNIMA PARA PORÇÃO DE 100G VALOR ENERGÉTICO (KCAL) 75G, PROTEÍNAS 3,9G, SÓDIO 81G, GARRAFA LACRADA COM SELO DE ALUMÍNIO DE 150G A 180G. MARCA NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, VALIDADE MÍNIMA DE 01 MÊS NO MOMENTO DA ENTREGA.	UND	2.500	5,21	13.025,00
2	31	LEITE FERMENTADO SABOR MORANGO - COMPOSTO POR LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, XAROPE DE AÇÚCAR, LEITE DESNATADO, PREPARADO DE MORANGO (AÇÚCAR, ÁGUA, POLPA DE MORANGO, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MORANGO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CORANTE NATURAL CARMIM DECOCHONILHA, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA NA PORÇÃO DE 100G VALOR ENERGÉTICO (KCAL) 76G, PROTEÍNAS 2,1G, SÓDIO 35G EMBALAGEM: GARRAFA EM POLIETILENO (PEAD) ENVOLVIDO POR RÓTULO SLEEVE E LACRADO COM SELO DE ALUMÍNIO. MÍNIMO 170G, VALIDADE MÍNIMA 03 MESES.	UND	5.000	5,49	27.450,00
3	32	MACARRÃO COM OVOS TIPO PARAFUSO - COMPOSTO POR SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 80G: VALOR ENERGÉTICO: 275 A 279KCAL; CARBOIDRATOS:55 A 59G; PROTEÍNAS: 7,9 A 8,2G; GORDURAS TOTAIS: 0,8 A 1,5G; FIBRA ALIMENTAR: 1,7 A 2,1 G E ISENTO DE SÓDIO, GORDURAS TRANS PARA A MESMA PORÇÃO. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM 500 GRAMAS, ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	KG	22.100	17,43	385.203,00
3	33	MACARRÃO COM OVOS TIPO AVE MARIA - COMPOSTO POR SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS URUCUM E CÚRCUMA. CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO, PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA, SOJA E TRICALE. CONTÉM GLÚTEN. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 80G: VALOR ENERGÉTICO: 275 A 279KCAL; CARBOIDRATOS:55 A 59G; PROTEÍNAS: 7,9 A 8,2G; GORDURAS TOTAIS: 0,8 A 1,5G; FIBRA ALIMENTAR: 1,7 A 2,1 G E ISENTO DE SÓDIO, GORDURAS TRANS PARA A MESMA PORÇÃO. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM 500 GRAMAS, ATÓXICO, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES	KG	5.900	17,43	102.837,00
3	34	MACARRÃO COM VEGETAIS TIPO PARAFUSO PRODUTO A BASE DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ADICIONADO DE ESPINAFRE DESIDRATADO EM PÓ, BETERRABA DESIDRATADA EM PÓ E FEIJÃO DESIDRATADO EM PÓ, PODENDO CONTER CORANTES NATURAIS. CORTADO NO FORMATO TIPO PARAFUSO. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL PARA PORÇÃO DE 80G VALOR ENERGÉTICO: 273 A 276KCAL; CARBOIDRATOS:55 A 59G; PROTEÍNAS: 8,8 A 9,2G; GORDURAS TOTAIS: 0,8 A 1,4G; FIBRA ALIMENTAR: 1,7 A 2,3G E SÓDIO 6,5 A 7,7. ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM 400 GRAMAS, ATÓXICO.	KG	3.000	27,21	81.630,00
3	35	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - SEM GLÚTEN: INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, CORANTES NATURAIS CÚRCUMA, URUCUM E EMULSIFICANTE E471. CARACTERÍSTICA, DESCRIÇÃO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. UMIDADE MÁXIMA DE 13%.	KG	100	29,26	2.926,00
3	36	MACARRÃO TIPO MINI PENNE TRICOLOR COM QUINOA, COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE QUINOA, ESPINAFRE EM PÓ E BETERRABA EM PÓ. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 13%; CONTÉM GLÚTEN, DEVENDO CONTER EM SUA INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA PORÇÃO DE 80G: VALOR ENERGETICO 270KCAL A 290KCAL, CARBOIDRATOS 50G A 60G, ACUCARES TOTAIS 1,5G A 2,5G PROTEINAS 6G A 10G, GORDURAS TOTAIS 1G A 2G, GORDURAS SATURADAS 0G A 0,8G FIBRA ALIMENTAR 4G A 6G, GORDURA TRANS 0G, SODIO MAXIMO 17MG. ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS. PACOTE CONTENDO APROXIMADAMENTE 400 GRAMAS	KG	900	41,63	37.467,00
4	37	BISCOITO TIPO MAISENA - COMPOSTO FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO, BICARBONATO E SÓDIO E Pirofosfato ÁCIDO DE SÓDIO, SAL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA. CONTÉM GLÚTEN, ALÉRGICOS, CONTÉM DERIVADO DE TRIGO E DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER LEITE CONTENDO NO MÍNIMO 300GR, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, REFORÇADO. VALIDADE 06 MESES.	KG	5.900	20,72	122.248,00
		BISCOITO ÁGUA E SAL - COMPOSTO POR BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - COMPOSIÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ CONTER BASICAMENTE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA				

