TERMO DE REFERÊNCIA

1. ÓRGÃO SOLICITANTE

1.1. Fundo Municipal de Educação Infantil- FMEI.

2. OBJETO

2.1. O presente termo de referência tem por objeto o Registro de Preços para aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios, visando atender as necessidades da SME durante o período de 12 (doze) meses, conforme quantitativos e especificações estabelecidas neste instrumento.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. O objeto da presente dispensa deverá possuir as seguintes especificações mínimas:

ITEM	UNID.	QUANT.	DESCRIÇÃO
1.	500g	210	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico, 100% puro, sem adição de ingredientes. Embalagem 500g.
2.	Fardo	250	Açúcar cristal 2Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 15x2kg.
3.	Fardo	50	Açúcar cristal 5Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 6x5kg.
4.	100 ml	40	Adoçante líquido a base de sucralose de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 100 ml.
5.	120 g	200	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 120g.
6.	200 g	50	Adoçante xilitol sachê adoçante a base de xilitol, sendo o único ingrediente, extraído de milho não transgênico. Sem conservantes, glúten e lactose. Embalagem 40 unidades de 5g.
7.	Und	230	Ameixa seca sem caroço obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem 100g.

8.	Und	120	Amendoim torrado sem pele e sem sal, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades e outros materiais estranhos, validade mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem primária saco plástico incolor, transparente, e atóxico. Embalagem 500g.
9.	500 g	110	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 500g.
10.	Fardo	660	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg.
11.	Und	150	Arroz integral tipo 1, rico em fibras e minerais, longo, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.
12.	Und	400	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Lata 170g.
13.	Kg	304	Aveia em flocos grossa isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Kg.
14.	Und	220	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oleico. Embalagem 500ml.
15.	2 Kg	30	Azeitona verde fatiada produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 2 Kg (peso drenado).
16.	50 g	500	Bala de goma (jujuba) balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. Embalagem 50g.
17.	Kg	30	Bala mastigável frutas diversos sabores, coloridas artificialmente. Embalagem 500 a 600g.

18.	Kg	50	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 1 Kg.
19.	Caixa	146	Barra de cereal, sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 22g. Caixa com 24 unidades.
20.	Litro	100	Bebida vegetal a base de amêndoas ou castanhas, bebida vegetal líquida produzida a partir da amêndoa/castanhas in natura. Composto por água, amêndoas ou castanhas, sem estabilizantes, sem conservadores. Informações aos alérgicos. Embalagem Tetra Pack, com informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. Similar ou melhor qualidade à marca A Tal da Castanha. Embalagem 1 litro.
21.	Litro	200	Bebida vegetal a base de soja, bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L.
22.	100 g	300	Biscoito de polvilho isento de glúten e lactose, formato tipo argola ou palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente. Embalagem 100g.
23.	Kg	1400	Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g.
24.	Kg	600	Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato,

			farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem primária contendo 300 a 400g.
25.	Kg	1800	Bolacha cream cracker integral sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura zero trans, açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 400g.
26.	Pacote	900	Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individuais com peso entre 24 a 27g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote contendo de 137g a 144g.
27.	112 g	50	Bolacha maisena vegana sem glúten produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada sem glúten e sem produtos de origem animal. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem 112g.
28.	Kg	50	Bombom wafer recheado com creme de castanha de caju e cobertura chocolate ao leite, de aproximadamente 21 g, contendo açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha de caju. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.

			Embalagem 1 Kg. Qualidade igual ou similar a Lacta.
29.	200 g	830	Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, validade mínima de 10 meses na data de entrega. Embalagem 200g.
30.	Fardo	100	Café em pó torrado e moído, do tipo tradicional de 1ª qualidade, com ponto de torra variando entre 65 e 70 pontos do disco agtron, embalado em pacotes de 500g. Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Com documentação que comprove a qualidade do produto. Fardo 10x500g.
31.	50 g	110	Canela em pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g.
32.	20 g	110	Canela em rama, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagem contendo 20 gramas.
33.	200 g	10	Catchup condimento preparado tipo catchup, tradicional, composto de polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica. Embalagem 200g.
34.	250 g	30	Chá de erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e larvas. Embalagem 250g.
35.	100 g	100	Chia semente de chia em grãos, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 100g.
36.	50 g	110	Chimichurri sem pimenta mistura de flocos desidratados de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, mostarda, louro e noz-moscada. Sem adição de pimenta. Primeira qualidade, embalagem transparente, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Embalagem 50g.
37.	Caixa	50	Chocolate ao leite chocolate ao leite em barra de 25g. Ingredientes: Açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Similar ou superior a marca Nestlé. Caixa 22x25g.
38.	500 g	20	Chocolate preto granulado feito de cacau, produto obtido de matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.

39.	100 g	1300	Coco ralado polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem adição de açúcar, isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.
40.	500 g	320	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.
41.	100 g	70	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.
42.	300 g	100	Creme de leite homogeneizado, consistência cremosa, textura lisa e uniforme, coloração branca ou levemente amarelada, não rançoso, com mínimo de 20% de gordura de origem animal. Embalagem lata 300g.
43.	170 g	250	Ervilha em conserva sem sal acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Apenas ervilha e água. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.
44.	30 ml	110	Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 30 ml.
45.	Kg	80	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, Se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.
46.	500 g	100	Farinha de arroz o produto deve estar de acordo com a RDC nº 711, de 01/07/2022, da ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz sem glúten. Cor, sabor e textura características. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.
47.	Kg	1000	Farinha de aveia 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, senta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.
48.	Und	30	Farinha láctea alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó, sais minerais, vitaminas, sal, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente

			os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses. Similar ou melhor qualidade a marca Nestlé. Embalagem 210g.
49.	Fardo	155	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, tipo seca, classe grossa. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, conforme Instrução Normativa MAPA nº 52, de 07/11/2011. Fardo 20x1Kg.
50.	Fardo	250	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg.
51.	Fardo	30	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 5x5kg.
52.	Kg	310	Farinha de trigo integral primeira qualidade, sem fermento, obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo. Não deverá apresentar sujidades ou impurezas. Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Embalagem 1 Kg.
53.	Fardo	310	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg.
54.	Und	600	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 125g.
55.	Und	600	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.
56.	Fardo	260	Flocos de milho pré-cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g.
57.	Fardo	160	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Enriquecido com ferro e ácido fólico,

			conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Fardo 20x500g.
58.	Und	50	Gelatina em pó sem sabor Gelatina em pó incolor, sem sabor e sem coloração artificial. Sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem 24g.
59.	Und	20	Geleia de fruta tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. Embalagem 230g.
60.	Und	70	Gergelim semente de gergelim branco, sem casca, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.
61.	500 g	130	Grão de bico constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima 06 meses. Embalagem 500g.
62.	Und	100	Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, em embalagem tetra pak ou lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem 395g.
63.	200 ml	260	Leite de coco leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem PET com tampa plástica rosqueada. Embalagem 200ml.
64.	Und	250	Leite de soja em pó leite de soja elaborado com extrato de soja, sem açúcar, sem glúten, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor natural. Similar ou melhor qualidade a marca Soymilk. Embalagem 280g.
65.	Und	50	Leite em pó desnatado instantâneo de 1ª qualidade produto em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem 400g. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba.
66.	Fardo	830	Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g.
67.	Und	350	Leite em pó integral instantâneo zero lactose de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Produto isento de lactose através da ação da enzima lactase. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito composto lácteo. Embalagem 300g. Similar ou melhor qualidade à marca Itambé.

68.	Fardo	10	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fardo 12x1L.
69.	Fardo	30	Leite semidesnatado zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L.
70.	Und	60	Lentilha tipo 1, de 1ª qualidade, classe média, grãos novos. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.
71.	200 g	80	Linhaça semente de linhaça marrom, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.
72.	500 g	200	Macarrão integral parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem 500g.
73.	Fardo	570	Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g.
74.	Fardo	80	Macarrão de sêmola espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g
75.	500g	150	Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de arroz

			e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g.
76.	500g	50	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. Embalagem 500g.
77.	Fardo	170	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g
78.	Fardo	120	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, 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. Fardo 20x500g.
79.	170g	100	Milho verde em conserva milho, água e sal. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.
80.	Und	150	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Embalagem 350 a 400g.
81.	Und	20	Óleo de girassol líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Embalagem 900ml.
82.	Caixa	330	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml
83.	50 g	120	Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g
84.	Und	100	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.
85.	500g	30	Pasta de amendoim pasta de amendoim composta apenas por amendoim. Produto minimamente processado, não adoçado. Livre de sujidades, parasitas ou corpos estranhos. Isento de glúten e traços de soja e de leite. Unidade 500g.
86.	Und	100	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem 800 a 900g (com 50 und).