4	38	VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO QUÍMICO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTES EM FILME DE POLIPROPILENO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADO. CONTEÚDO NO MÍNIMO 300GR, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, REFORÇADO. VALIDADE 06 MESES.	KG	4.300	20,86	89.698,00
4	39	BISCOITO DOCE INTEGRAL SABOR CHOCOLATE - TIPO MARIA:	KG	1.000	37,23	37.230,00
4	40	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SEM GLÚTEN - SABOR MEL INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO, AÇÚCAR, MARGARINA VEGETAL (GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS, COCO, CANOLA, ÁGUA, SAL EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS; AROMATIZANTE, OVOS, FÉCULA DE BATATA, MEL, AMIDO DE MILHO MODIFICADO, AMIDO DE ARROZ, SAL OU OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LEI, PODE CONTER TRAÇOS DE SOJA. NÃO CONTER GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO LAMINADO ATÓXICO, COMPOSTO DE POLIETILENO (BOOP/BOPP), HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 200 A 500 GRAMAS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, RESISTENTE, COM ABAS INFERIORES E SUPERIORES, LACRADAS COM FITA ADESIVA PLASTIFICADA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 06 MESES. O PRODUTO NÃO DEVERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO MAIOR QUE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.	KG	100	31,73	3.173,00
4	41	BISCOITO DOCE MARIA COM AVEIA E MEL: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO DE MILHO, AVEIA EM FLOCOS, MEL, SAL, AROMATIZANTE, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA*, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO E PÍROFOSFATO DE SÓDIO E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO. * ESPÉCIES DOADORAS DO GENE DO AMIDO DE MILHO: BACILLUS THURINGIENSIS E/OU AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E/OU ZEA MAYS. *ESPÉCIES DOADORAS DO GENE DA LECITINA DE SOJA: AGROBACTERIUM TUMEFACIENS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES, ARABIDOPSIS THALIANA, BACILLUS THURINGIENSIS. ALÉRGICOS: CONTÉM AVEIA E DERIVADO DE SOJA E TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA E LEITE. CONTÉM GLÚTEN. COM APARÊNCIA, COR, CHEIRO, SABOR PRÓPRIOS. BEM ASSADAS, SEM COBERTURA E RECHEIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES.	KG	900	36,90	33.210,00
4	42	BISCOITO MAISENA SEM LACTOSE - COMPOSTO POR BISCOITO DOCE S/RECHEIO; TIPO MAISENA, SEM LACTOSE; COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/ FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR; FERMENTO QUÍMICO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; NÃO PODE CONTER LEITE E DERIVADOS, EDULCORANTES E GORDURA TRANS; CONTENDO NO MÍNIMO 400GR, REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, REFORÇADO. VALIDADE MÍNIMA 06 MESES.	KG	100	32,99	3.299,00
5	43	FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO II DE 6 A 12 MESES: FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO PARA LACTENTES DE 6 A 12 MESES. COMPOSIÇÃO BASEADA EM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS, PREBIÓTICOS, NUCLEOTÍDEOS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS DHA E ARA E OUTROS OLIGOELEMENTOS. DEVE SER ISENTO EM LACTOSE, GLÚTEN E SACAROSE. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES REGULATÓRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, POSSUIR FÁCIL DISSOLUÇÃO, ALÉM DE SER ISENTO DE CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE TER ASPECTO DE PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, NA COLORAÇÃO BRANCA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS COM 800 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGENS SECUNDÁRIAS: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO NO MÁXIMO 12 LATAS DO PRODUTO. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO.	LATA	1.600	137,30	219.680,00
5	44	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. COMPOSIÇÃO BASEADA EM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS, NUCLEOTÍDEOS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS DHA E ARA E OUTROS OLIGOELEMENTOS. DEVE SER ISENTO EM LACTOSE, GLÚTEN E SACAROSE. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES REGULATÓRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, POSSUIR FÁCIL DISSOLUÇÃO, ALÉM DE SER ISENTO DE CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE TER ASPECTO DE PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, NA COLORAÇÃO BRANCA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS COM 800 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGENS SECUNDÁRIAS: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO NO MÁXIMO 12 LATAS DO PRODUTO. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO	LATA	100	156,66	15.666,00

		E ALTERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO MAIOR QUE 60 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.				
5	45	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE SOJA: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE OU ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, À BASE DE SOJA. COMPOSIÇÃO BASEADA EM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS, NUCLEOTÍDEOS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS DHA E ARA E OUTROS OLIGOELEMENTOS. DEVE SER ISENTO EM PROTEÍNAS LÁCTEAS, LACTOSE, GLÚTEN E SACAROSE. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES REGULATÓRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, POSSUIR FÁCIL DISSOLUÇÃO, ALÉM DE SER ISENTO DE CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE TER ASPECTO DE PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, NA COLORAÇÃO BRANCA.	LATA	100	124,33	12.433,00
5	46	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REFLUXO: FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS. COMPOSIÇÃO BASEADA EM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS, NUCLEOTÍDEOS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS DHA E ARA E OUTROS OLIGOELEMENTOS. DEVE SER ISENTO EM GLÚTEN E SACAROSE. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES REGULATÓRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, POSSUIR FÁCIL DISSOLUÇÃO, ALÉM DE SER ISENTO DE CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE TER ASPECTO DE PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, NA COLORAÇÃO BRANCA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS COM 800 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGENS SECUNDÁRIAS: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO NO MÁXIMO 12 LATAS DO PRODUTO. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO MAIOR QUE 60 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.	LATA	100	139,53	13.953,00
5	47	FÓRMULA INFANTIL PARA CRIANÇAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA À BASE DE PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA : FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA, COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA. COMPOSIÇÃO BASEADA EM INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS, NUCLEOTÍDEOS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS DHA E ARA E OUTROS OLIGOELEMENTOS. DEVE SER ISENTO EM GLÚTEN E SACAROSE. O PRODUTO DEVE ATENDER AOS PADRÕES REGULATÓRIOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE, POSSUIR FÁCIL DISSOLUÇÃO, ALÉM DE SER ISENTO DE CONSERVANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. DEVE TER ASPECTO DE PÓ UNIFORME, SEM GRUMOS, NA COLORAÇÃO BRANCA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: LATAS COM 800 GRAMAS DO PRODUTO. EMBALAGENS SECUNDÁRIAS: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA CONTENDO NO MÁXIMO 12 LATAS DO PRODUTO. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES O PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO MAIOR QUE 60 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: ALFARÉ/ APTAMIL PEPTI.	LATA	100	149,33	14.933,00
6	48	PÃO TIPO BISNAGUINHA - COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, SAL, GORDURA VEGETAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FERMENTO BIOLÓGICO. PODE CONTER GLÚTEN E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE PERMITIDOS POR LEI. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 300GR, CONTENDO APROXIMADAMENTE 15 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	400	37,33	14.932,00