87.	Und	10	Pirulito redondo sabor artificial de frutas, formato redondo, palito de plástico, pacote com 50 unidades cada. Embalagem 500g.
88.	Kg	700	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente. Embalagem 1 Kg.
89.	400g	55	Proteína texturizada de soja obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos bem vedados. Textura média cor escura. Validade mínima 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g.
90.	Fardo	100	Refrigerante a base de cola 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Coca Cola. Fardo 6x2L.
91.	Fardo	100	Refrigerante a base de guaraná 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Guaraná Antártica. Fardo 6x2L.
92.	Fardo	55	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg.
93.	250 g	4050	Sardinha em conserva 250g sardinha em óleo comestível produto preparado com pescado limpo. A lata deverá apresentar sistema abre-fácil, revestimento interno apropriado, vedada, não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Validade mínima de 12 meses. Lata com peso líquido 250g.
94.	Kg	70	Soja em grãos 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Embalagem 1Kg.
95.	Fardo	100	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml.

96.	Fardo	220	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Fardo 12x500ml.
97.	Fardo	50	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.
98.	Fardo	100	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.
99.	Und	5000	Suco de uva integral 200ml obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Embalagem Tetra Pack longa vida com canudo. Similar ou melhor qualidade às marcas Campo Largo ou Do Bem. Embalagem 200ml.
100.	Und	200	Suco de uva integral 1L obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Envasado em garrafa de vidro. Embalagem 1 L.
101.	Fardo	150	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Fardo 20x500g.
102.	Und	630	Uva passa branca sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.
103.	Und	630	Uva passa preta sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem

			física. Embalagem 200g.
104.	Und	150	Tâmara seca sem caroço produto minimamente processado, composto exclusivamente pela fruta desidratada, sem caroço, sem outros ingredientes, tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isento de glúten e alergênicos de notificação obrigatória. Embalagem de 500g.
105.	Und	310	Vinagre de álcool produto obtido da fermentação acética de solução aquosa de álcool. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Embalagem 750Ml.
106.	Und	500	Iogurte natural produto pasteurizado, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.
107.	Und	100	Iogurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.
108.	Und	2550	Manteiga com sal de primeira qualidade. Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Pode conter corante natural urucum. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.
109.	Fardo	50	Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g.
110.	250g	105	Margarina com sal vegana sem adição de leite margarina de 1ª qualidade, 100% vegetal, mínimo 80% de gordura, produto industrializado, a base de óleos vegetais líquidos e modificados, água, lecitina de soja, aroma natural, antioxidantes, corantes urucum e cúrcuma. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Produto vegano. Similar ou melhor qualidade à marca Qualy Vegê. Embalagem 250g.
111.	Kg	30	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor

			agradável. Devera conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.
112.	Kg	1520	Polpa de frutas acerola polpa de fruta integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
113.	Kg	1520	Polpa de frutas caju polpa de fruta integral de caju pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
114.	Kg	1520	Polpa de frutas manga polpa de fruta integral de manga pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
115.	Kg	1530	Polpa de frutas maracujá polpa de fruta integral de maracujá pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg

116.	Kg	1520	Polpa de frutas morango polpa de fruta integral de morango pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg
117.	Kg	50	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, 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. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.
118.	Kg	1050	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante.
119.	Kg	1050	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF. Produto em peça ou ralado e embalado em saco plástico resistente atóxico e transparente.
120.	150g	100	Queijo muçarela zero lactose, queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas, adicionado de enzima lactase. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Produto fatiado, de primeira qualidade, com a inscrição "isento de lactose". Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 30 dias após a entrega. Embalagem 150 g.

121.	2 L	100	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, morango, chocolate ou flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem 2L.
122.	Kg	15.100	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
123.	Kg	5.100	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 2x2cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
124.	Kg	100	Carne bovina de 1ª (alcatra), resfriada, pedaço. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
125.	Kg	10.100	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
126.	Kg	1.100	Costela bovina peça inteira, magra e resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
127.	Kg	200	Coxa e sobrecoxa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis)

			meses, a contar da data de entrega.
128.	Kg	500	Coxinha da asa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
129.	Kg	200	Fígado bovino em bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
130.	Kg	12.200	Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
131.	Kg	5.200	Filé de peito de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.
132.	Und	2.050	Filé de tilápia congelado, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Filés pesando 100g em média, deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento

			congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Validade mínima 06 meses a partir da entrega. Embalagem 800g
133.	Kg	50	Linguiça calabresa carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionado de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
134.	Kg	100	Linguiça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.
135.	Kg	200	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
136.	Cx	363	Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada.
137.	Kg	1.000	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.
138.	Kg	1.020	Abobrinha verde de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
139.	Und	600	Alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
140.	Kg	830	Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.

141.	Kg	1.010	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície externa.
142.	Kg	1.550	Batata inglesa comum especial, lavada, de primeira, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.
143.	Kg	10	Berinjela talo verde ou roxo, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
144.	Kg	1.010	Beterraba sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
145.	Und	230	Brócolis de primeira qualidade com flores, talos e folhas de cor verde escuro, sem manchas e sem marcas de insetos.
146.	Kg	1.530	Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
147.	Kg	1.530	Cenoura sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
148.	Und	30	Cheiro verde fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte
149.	Kg	1.030	Chuchu de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
150.	Und	30	Couve manteiga fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
151.	Kg	500	Inhame de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
152.	Kg	50	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem ferimentos, sem casca, á vácuo.

153.	Und	100	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas.
154.	Kg	210	Pepino de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
155.	Kg	60	Pimentão verde primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.
156.	Kg	2.520	Repolho verde de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
157.	Kg	5.030	Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.
158.	Kg	510	Vagem de primeira, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.
159.	Und	1.050	Abacaxi pérola graúdo, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso médio 1,5kg
160.	Kg	1.100	Banana nanica de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
161.	Kg	5.100	Banana prata de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
162.	Kg	8.100	Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
163.	Kg	50	Limão taiti de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
164.	Kg	8.100	Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.

165.	Kg	8.100	Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
166.	Kg	550	Manga de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
167.	Kg	50	Maracujá de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
168.	Kg	4.100	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes pesando aproximadamente 10kg, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme intacta.
169.	Kg	650	Melão amarelo de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
170.	Und	80	Morango de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Bandeja com 300g
171.	Kg	300	Uva benitaka deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.
172.	Kg	100	Bolo confeitado bolo assado, tipo aniversário, massa de pão de ló umidecida com guaraná, não deve apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, com recheio de abacaxi, ameixa, brigadeiro, beijinho de coco, ou leite ninho com morango. Cobertura de chantilly, ganache, brigadeiro ou glacê real. Confeccionados com matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem descartável com tampa.
173.	Kg	50	Bolo gelado bolo assado, não deve apresentar abatumado ou queimado, com cobertura de leite condensado apresentar textura macia, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço, embalado em papel alumínio.
174.	Kg	20	Bolo simples bolo assado, sabores diversos (baunilha, leite condensado, coco, cenoura, laranja, fubá), fabricação caseira simples, pode ou não ter cobertura de leite condensado ou chocolate, apresentar textura macia, confeccionado com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço. Serão

			rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, "embatumados" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, devem estar livres de sujidades ou qualquer outro tipo de contaminantes como fungos ou bolores. O produto deverá ser embalado em pratos de papelão laminado especifico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com peso, data de fabricação, validade e sabor.
175.	Und	500	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes:, mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionáto de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 300g.
176.	Kg	2050	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.
177.	kg	500	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 400 a 500g.
178.	Kg	2030	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.
179.	Kg	50	Pão tipo hambúrguer formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as

			quais deverão ser declaradas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. O produto não deve conter corantes artificiais. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.
180.	Kg	30	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.
181.	Cento	100	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de frango, enroladinho de queijo, esfirra de carne, quibe frito, risole de presunto e queijo. Produtos fritos ou assados no dia do evento. Com entrega no local do evento em embalagem própria e atóxica.
182.	Unid	1000	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo muçarela, embalado individualmente peso de 100 gramas.

4. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE

4.1. Razão da Necessidade da Aquisição:

4.1.1. A aquisição se justifica, visto que os itens solicitados são indispensáveis para dar apoio nas ações e atividades de mobilização, conscientização, formação e capacitação, desenvolvidas pela equipe da Secretaria Municipal de Educação.

4.1.2. Também se justifica para atender à necessidade da manutenção de alimentação escolar ofertada nas escolas e Cemeis da Rede Municipal de Ensino para o ano de 2026/2027, conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014; a Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020; a Resolução

CD/FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020; e a Resolução CD/FNDE nº 03, de 04 de fevereiro de 2025.

4.2. Justificativa do Quantitativo de Serviço Demandado:

4.2.1. O quantitativo de bens a ser adquirido foi estabelecido com base em análise do consumo do exercício anterior, resultando na quantidade de estabelecida na tabela de itens. As estimativas foram calculadas pela Secretaria Municipal de Educação para serem consumidas em um período de 12 meses.

4.2.2. Além disso, foi considerado o número de unidades escolares, o número de alunos matriculados no ano de 2026, o número de refeições por modalidade de ensino, o número de alunos com necessidades alimentares especiais, dias de atendimento previstos para o período de 12 meses, e os eventos previstos para o período de 12 meses.

5. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

5.1. A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal e no art. 6º, inciso XLI da Lei Federal nº 14.133/2021. Confira-se:

> CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL:
> Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:
> [...]
> XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.
>
> LEI FEDERAL Nº 14.133, DE 2021:
> Art. 6. Para os fins desta Lei, consideram-se:
> [...].
> XLI - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;

5.2. A opção por aquisição por itens atende o que preconiza o art. 82, §1º, da Lei nº 14.133/2021, já que no presente caso não se vislumbra a existência de justificativa técnica para adjudicação por grupo, *in verbis*:

> Art. 82. O edital de licitação para registro de preços observará as regras gerais desta Lei e deverá dispor sobre:
> § 1º O critério de julgamento de menor preço por grupo de itens somente poderá ser adotado quando for demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica, e o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos deverá ser indicado no edital.
> [...]

6. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

6.1. O objeto constitui-se bem comum, nos termos incisos XIII, do art. 6º da Lei nº 14.133/2021.

7. PADRONIZAÇÃO

7.1. O Catálogo Eletrônico de Materiais e Serviços do Município de Alexânia ainda não foi implantado. Desse modo não foi possível utilizar tal catálogo. Porém, esclarece-se que as descrições utilizadas no presente Termo de Referência foram elaboradas por profissionais competentes da área demandante, os quais atestam que as especificações técnicas do objeto são aquelas estritamente necessárias para aferição da adequação do objeto ao fim a que se destina, não havendo exigências desprovidas de razoabilidade.

8. ESTIMATIVA DE CUSTO

8.1. Considerando orçamentos prévios recebidos, levantado com empresas que atua nesse ramo de atividade, o valor global estimado para a aquisição do item objeto deste Instrumento é de **R$ 4.501.908,51.**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VALOR MÉDIO	TOTAL
1.	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico, 100% puro, sem adição de ingredientes.	210	500g	28,43	5.970,30

	Embalagem 500g.				
2.	Açúcar cristal 2Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 15x2kg.	250	Fardo	179,25	44.812,50
3.	Açúcar cristal 5Kg sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 6x5kg.	50	Fardo	138,74	6.937,00
4.	Adoçante líquido a base de sucralose de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 100 ml.	40	100 ml	7,01	280,40
5.	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Embalagem 120g.	200	120 g	28,16	5.632,00
6.	Adoçante xilitol sachê adoçante a base de xilitol, sendo o único ingrediente, extraído de milho não transgênico. Sem conservantes, glúten e lactose. Embalagem 40 unidades de 5g.	50	200 g	27,93	1.396,50
7.	Ameixa seca sem caroço obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Embalagem 100g.	230	Und	10,10	2.323,00
8.	Amendoim torrado sem pele e sem sal, constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade, sem fermentação e mofo, isento de sujidades e outros materiais	120	Und	14,67	1.760,40

	estranhos, validade mínima de 6 meses na data de entrega. Embalagem primária saco plástico incolor, transparente, e atóxico. Embalagem 500g.				
9.	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Embalagem 500g.	110	500 g	5,30	583,00
10.	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. Fardo 6x5kg.	660	Fardo	151,22	99.805,20
11.	Arroz integral tipo 1, rico em fibras e minerais, longo, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	150	Und	7,99	1.198,50
12.	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. Lata 170g.	400	Und	9,45	3.780,00
13.	Aveia em flocos grossa isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens	304	Kg	19,12	5.812,48

	atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. Kg.				
14.	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oleico. Embalagem 500ml.	220	Und	40,20	8.844,00
15.	Azeitona verde fatiada produto de primeira qualidade, conservada em água e sal, tamanhos médios, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Embalagem atóxica, intacta, contendo informações sobre o produto, informações nutricionais e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 2 Kg (peso drenado).	30	2 Kg	120,39	3.611,70
16.	Bala de goma (jujuba) balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. Embalagem 50g.	500	50 g	2,54	1.270,00
17.	Bala mastigável frutas diversos sabores, coloridas artificialmente. Embalagem 500 a 600g.	30	Kg	19,89	596,70
18.	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 1 Kg.	50	Kg	28,93	1.446,50
19.	Barra de cereal, sabor frutas com cobertura de chocolate,	146	Caixa	33,92	4.952,32

	acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 22g. Caixa com 24 unidades.				
20.	Bebida vegetal a base de amêndoas ou castanhas, bebida vegetal líquida produzida a partir da amêndoa/castanhas in natura. Composto por água, amêndoas ou castanhas, sem estabilizantes, sem conservadores. Informações aos alérgicos. Embalagem Tetra Pack, com informação nutricional, data de fabricação, data de validade e lote impressos na embalagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. Similar ou melhor qualidade à marca A Tal da Castanha. Embalagem 1 litro.	100	Litro	27,74	2.774,00
21.	Bebida vegetal a base de soja, bebida de proteína de soja, sem adição de açúcar, sem lactose nem colesterol, enriquecido de vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e ácido fólico. Cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1L.	200	Litro	15,74	3.148,00
22.	Biscoito de polvilho isento de glúten e lactose, formato tipo argola ou palito, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente. Embalagem 100g.	300	100 g	5,67	1.701,00
23.	Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento	1400	Kg	21,82	30.548,00

	conveniente de massa isenta de lactose e proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 300g.				
24.	Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura zero trans, leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de	600	Kg	44,61	26.766,00

	caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem primária contendo 300 a 400g.				
25.	Bolacha cream cracker integral sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura zero trans, açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Não pode conter traços de leite, sendo permitido para o consumo por pessoas APLV. Embalagem primária contendo 200 a 400g.	1800	Kg	16,96	30.528,00
26.	Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individuais com peso entre 24 a 27g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos,	900	Pacote	6,86	6.174,00

	queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote contendo de 137g a 144g.				
27.	Bolacha maisena vegana sem glúten produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada sem glúten e sem produtos de origem animal. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem 112g.	50	112 g	5,04	252,00
28.	Bombom wafer recheado com creme de castanha de caju e cobertura chocolate ao leite, de aproximadamente 21 g, contendo açúcar, gordura vegetal hidrogenada, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, cacau, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, castanha de caju. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1 Kg. Qualidade igual ou similar a Lacta.	50	Kg	71,45	3.572,50

29.	Cacau em pó solúvel, sem adição de açúcar, composto de cacau em pó puro, validade mínima de 10 meses na data de entrega. Embalagem 200g.	830	200 g	24,56	20.384,80
30.	Café em pó torrado e moído, do tipo tradicional de 1ª qualidade, com ponto de torra variando entre 65 e 70 pontos do disco agtron, embalado em pacotes de 500g. Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Com documentação que comprove a qualidade do produto. Fardo 10x500g.	100	Fardo	264,58	26.458,00
31.	Canela em pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g.	110	50 g	8,91	980,10
32.	Canela em rama, com aspecto, cheiro aromático e sabor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie; acondicionada em embalagem contendo 20 gramas.	110	20 g	5,57	612,70
33.	Catchup condimento preparado tipo catchup, tradicional, composto de polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e outros ingredientes permitidos. Embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica. Embalagem 200g.	10	200 g	5,29	52,90
34.	Chá de erva mate queimado constituído de folhas novas; de	30	250 g	14,12	423,60

	espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e larvas. Embalagem 250g.				
35.	Chia semente de chia em grãos, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 100g.	100	100 g	6,93	693,00
36.	Chimichurri sem pimenta mistura de flocos desidratados de cebola, alho, salsa, cebolinha, orégano, pimentão, tomate, manjericão, mostarda, louro e noz-moscada. Sem adição de pimenta. Primeira qualidade, embalagem transparente, contendo marca, produção, rotulagem nutricional e validade. Embalagem 50g.	110	50 g	7,65	841,50
37.	Chocolate ao leite chocolate ao leite em barra de 25g. Ingredientes: Açúcar, leite em pó, manteiga de cacau, massa de cacau, gordura vegetal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aromatizante. Similar ou superior a marca Nestlé. Caixa 22x25g.	50	Caixa	90,40	4.520,00
38.	Chocolate preto granulado feito de cacau, produto obtido de matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	20	500 g	28,25	565,00
39.	Coco ralado polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, sem adição de açúcar, isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de	1300	100 g	6,18	8.034,00

	validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.				
40.	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Validade mínima 1 ano. Embalagem 500g.	320	500 g	15,14	4.844,80
41.	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 100g.	70	100 g	15,62	1.093,40
42.	Creme de leite homogeneizado, consistência cremosa, textura lisa e uniforme, coloração branca ou levemente amarelada, não rançoso, com mínimo de 20% de gordura de origem animal. Embalagem lata 300g.	100	300 g	11,85	1.185,00
43.	Ervilha em conserva sem sal acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Apenas ervilha e água. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.	250	170 g	3,28	820,00
44.	Essência de baunilha líquida, cor âmbar escuro, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade com no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 30 ml.	110	30 ml	7,71	848,10