6	49	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM AÇÚCAR - COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. PODE CONTER GLÚTEN E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE PERMITIDOS POR LEI. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 300GR, CONTENDO APROXIMADAMENTE 15 UNIDADES. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	200	39,18	7.836,00
		PÃO TIPO HOT DOG - COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, FERMENTO BIOLÓGICO, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, MELHORADOR DE FARINHA, CONSERVADOR				

6	50	PROPIONATO DE CÁLCIO, SEM LACTOSE E OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE PERMITIDOS POR LEI. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, RESISTENTE DE 200GR. CONTENDO 4 UNIDADES DE 50G. VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	KG	23.200	37,33	866.056,00
6	51	BOLINHO DOCE INDIVIDUAL: DESCRIÇÃO COMPLETA: BOLINHO DOCE INDIVIDUAL, MUFFIN 40G - SABORES CHOCOLATE, LARANJA E BANANA - FARINHA DE TRIGO ORGÂNICA ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR ORGÂNICO, LEITE INTEGRAL ORGÂNICO, OVO ORGÂNICO, GORDURA VEGETAL ORGÂNICA, FÉCULA DE MANDIOCA ORGÂNICA, ÓLEO DE SOJA ORGÂNICO, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO*, ACIDULANTE ÁCIDO TARTÁRICO*, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA*, ESTABILIZANTES GOMA GUAR* E GOMA XANTANA*. OS INGREDIENTES ORGANICOS DEVERA SER MAIOR QUE 95%. EMBALAGEM PRIMARIA: POLIPROPILENO BIORIENTADO COM PESO LIQUIDO DE 40 G CADA O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE. NO ROTULO DA EMBALAGEM PRIMARIA, DEVERAO CONSTAR, AS SEGUINTE INFORMACOES: IDENTIFICACAO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; PRAZO DE VALIDADE; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE LOTE, CASO UTILIZADO; VALOR NUTRICIONAL IMPRESSO. JUNTAMENTE COM AMOSTRAS APRESENTAR REGISTRO DO FABRICANTE NO ORGÃO COMPETENTE PARA PRODUTOS ORGANICOS	UND	10.000	6,36	63.600,00
7	52	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - 15G A 25G: INGREDIENTES: CARNE BOVINA, GORDURA BOVINA, FARINHA DE ROSCA, PROTEÍNA DE SOJA, AMIDO, CEBOLA EM PÓ, SAL, ALHO EM PÓ, SALSA DESIDRATADA, ESTABILIZANTES INS 451II, INS 451I, INS 450V E INS 450III, CORANTE IV INS 150D E ANTIOXIDANTE INS 316. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER CEVADA, CENTEIO E AVEIA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE LAMINADO, TERMOSSOLDADO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, TRANSPARENTE COM IMPRESSÃO, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 02 KG. VALIDADE DE 12 MESES	KG	5.000	49,01	245.050,00
7	53	PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF: CARNE BOVINA, MOÍDA, SEM GORDURA APARENTE, SEM CARTILAGEM E OSSOS, CONGELADA IQF. COM NO MÁXIMO, 5 % DE GORDURA. EMBALADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE E TRANSPARENTE. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. O PRODUTO DEVE SER REGISTRADO EM ORGÃO COMPETENTE	KG	26.400	54,59	1.441.176,00
7	54	PATINHO EM CUBOS CONGELADO IQF: CARNE BOVINA, CONGELADA IQF, PROVENIENTE DE MACHOS DE ANIMAIS SADIOS, EXTRA LIMPA E SEM QUEBRA, ABATIDA SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MÁXIMO DE GORDURA EM TORNO DE 5%, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO, MÁXIMO DE 3% (TRÊS POR CENTO) DE APONEVROSES COM ASPECTO, COR, ODORE E SABOR PRÓPRIO. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. A CARNE BOVINA DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO	KG	23.800	55,76	1.327.088,00
7	55	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCA FLOCADO CONGELADO IQF: CARNE BOVINA TIPO PATINHO, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, SEM OSSO, SEM GORDURA APARENTE, CONTENDO NO MÁXIMO 6% DE GORDURA, ISENTA DE CARTILAGEM, SEM SEBO E SEM APONEVROSES, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF. INGREDIENTES: CEBOLINHA, CEBOLA, ALECRIM, SALSA, TOMATE, TOMILHO, AIPO, PÁPRICA E ORAPRONOBIS. A CARNE DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER	KG	5.000	57,66	288.300,00

		EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.				
7	56	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, BOVINO IQF: CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE A ROLE RECHEADO COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM CARNE BOVINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO - ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO IQF, PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 50G A 60. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG. E EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 10 A 16KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM A NORMA ASTM D 5511 E APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (E ATUALIZAÇÕES, QUANDO HOVER), EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO RDC Nº 51, DE 26/11/2010, ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 52, DE 26/11/2010, ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 56, DE 16/11/2012, ANVISA /MS), E ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ SER APRESENTADA EM SACO PLÁSTICO BIODEGRADÁVEL COM ALTA TRANSPARÊNCIA. O MATERIAL DEVERÁ SER: ATÓXICO, BIODEGRADÁVEL, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO E /OU PERFURAÇÃO, E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS	KG	3.500	71,02	248.570,00
8	57	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO IQF: CARNE DE FRANGO, TIPO PEITO, EM CUBOS, PROVENIENTES DE FRANGOS SELECIONADOS E ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRESERVADAS, NÃO PODERÁ CONTER HEMATOMAS, COLORAÇÃO ANORMAL, PELES, OSSOS, CARTILAGENS, PENAS, COM CONGELAMENTO TIPO IQF, SEM PELE, SEM OSSO, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS. O TAMANHO DOS CUBOS DEVERÁ SER PADRONIZADO E DE APROXIMADAMENTE 2X2CM, 3X3CM OU 4X4CM. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG	KG	10.000	37,31	373.100,00
8	58	FILÉ DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO: CARNE DE FRANGO, TIPO SOBRECOPA SEM PELE E SEM OSSO, PROVENIENTES DE FRANGOS SELECIONADOS E ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRESERVADAS, NÃO PODERÁ CONTER HEMATOMAS, COLORAÇÃO ANORMAL, PELES, OSSOS, CARTILAGENS, PENAS, SEM ADIÇÃO DE SAL OU TEMPEROS, COM CONGELAMENTO TIPO IQF. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. VALIDADE: 12 MESES EM EMBALAGEM FECHADA, ARMAZENADA A -12°C OU MAIS FRIO.	KG	10.000	37,41	374.100,00
8	59	FILÉ DE FRANGO EMPANADAS: INGREDIENTES: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, FARINHA DE ROSCA, SAL, FARINHA DE MILHO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALHO, CEBOLA OU OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS POR LEI. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE PARA 700G A 3KG DE PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORÇADO, LACRADO COM FITA ADESIVA, RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA, COM CAPACIDADE PARA 4 (QUATRO) PACOTES DE PESO LÍQUIDO DE 1KG DE PRODUTO.PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES	KG	1.200	34,26	41.112,00
		CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF): BIFE A ROLE DE FRANGO COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM FILE DE PEITO DE FRANGO E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO;- ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO EM IQF - PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 50G A 60. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 5KG; EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 10KG A 16KG. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM A				