45.	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, Se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	80	Kg	15,60	1.248,00
46.	Farinha de arroz o produto deve estar de acordo com a RDC nº 711, de 01/07/2022, da ANVISA. Ingredientes: farinha de arroz sem glúten. Cor, sabor e textura características. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.	100	500 g	8,90	890,00
47.	Farinha de aveia 100% natural, sem aditivos, sem conservantes, senta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega.	1000	Kg	30,11	30.110,00
48.	Farinha láctea alimento a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó, sais minerais, vitaminas, sal, acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação, quantidade do produto,	30	Und	13,45	403,50

	número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses. Similar ou melhor qualidade a marca Nestlé. Embalagem 210g.				
49.	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca, tipo seca, classe grossa. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, conforme Instrução Normativa MAPA nº 52, de 07/11/2011. Fardo 20x1Kg.	155	Fardo	184,15	28.543,25
50.	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 10x1kg.	250	Fardo	52,40	13.100,00
51.	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo, sem fermento. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Teor mínimo de proteína 10%. Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. Fardo 5x5kg.	30	Fardo	119,48	3.584,40
52.	Farinha de trigo integral primeira qualidade, sem fermento, obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo. Não deverá apresentar sujidades ou impurezas.	310	Kg	15,85	4.913,50

	Enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Embalagem 1 Kg.				
53.	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Fardo 30x1kg.	310	Fardo	365,36	113.261,60
54.	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. Embalagem 125g.	600	Und	11,60	6.960,00
55.	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 250g.	600	Und	14,74	8.844,00
56.	Flocos de milho pré-cozido com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Fardo 20x500g.	260	Fardo	90,16	23.441,60
57.	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Enriquecido com ferro e	160	Fardo	76,42	12.227,20

	ácido fólico, conforme Resolução DC/ANVISA Nº 604, de 10/02/2022. Fardo 20x500g.				
58.	Gelatina em pó sem sabor Gelatina em pó incolor, sem sabor e sem coloração artificial. Sabor e odor característicos isento de sujidade, parasitas e larvas. Embalagem 24g.	50	Und	8,95	447,50
59.	Geleia de fruta tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. Embalagem 230g.	20	Und	15,66	313,20
60.	Gergelim semente de gergelim branco, sem casca, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.	70	Und	18,06	1.264,20
61.	Grão de bico constituído de grãos maduros, secos, tamanho e coloração uniformes (cor creme), sem manchas, teor máximo de impureza de 2%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Validade mínima 06 meses. Embalagem 500g.	130	500 g	9,00	1.170,00
62.	Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, em embalagem tetra pak ou lata. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem 395g.	100	Und	11,64	1.164,00
63.	Leite de coco leite de coco para uso culinário, de origem vegetal, sem açúcar e sem lactose. Embalagem PET com tampa plástica rosqueada. Embalagem	260	200 ml	6,20	1.612,00

	200ml.				
64.	Leite de soja em pó leite de soja elaborado com extrato de soja, sem açúcar, sem glúten, sem lactose, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor natural. Similar ou melhor qualidade a marca Soymilk. Embalagem 280g.	250	Und	32,32	8.080,00
65.	Leite em pó desnatado instantâneo de 1ª qualidade produto em pó desnatado obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Embalagem 400g. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba.	50	Und	26,78	1.339,00
66.	Leite em pó integral de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. Similar ou melhor qualidade à marca Piracanjuba. Não será aceito leite em pó instantâneo. Fardo 25x400g.	830	Fardo	483,78	401.537,40
67.	Leite em pó integral instantâneo zero lactose de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Produto isento de lactose através da ação da enzima lactase. Deve ter boa solubilidade. Não será aceito composto lácteo. Embalagem 300g. Similar ou melhor qualidade à marca Itambé.	350	Und	29,19	10.216,50
68.	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com	10	Fardo	89,86	898,60

	mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fardo 12x1L.				
69.	Leite semidesnatado zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L.	30	Fardo	119,85	3.595,50
70.	Lentilha tipo 1, de 1ª qualidade, classe média, grãos novos. Instruções contidas no rótulo: Informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem 500g.	60	Und	16,58	994,80

71.	Linhaça semente de linhaça marrom, grãos integrais, sem sujidades ou gravetos, primeira qualidade. Embalagem 200g.	80	200 g	16,96	1.356,80
72.	Macarrão integral parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem 500g.	200	500 g	5,50	1.100,00
73.	Macarrão de sêmola padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g.	570	Fardo	114,75	65.407,50
74.	Macarrão de sêmola espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	80	Fardo	114,75	9.180,00
75.	Macarrão zero glúten parafuso ou padre nosso massa alimentícia de arroz sem glúten, sem lactose e sem ovos, feito com farinha de	150	500g	8,30	1.245,00

	arroz e corantes naturais. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem 500g.				
76.	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. Embalagem 500g.	50	500g	9,97	498,50
77.	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g	170	Fardo	70,38	11.964,60
78.	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, 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. Fardo 20x500g.	120	Fardo	75,42	9.050,40
79.	Milho verde em conserva milho, água e sal. Acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 170g.	100	170g	4,39	439,00
80.	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do	150	Und	5,44	816,00

	produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. Embalagem 350 a 400g.				
81.	Óleo de girassol líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Embalagem 900ml.	20	Und	17,00	340,00
82.	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	330	Caixa	204,26	67.405,80
83.	Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Embalagem 50g	120	50 g	6,40	768,00
84.	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.	100	Und	28,77	2.877,00
85.	Pasta de amendoim pasta de amendoim composta apenas por amendoim. Produto minimamente processado, não adoçado. Livre de sujidades, parasitas ou corpos estranhos. Isento de glúten e traços de soja e de leite. Unidade 500g.	30	500g	32,10	963,00
86.	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem 800 a 900g (com 50 und).	100	Und	30,67	3.067,00

87.	Pirulito redondo sabor artificial de frutas, formato redondo, palito de plástico, pacote com 50 unidades cada. Embalagem 500g.	10	Und	17,84	178,40
88.	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente. Embalagem 1 Kg.	700	Kg	7,44	5.208,00
89.	Proteína texturizada de soja obtida a partir de grãos de soja limpos e submetidos a processo tecnológico adequado, deve apresentar cor, odor e sabor característico, deve estar livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em sacos plásticos bem vedados. Textura média cor escura. Validade mínima 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g.	55	400g	9,81	539,55
90.	Refrigerante a base de cola 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Coca Cola. Fardo 6x2L.	100	Fardo	91,50	9.150,00
91.	Refrigerante a base de guaraná 1ª linha. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Similar ou melhor qualidade à marca Guaraná Antártica. Fardo 6x2L.	100	Fardo	91,50	9.150,00
92.	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com	55	Fardo	89,16	4.903,80

	cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg.				
93.	Sardinha em conserva 250g sardinha em óleo comestível produto preparado com pescado limpo. A lata deverá apresentar sistema abre-fácil, revestimento interno apropriado, vedada, não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Validade mínima de 12 meses. Lata com peso líquido 250g.	4050	250 g	16,44	66.582,00
94.	Soja em grãos 1ª qualidade, produzido com grãos selecionados tipo 1, em embalagem plástica atóxica transparente de 1 Kg, sem adulterações ou contaminações de qualquer espécie (materiais estranhos, umidade, resíduos terrosos, químicos, mofo, biológicos). Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação/manipulação, data de validade e número do lote. Embalagem 1Kg.	70	Kg	19,56	1.369,20
95.	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml.	100	Fardo	56,42	5.642,00
96.	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6	220	Fardo	41,60	9.152,00

	a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Fardo 12x500ml.				
97.	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.	50	Fardo	107,52	5.376,00
98.	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml.	100	Fardo	86,22	8.622,00
99.	Suco de uva integral 200ml obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Embalagem Tetra Pack longa vida com canudo. Similar ou melhor	5000	Und	5,25	26.250,00

	qualidade às marcas Campo Largo ou Do Bem. Embalagem 200ml.				
100.	Suco de uva integral 1L obtido da parte comestível da uva sem adição de açúcares, na sua concentração natural, de cor, aroma e sabor característico. Deverá ser submetido a tratamento tecnológico, térmico, que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Não poderão conter substâncias estranhas à fruta de origem. Deverá conter 100% suco de uva. Envasado em garrafa de vidro. Embalagem 1 L.	200	Und	19,48	3.896,00
101.	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. Fardo 20x500g.	150	Fardo	121,54	18.231,00
102.	Uva passa branca sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Embalagem 200g.	630	Und	11,70	7.371,00
103.	Uva passa preta sem semente fruto desidratado tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de	630	Und	12,97	8.171,10

	origem física. Embalagem 200g.				
104.	Tâmara seca sem caroço produto minimamente processado, composto exclusivamente pela fruta desidratada, sem caroço, sem outros ingredientes, tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isento de glúten e alergênicos de notificação obrigatória. Embalagem de 500g.	150	Und	31,87	4.780,50
105.	Vinagre de álcool produto obtido da fermentação acética de solução aquosa de álcool. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Embalagem 750Ml.	310	Und	3,48	1.078,80
106.	Iogurte natural produto pasteurizado, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.	500	Und	6,04	3.020,00
107.	Iogurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 160g a 170g.	100	Und	6,04	604,00

108.	Manteiga com sal de primeira qualidade. Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Pode conter corante natural urucum. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g.	2550	Und	31,20	79.560,00
109.	Margarina com sal de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo quantidade de lipídios igual ou superior a 75% e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Fardo 12x500g.	50	Fardo	125,36	6.268,00
110.	Margarina com sal vegana sem adição de leite margarina de 1ª qualidade, 100% vegetal, mínimo 80% de gordura, produto industrializado, a base de óleos vegetais líquidos e modificados, água, lecitina de soja, aroma natural, antioxidantes, corantes urucum e cúrcuma. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Produto vegano. Similar ou melhor qualidade à marca Qualy Vegê. Embalagem 250g.	105	250g	8,60	903,00
111.	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Devera conter	30	Kg	35,61	1.068,30

	dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.				
112.	Polpa de frutas acerola polpa de fruta integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1520	Kg	27,60	41.952,00
113.	Polpa de frutas caju polpa de fruta integral de caju pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo	1520	Kg	11,83	17.981,60

	de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg				
114.	Polpa de frutas manga polpa de fruta integral de manga pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1520	Kg	11,83	17.981,60
115.	Polpa de frutas maracujá polpa de fruta integral de maracujá pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade	1530	Kg	36,98	56.579,40

	mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg				
116.	Polpa de frutas morango polpa de fruta integral de morango pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega. Embalagem 1kg	1520	Kg	36,98	56.209,60
117.	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, 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. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.	50	Kg	49,96	2.498,00
118.	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas.	1050	Kg	60,04	63.042,00

	Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxico e transparente. Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante.				
119.	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF. Produto em peça ou ralado e embalado em saco plástico resistente atóxico e transparente.	1050	Kg	72,71	76.345,50
120.	Queijo muçarela zero lactose, queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias láticas específicas, adicionado de enzima lactase. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. Produto fatiado, de primeira qualidade, com a inscrição "isento de lactose". Contendo na embalagem a identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. Validade mínima de 30 dias após	100	150g	25,86	2.586,00

	a entrega. Embalagem 150 g.				
121.	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, morango, chocolate ou flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Embalagem 2L.	100	2 L	37,86	3.786,00
122.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	15.100	Kg	45,80	691.580,00
123.	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, cortada em cubos, tamanho 2x2cm. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	5.100	Kg	49,46	252.246,00
124.	Carne bovina de 1ª (alcatra), resfriada, pedaço. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a	100	Kg	61,92	6.192,00

	verificação no ato da entrega.				
125.	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	10.100	Kg	37,12	374.912,00
126.	Costela bovina peça inteira, magra e resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 2 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	1.100	Kg	46,39	51.029,00
127.	Coxa e sobrecoxa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de	200	Kg	17,22	3.444,00

	validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
128.	Coxinha da asa de frango não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	500	Kg	27,55	13.775,00
129.	Fígado bovino em bife, fresco, de 1ª qualidade; com aspecto próprio, firme, não pegajoso; isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio; acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	200	Kg	30,58	6.116,00
130.	Filé de coxa e sobrecoxa de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e	12.200	Kg	19,22	234.484,00

	desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
131.	Filé de peito de frango sem osso, sem pele, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	5.200	Kg	30,76	159.952,00
132.	Filé de tilápia congelado, íntegro, limpo, eviscerado, manipulado sob rígidas condições de higiene. Filés pesando 100g em média, deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do	2.050	Und	48,61	99.650,50

	alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco. Validade mínima 06 meses a partir da entrega. Embalagem 800g				
133.	Linguiça calabresa carne suína pura e limpa de primeira qualidade, em gomos uniformes, adicionado de toucinho e condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês submetido ao processo de cura. Embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	50	Kg	31,37	1.568,50
134.	Linguiça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração. Acondicionado em saco plástico transparente atóxico contendo até 3 kg; atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	100	Kg	26,70	2.670,00
135.	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco	200	Kg	17,28	3.456,00

	plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.				
136.	Ovo de galinha, branco, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 12 cartelas de 30 unidades cada.	363	Cx	322,87	117.201,81
137.	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.	1.000	Kg	4,83	4.830,00
138.	Abobrinha verde de 1ª qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.020	Kg	5,39	5.497,80
139.	Alface fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	600	Und	3,58	2.148,00
140.	Alho roxo, inteiriço, nacional, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	830	Kg	29,49	24.476,70
141.	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou	1.010	Kg	6,45	6.514,50

	médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida á superfície externa.				
142.	Batata inglesa comum especial, lavada, de primeira, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.	1.550	Kg	10,23	15.856,50
143.	Berinjela talo verde ou roxo, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	10	Kg	8,40	84,00
144.	Beterraba sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.010	Kg	6,60	6.666,00
145.	Brócolis de primeira qualidade com flores, talos e folhas de cor verde escuro, sem manchas e sem marcas de insetos.	230	Und	6,89	1.584,70
146.	Cebola graúda, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.530	Kg	7,77	11.888,10
147.	Cenoura sem folhas, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.530	Kg	8,68	13.280,40

148.	Cheiro verde fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte	30	Und	3,51	105,30
149.	Chuchu de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	1.030	Kg	4,62	4.758,60
150.	Couve manteiga fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	30	Und	4,53	135,90
151.	Inhame de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	500	Kg	11,19	5.595,00
152.	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem ferimentos, sem casca, á vácuo.	50	Kg	9,08	454,00
153.	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas.	100	Und	9,43	943,00

154.	Pepino de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	210	Kg	5,97	1.253,70
155.	Pimentão verde primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	60	Kg	11,54	692,40
156.	Repolho verde de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	2.520	Kg	8,10	20.412,00
157.	Tomate graúdo, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas.	5.030	Kg	11,42	57.442,60
158.	Vagem de primeira, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, isento de sujidades, parasitas e larvas.	510	Kg	21,50	10.965,00
159.	Abacaxi pérola graúdo, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, peso médio 1,5kg	1.050	Und	11,26	11.823,00
160.	Banana nanica de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e	1.100	Kg	10,00	11.000,00

	transporte.				
161.	Banana prata de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	5.100	Kg	6,04	30.804,00
162.	Laranja pera de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	4,73	38.313,00
163.	Limão taiti de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	Kg	5,06	253,00
164.	Maçã vermelha nacional de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	9,83	79.623,00
165.	Mamão formosa de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	8.100	Kg	6,98	56.538,00
166.	Manga de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes,	550	Kg	7,68	4.224,00

	devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
167.	Maracujá de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	50	Kg	12,43	621,50
168.	Melancia redonda, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes pesando aproximadamente 10kg, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme intacta.	4.100	Kg	4,53	18.573,00
169.	Melão amarelo de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	650	Kg	8,80	5.720,00
170.	Morango de 1ª qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Bandeja com 300g	80	Und	12,96	1.036,80
171.	Uva benitaka deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando.	300	Kg	20,54	6.162,00
172.	Bolo confeitado bolo assado, tipo aniversário, massa de pão de ló umidecida com guaraná, não deve	100	Kg	101,56	10.156,00

	apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, com recheio de abacaxi, ameixa, brigadeiro, beijinho de coco, ou leite ninho com morango. Cobertura de chantilly, ganache, brigadeiro ou glacê real. Confeccionados com matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem descartável com tampa.				
173.	Bolo gelado bolo assado, não deve apresentar abatumado ou queimado, com cobertura de leite condensado apresentar textura macia, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço, embalado em papel alumínio.	50	Kg	68,17	3.408,50
174.	Bolo simples bolo assado, sabores diversos (baunilha, leite condensado, coco, cenoura, laranja, fubá), fabricação caseira simples, pode ou não ter cobertura de leite condensado ou chocolate, apresentar textura macia, confeccionado com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço. Serão rejeitados bolos mal assados, queimados, amassados, "embatumados" aspecto de massa pesada e de características organolépticas anormais, devem estar livres de sujidades ou qualquer outro tipo de contaminantes como fungos ou bolores. O produto deverá ser embalado em pratos de papelão laminado especifico para este fim e coberto com papel filme. Deve conter na embalagem etiqueta com peso, data de fabricação, validade	20	Kg	71,39	1.427,80

	e sabor.				
175.	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes:, mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionáto de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 300g.	500	Und	8,40	4.200,00
176.	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.	2050	Kg	20,68	42.394,00
177.	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos	500	kg	8,87	4.435,00

	graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem 400 a 500g.				
178.	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	2030	Kg	37,38	75.881,40
179.	Pão tipo hambúrguer formato redondo, com 50 g cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não será aceito pão queimado, mal cozido ou amassado. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. O produto não deve conter corantes artificiais. O pão deverá ser preparado no dia da	50	Kg	21,76	1.088,00

	entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.				
180.	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	30	Kg	41,33	1.239,90
181.	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: bolinha de queijo, coxinha de frango, empadinha de frango, enroladinho de queijo, esfirra de carne, quibe frito, risole de presunto e queijo. Produtos fritos ou assados no dia do evento. Com entrega no local do evento em embalagem própria e atóxica.	100	Cento	82,68	8.268,00