8	60	NORMA ASTM D 5511 E APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (E ATUALIZAÇÕES, QUANDO HOVER), EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO RDC Nº 51, DE 26/11/2010, ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 52, DE 26/11/2010, ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 56, DE 16/11/2012, ANVISA/MS), E ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ SER APRESENTADA EM SACO PLÁSTICO BIODEGRADÁVEL COM ALTA TRANSPARÊNCIA. O MATERIAL DEVERÁ SER: ATÓXICO, BIODEGRADÁVEL, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO E/OU PERFURAÇÃO, E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS.	KG	3.000	59,94	179.820,00
8	61	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO: PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO COMPOSTO APENAS COM PEITO DE FRANGO E ORAPRONOBIS, SEM OSSO, SEM PELE, SEM CARTILAGEM, SEM TENDÃO E GORDURA MÁXIMA DE 5%, NÃO PODERÁ CONTER ADITIVO DE NENHUMA ESPÉCIE. PRAZO DE VALIDADE: VALIDADE DEVERÁ SER DE 12 (MESES). EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, PERFEITAMENTE LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 1 A 2 KG DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO E REFORÇADO RESISTENTE AO IMPACTO E COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA. O TRANSPORTE DEVERÁ SER EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM TANTO AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS EM TEMPERATURAS ENTRE-18°C.	KG	5.000	58,46	292.300,00
8	62	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO IQF: INGREDIENTE: FILÉ DE PEITO DE FRANGO, ABATIDO SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVE SER CONGELADA IQF, DE COLORAÇÃO ROSADA, TEXTURA FIRME, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO, CONTENDO 1 OU 2 KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE ATÉ 16KGS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, INCLUSIVE SELO DO SIF.	KG	24.000	37,04	888.960,00
9	63	NHOQUE DE SOJA: PRÉ-COZIDO, COMPOSTO POR NO MÍNIMO FARINHA DE SOJA INTEGRAL NÃO TRANSGÊNICA, EXTRATO DE SOJA NÃO TRANSGÊNICA, FIBRA DE AVEIA, AMIDO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, OVO EM PÓ, ESPINAFRE E BETERRABA EM PÓ, PODENDO CONTER CONDIMENTOS NATURAIS. O PRODUTO DEVE SER COZIDO E CONGELADO. VALOR NUTRICIONAL MÁXIMO PARA PORÇÃO DE 80G: CARBOIDRATOS: 25G, GORDURAS TOTAIS: 6G. COM, NO MÍNIMO, 8G DE PROTEÍNAS, 3G DE FIBRAS, 6MG DE CÁLCIO E 4,9MG DE FERRO PARA A MESMA PORÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, QUE PERMITA A VERIFICAÇÃO DO ESTADO DO PRODUTO EM SEU INTERIOR CONTENDO DE 800G A 1KG. VALIDADE: 180 DIAS.	KG	200	46,01	9.202,00
9	64	SALSICHA TIPO HOT DOG- CONGELADA: PRODUTO CÁRNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSÃO DE UMA OU MAIS ESPÉCIES DE ANIMAIS DE AÇOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS EMBUTIDOS EM ENVOLTÓRIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSÃO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TÉRMICO ADEQUADO. SERÁ TOLERADA A ADIÇÃO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE ÁGUA, AMIDO, SOJA E CORANTES NATURAIS. PODERÁ SER ADICIONADO AO PRODUTO, DESDE QUE DECLARADOS, SAIS MINERAIS QUE NÃO COMPITAM ENTRE SI EM TERMO DE BIODISPONIBILIDADE. A SALSICHA DEVERÁ SER CONGELADA E ARMAZENADA E TRANSPORTADA EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE E AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR E ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM ESPECIAL A RESOLUÇÃO RDC 175/2003 DA ANVISA/MS, RESOLUÇÃO RDC 12/01 DA ANVISA /MS, PORTARIA SVS/MS, PORTARIA N.6/88, PORTARIA 540/97 DA SVS/MS E DECRETO 12.486/78 DA SECRETÁRIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO, CVS-6/99, INSTRUÇÃO NORMATIVA N.4/00 M.A.P. A. O PESO UNITÁRIO DE CADA GOMO DEVERÁ SER DE 40 A 50 GRAMAS. EMBALAGEM A VACUO PESANDO DE 02 A 5 KG.	KG	900	19,61	17.649,00