182.	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo muçarela, embalado individualmente peso de 100 gramas.	1000	Unid	9,35	9.350,00

9. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. O pagamento da aquisição pretendida por meio deste Termo de Referência correrá à conta das seguintes dotações:

Local	Dotação	Ficha	Fonte	Sub Elemento
FMEI	26.50.12.361.1012.2724.3.3.90.30	152	101	7
FMEI ENSINO FUNDAMENTAL	26.50.12.361.1012.2722.3.3.90.30	141	101	7
FMEI ENSINO INFANTIL	26.50.12.365.1012.2726.3.3.90.30	188	101	7
FMEI MERENDA ESCOLAR	26.50.12.306.1012.2721.3.3.90.30	129	101	7
	26.50.12.306.1012.2721.3.3.90.30	129	115	7

9.2. Poderá ocorrer remanejamento de dotação caso se faça necessário para a devida readequação das futuras despesas.

10. VIGÊNCIA

10.1. O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da ata.
10.2. Esse prazo poderá ser prorrogado, considerando os limites máximos definidos na Lei nº 14.133/2021.

11. PARTICIPAÇÃO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

11.1. Poderão participar deste processo de licitação na modalidade pregão eletrônico, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço por item, interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta compra.

11.2. Não poderão participar deste pregão eletrônico os Fornecedores que se encaixarem em alguma das previsões dispostas no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021 e/ou que não atendam às condições deste Termo de Referência e anexos.

11.3. Encerrado o prazo para envio das propostas, estas serão ordenadas na ordem crescente dos preços ofertados e validos, será aceita a proposta de Menor Preço, desde que em conformidade com o contido no Termo de Referência.

11.4. Em caso de empate, o Agente de Contratação deverá encaminhar contraproposta aos empatados, para uma disputa final em busca da melhor proposta, informando a situação de empate ocorrida; persistindo o empate, será realizado sorteio.

11.5. Ultrapassada a Classificação da Proposta o Fornecedor que apresentou o Menor Preço, deverá comprovar os requisitos de habilitação para efetivação da contratação.

11.6. Após a fase de habilitação, será exigido do licitante vencedor a apresentação de amostra dos produtos para avaliação técnica na SME (nutricionista e membros do Conselho de Alimentação Escolar) em até 05 (cinco) dias úteis após a realização do certame.

11.7. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser etiquetadas contendo identificação da empresa interessada, número do pregão, código do item e nome do produto.

11.8. A entrega de amostra fora do local ou prazo indicado pelo(a) pregoeiro(a) ou sua reprovação pelo corpo técnico da SME acarretará a desclassificação do licitante.

11.9. A(s) amostra(s) deverá(ão) ser entregues em embalagem original contendo as informações gerais do mesmo.

11.10. As amostras serão analisadas pelo corpo técnico da SME (nutricionista e membros do Conselho de Alimentação Escolar), em até 05 (cinco) dias úteis após o término do prazo da apresentação das amostras, o qual emitirá parecer técnico que será encaminhado à Comissão Permanente de Licitação.

11.11. O parecer negativo acerca do produto implicará na desclassificação da empresa e imediato chamamento do licitante em classificação seguinte. Ou a não apresentação das amostras acarretará desclassificação da empresa, bem como a aplicação das penas cabíveis; ou caso o objeto ofertado não seja aceito ou tecnicamente incompatível, o arrematante será desclassificado e será chamado o segundo colocado, ou outros sucessivamente, até a declaração do vencedor.

11.12. Serão consideradas aprovadas as amostras que atenderem os critérios do descritivo do item no Termo de Referência.

12. PROPOSTA COMERCIAL

12.1. Os interessados deverão elaborar suas propostas comerciais para os itens objeto desse processo licitatório, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento/execução do objeto.

12.2. Quaisquer tributos, encargos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não

sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo a execução ser realizada sem ônus adicional.

12.3. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o Fornecedor o compromisso de executar o objeto nos seus termos.

12.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global por item em algarismos e por extenso.

12.5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global do item, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

12.6. A proposta deverá ser precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Termo de Referência, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

12.7. A proposta comercial deverá ser enviada preferencialmente em papel timbrado da empresa, devendo obrigatoriamente ser assinada pelo representante da empresa (física ou digital), e deverá conter as seguintes informações:

12.7.1. Nome da Pessoa Física ou Jurídica com número de inscrição no CPF ou CNPJ;
12.7.2. Endereço do Fornecedor, com telefone para contato e e-mail;
12.7.3. Nome do Responsável da Pessoa Jurídica com número de CPF;
12.7.4. Data e local da sede do Fornecedor;
12.7.5. Especificação do bem fornecido: fabricante e/ou marca;
12.7.6. Quantitativo dos itens;
12.7.7. Preço unitário, conforme unidade de fornecimento, com até duas casas decimais após a vírgula;
12.7.8. Preço Total, com até duas casas decimais após a vírgula; e
12.7.9. Dados bancários para pagamento.

12.8. A proposta deverá ter prazo mínimo de validade de 90 (noventa) dias, contados da data de sua apresentação.

13. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

13.1. Será exigido do Fornecedor a ser contratado a apresentação dos seguintes documentos, dentro do prazo de validade, sob pena de desclassificação:

13.2. Habilitação jurídica:

13.2.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

13.2.2. No caso de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio eletrônico www.portaldoempreendedor.gov.br;

13.2.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

13.2.4. No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

13.2.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

13.2.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

13.2.7. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

13.2.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

13.3. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

13.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

13.3.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

13.3.3. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

13.3.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, relativa ao domicílio ou sede da licitante;

13.3.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Pública Municipal, relativa ao domicílio ou sede da licitante;

13.3.6. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

13.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

13.3.8. Caso a licitante seja considerada isenta dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

13.3.9. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

13.4. Qualificação Econômico-Financeira:

13.4.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

13.4.2. Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 60 (sessenta) dias de sua emissão.

13.5. Qualificação Técnica:

13.5.1. Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros perecíveis e não perecíveis; Laudo ou Certificado de Vistoria do Corpo de Bombeiros atualizado.

14. LOCAL DA ENTREGA DO OBJETO

14.1. A ordem de fornecimento será encaminhada a empresa vencedora, a qual deverá providenciar a entrega do objeto no prazo estabelecido neste instrumento.

14.2. O objeto deve ser entregue sob garantia de qualidade e deverá ser fornecido pela empresa de acordo com as especificações estabelecidas no presente termo.

14.3. Os alimentos não perecíveis deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, do horário das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, horário do local de entrega.

14.4. Os alimentos perecíveis serão entregues nas escolas municipais, do horário das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00, horário do local de entrega.

14.5. Os pães dos CEMEIs devem ser entregues até às 6:45 diretamente nos locais, e os pães das escolas de período integral deverão ser entregues às 7:00 na própria escola.

14.6. Os locais de entrega serão informados pela SME / SEMAE, de acordo com relação de endereço constante a seguir:

14.7. Escolas municipais – zona urbana:

14.7.1. Cemei Casulo Bem Me Quer: Rua 26 – Área Especial – (62) 3336-1501.
14.7.2. Cemei Professor Ércio Camargo: Rua 64 esquina com a rua 60/61 – Bairro Nova Flórida, Setor Sudoeste – sem telefone.
14.7.3. Cemei Raio de Luz: Rua 166 Quadra 294, Lotes 02, 03 e 04 – Setor Nova Alexânia – sem telefone.
14.7.4. Escola Municipal de Período Integral Agrícola Lothar Shiller: Fazenda Cachoeira altura da GO 139 Km 02 – sem telefone.
14.7.5. Escola Municipal Bertolina Teixeira: Rua 14, Quadra 78, lotes 17/20 – (62) 3336-1314.
14.7.6. Escola Municipal Elizabete Bernardes Davi: Quadra 294, Lotes 01 a 08 e 25 a 28 – Setor Nova Alexânia – (62) 3336-2301.
14.7.7. Escola Municipal Irenize Laurindo de Souza: Área Especial entre as ruas 85 e 86 – Setor 13 de Maio – (62) 3336-3557.
14.7.8. Escola Municipal Laura Barbosa Coelho: Rua 108, Área Especial, Conjunto Habitacional Geraldo Jaime – (62) 3336-3739.
14.7.9. Escola Municipal Maria das Dores Felipe: Avenida JK, s/n – Vila Esperança – (62) 3336-2254.
14.7.10. Escola Municipal Maria Tereza Lopes de Souza: Rua 18, Quadra 04, Área Especial – Vila Mutirão – (62) 3336-2191.
14.7.11. Escola Municipal Onélia de Oliveira: Avenida 15 de novembro s/n – Área Especial – (62) 3336-1472.
14.7.12. Escola Municipal Padre Gregoriano dos Santos Filho: Rua 102, Quadra 158, Lotes 15 a 20, Jardim Esperança – (62) 3336-1887.
14.7.13. Escola Municipal São Rafael: Rua 60, esquina com 61 – Conjunto Habitacional Nova Flórida – (62) 3336-1726.
14.7.14. Escola Municipal Sebastiana Maria de Jesus: Praça Francisco Garcez Chiquito, s/n – (62) 3336-3261.