10	65	ISCAS DE MERLUZA IQF: CARNE DE PEIXE, TIPO MERLUZA, OBTIDO A PARTIR DE PEIXES ÍNTEGROS, LIMPOS, EVISCERADOS, LIVRE DE PELES, CARTILAGENS, ESCAMAS, VÍSCERAS E ESPINHOS, CORTADO EM FORMATO DE FILÉ COM PESO APROXIMADO DE 130 A 180G E COM CONGELAMENTO TIPO IQF. EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERÁ SER PLÁSTICA, FLEXÍVEL, ATÓXICA, RESISTENTE, TRANSPARENTE LITOGRAFADO E APROVADO PARA CONTATO DIRETO COM ALIMENTO, EM PACOTES DE 1 A 3 KG.	KG	2.000	66,24	132.480,00

10	66	FILÉS DE POLACA DO ALASCA, LIVRE DE ESPINHAS, PELE, RESÍDUOS OU VÍSCERAS. PRODUTO MANIPULADO CONGELADO E ARMAZENADO A TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A -18°C. INGREDIENTES: PEIXES DA ESPÉCIE GADUS CHALCOGRAMMUS (POLACA DO ALASCA). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA. SEM PELE E SEM OSSO E EM FILÉ. COR: PRÓPRIA, SEM APRESENTAR MANCHAS ESVERDEADAS OU ESCURAS. ODORE E SABOR: CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA DE 1 A 2 KG, SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE.	KG	11.600	58,02	673.032,00
10	67	PEIXE CONGELADO IQF FILÉ DE PIRARUCU EM CUBOS: O PRODUTO É ELABORADO COM FILÉ DE PEIXE PIRARUCU LIMPO, SEM COURO/PELE, SEM ESPINHAS, SEM ESCAMAS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARASITAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, CORTADO NO FORMATO DE CUBOS COM APROXIMADAMENTE 20 A 40 GRAMAS, COM TEXTURA FIRME, CONGELADO COM A TECNOLOGIA IQF. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, RESISTENTE PARA AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, COM FECHAMENTO TERMOSOLDADO, COM PESO PADRONIZADO DE 1 KG OU 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO (FUNDO E TAMPAS), RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM RESFRIADA, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 30KG.	KG	2.000	67,32	134.640,00
10	68	ISCAS DE TILÁPIA EMPANADA: FILÉ DE PEIXE TILÁPIA INTEIRO, OU CORTADO AO MEIO, OU EM ISCAS (OREOCHROMIS NILOTICUS), FARINHA PARA EMPANAR (FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDOFÓLICO, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E PÍROFOSFATO DE SÓDIO (INS 450I), EMULSIFICANTE MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS (INS 471) E CORANTE NATURAL DE URUCUM (INS160B), SOLUÇÃO LIGANTE (FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMIDO DE MILHO, SAL, AÇÚCAR E ESPESANTES GOMA GUAR (INS 412) E GOMA XANTANA (INS 415), FARINHA DE ARROZ, GORDURA VEGETAL, ÁGUA (4,3%), SAL, ESPECIARIAS (CEBOLA, ALHO, SALSA E MOSTARDA), AROMATIZANTES NATURAIS (ÓLEO DE PIMENTA PRETA, CEBOLA E ALHO), ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS451I), ANTIOXIDANTE ISOASCORBATO DE SÓDIO (INS316) E REALÇADOR DE SABOR INOSINATO DE SÓDIO (INS 631). EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE RESISTENTE, COMPATÍVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO 700G. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO	KG	1.000	69,27	69.270,00