14.8. Escolas municipais – zona rural: Secretaria Municipal de Educação (SME): Avenida Nelson Santos, Área Especial, s/n – Setor Central – (62) 3336-1113

14.8.1. Cemei Josefa da Costa Freire: Rua Vera Cruz Quadra 48 Lotes 03 a 09, Vila São Jorge, Distrito de Olhos D'Água – sem telefone.
14.8.2. Escola Municipal de Período Integral Geminiano Ferreira de Queiroz: Rua Câmara Filho nº 199 – Distrito de Olhos D'Água – (62) 3322-6262.
14.8.3. Escola Municipal Parque Alvorada IV: Loteamento Serra do Ouro – sem telefone.
14.8.4. Escola Municipal Nova Flórida: Loteamento Nova Flórida, s/n – Área Especial – (62) 3336-3723.
14.8.5. Escola Municipal Tamoio: Loteamento Morada do Sol – sem telefone.

14.8.6. Escola Municipal José Machado de Lima: Povoado de Alvorada – sem telefone.

15. PRAZO DE ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1. O fornecimento dos itens objeto deste Instrumento deverá ser realizado mediante a ordem de compra emitida pelo Secretário responsável pela pasta e anuência do Prefeito.
15.2. Todos os procedimentos de fornecimento, armazenamento, transporte e manuseio dos gêneros alimentícios devem observar as Normas Regulamentadoras expedidas pelo Ministério do Trabalho e Emprego, especialmente:

15.2.1. NR-24 (Condições Sanitárias e de Conforto nos Locais de Trabalho), no que se refere ao preparo e manuseio de alimentos;
15.2.2. NR-7 (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), quando houver manipulação interna;
15.2.3. NR-17 (Ergonomia), para atividades de carga e descarga;
15.2.4. NR-11 (Transporte, Movimentação, Armazenagem e Manuseio de Materiais), quanto ao transporte de gêneros;
15.2.5. NR-23 (Proteção contra Incêndios), caso haja armazenamento de alimentos inflamáveis (ex.: óleos).

15.3. A Contratada deverá entregar o material solicitado no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data/hora do recebimento da ordem de compra/fornecimento. Não será aceito o item que apresente danos, amassados, riscos ou que esteja em desacordo com o descrito na solicitação.

15.4. Os itens que forem entregues pela Contratada em desacordo com este Termo de Referência ou com as orientações da Contratante serão rejeitados pela Contratante, devendo a Contratada substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais que estiverem em desacordo com as especificações deste contrato.

15.5. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues em sua totalidade, devendo ser evitada entregas parciais dos produtos no prazo estipulado, em perfeitas condições, nas embalagens originais, sem indícios de avarias ou violação.

15.6. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues de forma parcial, em perfeitas condições, conforme solicitação da SME / SEMAE.

15.7. Os produtos da alimentação escolar deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

15.8. Diariamente (segunda-feira a sexta-feira): hortifrutigranjeiros, carnes em geral, gêneros de padaria.

15.9. Semanalmente (segunda-feira): gêneros perecíveis.

15.10. Uma vez ao mês: gêneros não perecíveis, ou conforme necessidade.

15.11. Conforme necessidade: alimentos de confeitaria.

15.7. O SEMAE fornecerá o cronograma de entrega, assinado pelo nutricionista. O cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações a qualquer momento, conforme necessidade do SEMAE.

15.8. Os produtos não perecíveis deverão ser entregues acondicionados na embalagem original do fabricante.

15.9. Quando houver pão no cardápio geral, os produtos devem ser entregues no mesmo dia do consumo, sendo vedada a entrega antecipada. No período matutino, os pães devem estar nas escolas até às sete horas e trinta minutos; no período vespertino, até às 14 horas.

15.10. Os pães devem ser embalados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, de 1º uso, ou em caixas de polietileno atóxico, de forma que o produto seja entregue íntegro; serão recusados os produtos entregues em caixas de papelão ou em cestas de madeira.

15.11. O queijo muçarela deve ser entregue fatiado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, intacto, de primeiro uso, com rotulagem mínima exigida contendo peso, data de processamento e data de validade. O queijo tipo minas padrão curado deve ser entregue em peça ou ralado, conforme solicitação da SME/SEMAE, com rotulagem mínima exigida contendo peso, data de processamento e data de validade.

15.12. As carnes bovina, suína, e embutidos devem ser obtidas através de animais sadios e embaladas em saco plástico transparente, atóxico, intacto, de primeiro uso, contendo no máximo 2Kg por pacote, com rótulo ou etiqueta em todos os pacotes que identifique: a categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF ou SIE.

15.13. As carnes de frango e de peixe deverão ser mantidas nas embalagens originais do fabricante. O peso a ser entregue será de acordo com a solicitação do SEMAE.

15.14. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo).

15.15. O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e com controle de temperatura para os produtos perecíveis, em conformidade com as Boas Práticas de Transporte estabelecidas pela ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 724/2022), garantindo a integridade e segurança sanitária dos alimentos.

15.16. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

15.17. A empresa contratada deverá comprovar a adoção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) conforme exigências da ANVISA, nos termos da RDC nº 275/2002, devendo apresentar, quando solicitada, a documentação pertinente.

15.18. Os itens objeto deste Termo de Referência serão recebidos provisoriamente, no momento do fornecimento, para efeito de posterior verificação de conformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada.

15.19. O Contratante poderá efetuar a verificação de conformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada, no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da data do seu respectivo recebimento provisório;

15.20. Não serão aceitos itens em desacordo com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada;

15.21. Não serão aceitos itens em desacordo à descrição e à quantidade, registradas na Ordem de Compra do Contratante;

15.22. A Contratada terá o prazo de até 1 (um) dia útil, contada da recusa de recebimento, para providenciar a substituição do item eventualmente recusado;

15.23. Em caso de substituição de item eventualmente recusado, o Contratante terá novo prazo de 1 (um) dia útil, a contar da data do respectivo novo recebimento, para realizar a verificação de conformidade desse novo item fornecido com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da licitante vencedora;

15.24. A Administração poderá solicitar testes dos gêneros alimentícios junto a laboratórios de análise oficiais, para verificar a legitimidade do produto. Se verificada a inadequação do produto ou sua falsidade, será feita notificação da empresa para que se proceda a substituição, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos. Caso não seja realizada a substituição, a empresa ficará sujeita às penalidades previstas no Termo de Referência e/ou Contrato.

15.25. O item objeto deste Termo de Referência será recebido definitivamente, salvo se após eventual verificação, for verificada alguma desconformidade com as descrições e as condições deste Termo de Referência e da Proposta da Contratada;

15.26. O objeto poderá ser rejeitado, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

15.27. O recebimento definitivo não implica na sua aceitação definitiva, que será caracterizada pelo atesto da Nota Fiscal/Fatura correspondente;

15.28. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do item objeto deste Termo de Referência, são de total responsabilidade da Fornecedora.

15.29. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade do fornecedor pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do fornecimento.

16. PAGAMENTO

16.1. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Fornecedora/Contratada.

16.2. Considera-se ocorrido o recebimento da Nota Fiscal ou Fatura no momento em que o órgão contratante atestar o fornecimento ou execução do objeto desta licitação.

16.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá conter no mínimo o endereço da Fornecedora/Contratada, o número de inscrição no CPF/CNPJ, o Banco com os números da Agência e da Conta Corrente, a descrição precisa do bem fornecido/executado (marca, fabricante e procedência), a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total dos itens fornecidos, expressos em moeda nacional com até duas casas decimais após a vírgula, e a data do seu fornecimento.

16.4. A Fornecedora/Contratada deverá juntar à Nota Fiscal ou Fatura as certidões de regularidade fiscal exigíveis na legislação de regência da matéria.

16.5. Ocorrendo a devolução da Nota Fiscal ou Fatura por erro, rasura ou outro motivo, a contagem do prazo prevista no subitem 16.1. deste Termo de Referência será iniciada a partir da data de entrega da nova Nota Fiscal ou Fatura.

16.6. O valor a ser pago corresponderá exclusivamente à quantidade fornecida de itens objeto deste processo licitatório.

16.7. A emissão da Ordem Bancária para pagamento apenas poderá ser efetuada após a conferência da Nota Fiscal ou Fatura devidamente atestada por servidor indicado para tal e das certidões referidas no subitem 16.4. deste Termo de Referência.

16.8. Constatada a situação de irregularidade fiscal ou trabalhista da Fornecedora/Contratada, essa deverá ser notificada, por escrito, pelo Adquirente para, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa.

16.9. No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal ou Fatura, estes serão restituídos à Fornecedora/Contratada, não respondendo o Adquirente por quaisquer encargos resultantes de atraso na liquidação do pagamento correspondente.

16.10. No caso de atraso por culpa do Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

17. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

17.1. Obrigações do Adquirente:

17.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Fornecedora/Contratada, de acordo com as cláusulas deste Termo de Referência e de sua proposta;
17.1.2. Receber o item da Fornecedora/Contratada de acordo com as especificações e condições previstas neste Termo de Referência;
17.1.3. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
17.1.4. Notificar a Fornecedora/Contratada por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
17.1.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Fornecedora/Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
17.1.6. Efetuar o pagamento à Fornecedora/Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência; e
17.1.7. Empenhar os recursos orçamentários necessários ao pagamento do objeto deste Termo de Referência.

17.2. Obrigações da Fornecedora/Contratada:

17.2.1. Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, bem como em sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento/execução do objeto deste processo licitatório;
17.2.2. Entregar/executar fielmente os itens objeto desta Licitação, no prazo e condições especificadas nesse Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;
17.2.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, os itens que estejam em desacordo com a especificação e as condições estabelecidas neste Termo de Referência, contado esse prazo do momento em que for recusado o seu recebimento;
17.2.4. Comunicar ao Adquirente, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo de fornecimento previsto, com a devida comprovação;
17.2.5. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
17.2.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do fornecimento dos itens objeto desta Licitação, de acordo com os arts. 12, 13 e 17 a 27 da Lei Federal nº. 8.078/90;

17.2.7. Responder civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao Adquirente e/ou terceiros;

17.2.8. Responsabilizar-se por todos os custos diretos e indiretos relativos ao objeto deste Termo de Referência, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão de obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença;

17.2.9. Manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste processo licitatório;

17.2.10. Respeitar as normas de controle e de fluxo de pessoas nas dependências do Adquirente.

18. DA SUBCONTRATAÇÃO

18.1 Fica expressamente vedado à Fornecedora, a subcontratação para o fornecimento do item objeto deste Termo de Referência.

19. DO REAJUSTAMENTO

19.1 A periodicidade de reajuste do valor deste contrato será anual, conforme disposto na Lei Federal n.º 10.192, de 2001, utilizando-se o índice IPCA.

19.2. A data-base do reajuste será vinculada à data do orçamento estimado.

19.3. O reajuste será concedido mediante simples apostila, conforme dispõe o art. 136 da Lei Federal n.º 14.133, de 2021.

19.4. Justificativa da escolha do índice IPCA: A escolha do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) como índice de reajuste no edital é justificada pela sua ampla aceitação e reconhecimento como um dos principais indicadores da inflação do país. O IPCA, calculado e divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), reflete a variação de preços no mercado para o consumidor final, englobando uma vasta gama de produtos e serviços consumidos. Utilizar o IPCA como índice de reajuste assegura que o valor dos contratos se mantenha atualizado e alinhado com a realidade econômica, garantindo equidade tanto para a administração pública quanto para os fornecedores e prestadores de serviços. Isso permite que as variações nos custos de materiais e serviços, influenciadas pela inflação, sejam devidamente compensadas, assegurando a continuidade e a qualidade das entregas sem comprometer a saúde financeira dos contratados.

19.5. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir do último reajuste.

19.6. Não serão admitidos apostilamentos com efeitos financeiros retroativos à data da sua assinatura.

19.7. A concessão de reajustes não pagos na época oportuna será apurada por procedimento próprio.

20. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

20.1. Nos termos do art. 117, e seus parágrafos, da Lei nº 14.133/2021, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega do item, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

20.2. A fiscalização de que trata este item não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133/2021.

20.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato/objeto, indicando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

20.4. A função de fiscal de contrato deve ser atribuída a servidor com experiência e conhecimento na área relativa ao objeto contratado, designado para auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos e técnicos do contrato, e especialmente:

I - esclarecer prontamente as dúvidas administrativas e técnicas e divergências surgidas na execução do objeto contratado;
II - expedir, através de notificações e/ou relatório de vistoria, as ocorrências e fazer as determinações e comunicações necessárias à perfeita execução dos serviços;
III - proceder, conforme cronograma físico-financeiro, as medições dos serviços executados e aprovar a planilha de medição emitida pela contratada ou conforme disposto em contrato;
IV - adotar as medidas preventivas de controle dos contratos, inclusive manifestar-se a respeito da suspensão da entrega de bens, a realização de serviços ou a execução de obras;
V - conferir e certificar as faturas relativas às aquisições, serviços ou obras;
VI - proceder as avaliações dos serviços executados pela contratada;
VII - determinar por todos os meios adequados a observância das normas técnicas e legais, especificações e métodos de execução dos serviços exigíveis para a perfeita execução do objeto;
VIII - exigir o uso correto dos equipamentos de proteção individual e coletiva de segurança do trabalho;

IX - determinar a retirada de qualquer empregado subordinado direta ou indiretamente à contratada, inclusive empregados de eventuais subcontratadas, ou as próprias subcontratadas, que, a seu critério, comprometam o bom andamento dos serviços;
X - receber designação e manter contato com o preposto da contratada, e se for necessário, promover reuniões periódicas ou especiais para a resolução de problemas na entrega dos bens ou na execução dos serviços ou das obras;
XI - dar parecer técnico nos pedidos de alterações contratuais;
XII - verificar a correta aplicação dos materiais;
XIII - requerer das empresas testes, exames e ensaios quando necessários, no sentido de promoção de controle de qualidade da execução das obras e serviços ou dos bens a serem adquiridos;
XIV - realizar, na forma do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, o recebimento do objeto contratado, quando for o caso;
XV - propor à autoridade competente a abertura de procedimento administrativo para apuração de responsabilidade;
XVI - outras atividades compatíveis com a função.

21. SANÇÕES

21.1. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, o Adquirente poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Fornecedora/Contratada as penalidades previstas nos artigos 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021, e no Decreto Municipal nº 079/2019 e suas alterações.

22. SUSTENTABILIDADE

22.1 A Fornecedora/Contratada deverá adotar, sempre que possível, práticas de logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada.

22.2 Apresentar declaração de atendimento e responsabilização com a logística reversa dos produtos, embalagens e serviços pós-consumo no limite da proporção que fornecerem ao Poder Público, assumindo a responsabilidade pela destinação final ambientalmente adequada

22.3 Adotar as seguintes práticas de sustentabilidade:

22.4 Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme normas específicas da ABNT;

22.5 Observar os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

22.6 Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

22.7 Os bens não conterão substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (RestrictionofCertainHazardousSubstances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

23. CONDIÇÕES GERAIS

23.1. A apresentação de proposta indica que a Interessada concorda plenamente com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

23.2. Serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação (IPCA).

23.3. Já deverão estar incluídas no preço ofertado pela Interessada todas as despesas e encargos indispensáveis ao fornecimento do objeto desta Licitação.

23.4. O Adquirente não aceitará, sob o pretexto algum, a transferência de responsabilidade da Fornecedora para terceiros.

23.5. Considerando que o objeto a ser fornecido não é de alta complexidade e não há grande vultosidade, fica vedada a participação de empresas em consórcio.

23.6. Na aplicação deste processo licitatório, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições previstas em leis especificas.

23.7. Fica eleito o Foro da Comarca de Alexânia/GO, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as lides porventura instaladas em decorrência do presente processo firmado para execução do objeto descrito neste Termo.

Alexânia/GO, 14 de julho de 2026.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI



KARYNE DAYANE FERREIRA OLIVEIRA
Secretária Municipal de Educação
Gestora do Fundo Municipal de Educação Infantil
Decreto nº 05/2026/GABIN
Matrícula: 29730-1

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SME

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL - FMEI

ANEXO

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

(papel com o timbrado da empresa)

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida comercialmente na_____, telefone _____, e-mail _____,apresenta proposta de fornecimento de:

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Marca / Fabricante	Valor Unitário	Valor Total
1						
Valor total:						

Importa a Presente Proposta em R$_____ (_____).

Validade mínima da proposta: 60 (sessenta) dias.
O Pagamento deverá ser efetuado no Banco _____ Agência ____ Conta Corrente nº____.
( ) Via boleto bancário.

Declaro que na presente proposta de preços, estão inclusos todos os tributos, custos e/ou despesas diretas ou indiretas, bem como os encargos trabalhistas, previdenciários, e outros que incidam ou venham a incidir sobre a presente proposta, sendo todos considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o fornecimento ser executados sem ônus adicionais.

_____(Local e Data).

_____
Nome do responsável pela empresa
Cargo/função
CPF nº 000.000.000-00