11	69	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUÍNO IQF: INGREDIENTES: RECHEADO COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM CARNE SUÍNA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTOS DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO - ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO IQF PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 50 A 60 COM (VARIAÇÃO DE +/- 10%)- EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 10 A 16KG A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVERÁ SER BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM A NORMA ASTM D 5511 E APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (E ATUALIZAÇÕES, QUANDO HOUVER), EM ESPECIAL: RESOLUÇÃO RDC Nº 51, DE 26/11/2010, ANVISA/MS; RESOLUÇÃO RDC Nº 52, DE 26/11/2010, ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 56, DE 16/11/2012, ANVISA/MS), E ALTERAÇÕES POSTERIORES. DEVERÁ SER APRESENTADA EM SACO PLÁSTICO BIODEGRADÁVEL COM ALTA TRANSPARÊNCIA. O MATERIAL DEVERÁ SER: ATÓXICO, BIODEGRADÁVEL, DE ALTA TERMOSSOLDABILIDADE (GARANTINDO A HERMETICIDADE ATÉ A UTILIZAÇÃO FINAL), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO E /OU PERFURAÇÃO, E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS.	KG	5.000	60,33	301.650,00
11	70	CARNE DE SUÍNO TIPO LOMBO EM CUBOS: CARNE SUÍNA, EM CUBOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PROVENIENTES DE SUÍNOS SELECIONADOS E ABATIDOS EM ESTABELECIMENTO SOB INSPEÇÃO DO SIF. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRESERVADAS, NÃO PODERÁ CONTER PELES, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, HEMATOMAS OU COÁGULOS, COM CONGELAMENTO TIPO IQF. PRODUTO LEVEMENTE TEMPERADO COM ESPECIARIAS, EXCETO PIMENTA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO LITOGRAFADO, BIODEGRADÁVEL EM CONFORMIDADE COM (NORMA ASTM D 5511), ATÓXICA, ALTA TERMOSSOLDABILIDADE	KG	18.400	38,29	704.536,00

		(GARANTINDO A HERMETICIDADE), ALTA RESISTÊNCIA À TRAÇÃO, PERFURAÇÃO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EM PACOTES COM PESO DE 01 A 02 KG. VALIDADE: 12 MESES EM EMBALAGEM FECHADA, ARMAZENADA A -12°C OU MAIS FRIO, A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
11	71	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - FILE MIGNON EM CUBOS(IQF): COMPONENTES: CARNE SUÍNA PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO FILE MIGNON, PROCESSADO NA FORMA EM CUBOS COM ESPECIARIAS NATURAIS, MEDINDO 3X3 APROXIMADAMENTE, ISENTO DE VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. CONTENDO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, MOSTARDA EM PÓ,PÁPRICA, ALHO, CEBOLA,LIMÃO, CEBOLINHA, ALECRIM, SALSA, ORÉGANO E TOMILHO. NÃO CONTEM GLÚTEN. NÃO CONTEM ALERGÊNICOS.EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, INTACTA, CONTENDO EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO DO SIF, SISE OU SIM.	KG	2.000	40,61	81.220,00
12	72	OVOS TAMANHO PADRÃO (MÉDIO), CAGE FREE, COR DA CASCA BRANCA, COM BOA APARÊNCIA, SEM RACHADURAS, SEM MANCHAS OU FRAGMENTO, ISENTO DE SUJIDADES, FUNGOS E SUBSTÂNCIAS TÓXICAS. DEVERÁ SER PRODUZIDO POR GALINHAS QUE SÃO CRIADAS CISCANDO LIVREMENTE (SISTEMAS QUE ENFATIZAM O BEM-ESTAR ANIMAL E A SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL) E CUJA ALIMENTAÇÃO É 100% ORGÂNICA (LIVRE DE PESTICIDAS, HERBICIDAS, ADITIVOS ARTIFICIAIS E ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGMS), DE ACORDO COM O PROGRAMA "CERTIFIED HUMANE". CAGE FREE (LIVRE DE GAIOLAS), CONSISTE QUE AS AVES SEJAM LIVRES EM UM ESPAÇO MINIMAMENTE ESTABELECIDO, SEM ACESSO A ÁREAS EXTERNAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DEVE SER DE PLÁSTICO POLITEREFTALATO DE ETILENO (PET), OU DE PAPELÃO CONTENDO 30 OVOS CADA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ÍNTEGRA, LIMPA, SEM PARTES AMASSADAS OU RASGADAS CONTENDO 12 BANDEJAS COM 30 OVOS CADA. O PRODUTO DEVE CONTER O SELO DO SERVIÇO ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SISP), OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), OU SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF).	BDJ	25.900	36,12	935.508,00