



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1 – DEFINIÇÃO DO OBJETO

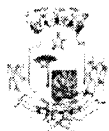
REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À COMPOSIÇÃO DA MERENDA ESCOLAR, A SER FORNECIDA NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL.

A contratação será realizada por meio de procedimento licitatório na modalidade pregão, na forma eletrônica, sob o Sistema de Registro de Preços, do tipo menor preço por item, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

Os requisitos da contratação encontram-se descritos no item 7 deste Termo de Referência.

Justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços em razão de se tratar de bens cujo consumo ocorre de forma variável e parcelada ao longo do tempo, bem como pela impossibilidade de definição prévia e exata dos quantitativos a serem demandados pela Administração.

Os gêneros alimentícios a serem adquiridos deverão atender aos padrões de qualidade, segurança alimentar e nutricional, em conformidade com a legislação vigente, visando garantir o adequado fornecimento de alimentação escolar aos alunos, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



## 2- QUANTITATIVO E VALOR ESTIMADO DE CONTRATAÇÃO

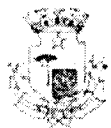
Salienta-se que, após os levantamentos realizados, constatou-se a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar a ser fornecida nas instituições de ensino da rede pública municipal.

Para tanto, foi elaborada planilha contendo a relação dos itens essenciais e seus respectivos quantitativos estimados, a qual subsidiará a realização do processo licitatório por meio do Sistema de Registro de Preços, com o objetivo de atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação ao longo do período de vigência da contratação.

A relação dos materiais e quantitativos encontra-se descrita neste Termo de Referência, distribuída em 156 (cento e cinquenta e seis) itens.

O valor máximo estimado para a contratação foi obtido por meio de pesquisa de preços realizada no Banco de Preços, observando-se os parâmetros da legislação vigente. Dessa forma, a presente contratação deverá atender às especificações técnicas e quantitativos descritos nas tabelas constantes neste instrumento.

g/b



**AQUISIÇÃO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA  
MERENDA ESCOLAR**

| N | Tipo | ESTOCÁVEIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ESC.  | CMEI | TOTAL | VAL. UNIT.       | TOTAL                 |
|---|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|------------------|-----------------------|
| 1 | Pct  | <b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO:</b> Especial, de origem vegetal (sacarose da cana-de-açúcar), livre de fermentação. Aparência e coloração uniformes. Não deverá estar empedrado. Não conter glúten. Embalagem primária transparente e incolor, com solda íntegra, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 5 kg. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade. | 4176  | 456  | 4632  | <b>R\$ 18,55</b> | <b>R\$ 85.923,60</b>  |
| 2 | Pct  | <b>ARROZ BRANCO:</b> Polido, tipo 1, arroz agulhinha, classe longo fino. Produto isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Não conter glúten. Embalagem plástica transparente e intacta, com rótulo contendo informações nutricionais, prazo de validade e lote. Embalagem de 5 kg. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                               | 240   | 1224 | 1464  | <b>R\$ 17,79</b> | <b>R\$ 26.044,56</b>  |
| 3 | Pct  | <b>ARROZ PARBOILIZADO:</b> Grupo beneficiado, subgrupo parboilizado polido, classe longo fino, tipo 1. Produto isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Não conter glúten. Embalagem plástica transparente e intacta, com rótulo contendo informações nutricionais, prazo de validade e lote. Embalagem de 5 kg. Data de fabricação recente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                     | 7992  | 1224 | 9216  | <b>R\$ 19,88</b> | <b>R\$ 183.214,08</b> |
| 4 | Kg.  | <b>ARROZ FRAGMENTADO:</b> Arroz polido, categoria fragmentado (quebrado), tipo único, ideal para sopas. Produto isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas à saúde. Não conter glúten. Embalagem plástica transparente e intacta, com rótulo contendo informações nutricionais, prazo de validade e lote. Embalagem de 1 kg. Data de fabricação recente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                    |       | 2208 | 2208  | <b>R\$ 3,90</b>  | <b>R\$ 8.611,20</b>   |
| 5 | Kg.  | <b>FEIJÃO PRETO:</b> Tipo 1, classe cores, da última safra. Constituído por, no mínimo, 90% de grãos inteiros e são, com aspecto brilhoso e liso. Não deverá apresentar características que prejudiquem a aparência e a qualidade, tais como grãos manchados, mofados, carunchados ou descoloridos. Não conter glúten. Embalagem de 1 kg, contendo no rótulo a data de validade e o número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade.                                                                        | 14400 | 7800 | 22200 | <b>R\$ 8,06</b>  | <b>R\$ 178.932,00</b> |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       |      |       |           |               |
|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|---------------|
|    |     | Reposição do produto em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |      |       |           |               |
| 6  | Kg. | <b>FEIJÃO CARIOCA:</b> Tipo 1, classe cores, da última safra. Constituído por, no mínimo, 90% de grãos inteiros e são, com aspecto brilhoso e liso. Não deverá apresentar características que prejudiquem a aparência e a qualidade, tais como grãos manchados, mofados, carunchados ou descoloridos. Não conter glúten. Embalagem de 1 kg, contendo no rótulo a data de validade e o número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade. |       | 1608 | 1608  | R\$ 5,35  | R\$ 8.602,80  |
| 7  | Pct | <b>LENTILHA:</b> Tipo 1, classe média, nova, de primeira qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchos. Embalagem plástica transparente e intacta, com rótulo contendo informações nutricionais, prazo de validade e número do lote. Produto com registro no Ministério da Agricultura. Não conter glúten. Embalagem de 500 g. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                                   |       | 984  | 984   | R\$ 8,56  | R\$ 8.423,04  |
| 8  | Kg. | <b>BIJU:</b> Farinha de milho amarela flocada. Produto de origem vegetal, natural. Embalagem de 1 kg, com rotulagem contendo lista de ingredientes, informações nutricionais, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e registro. Não conter glúten. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                           | 6600  | 528  | 7128  | R\$ 8,53  | R\$ 60.801,84 |
| 9  | Pct | <b>FARINHA DE TRIGO:</b> Tipo 1, especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de qualquer substância estranha (aditivos ou melhoradores). Embalagem de 5 kg, limpa, não violada e resistente, contendo dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e peso líquido. O produto não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. No ato da entrega, deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagens danificadas ou com características organolépticas alteradas.                                           | 1632  | 984  | 2616  | R\$ 17,87 | R\$ 46.747,92 |
| 10 | Kg. | <b>FUBÁ DE MILHO:</b> Amarelo, pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprios, com ausência de umidade, sujidades, fermentação e ranço. Não conter glúten. Embalagem de 1 kg, em sacos plásticos transparentes, com rotulagem contendo informações nutricionais e registro no MAPA. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de prazo de validade inferior a 3 meses a contar da data de entrega, embalagens danificadas ou com características organolépticas alteradas.   | 8280  | 2448 | 10728 | R\$ 3,02  | R\$ 32.398,56 |
| 11 | Pct | <b>MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE:</b> Massa alimentícia com ovos e farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo corantes naturais (urucum e cúrcuma). Zero gorduras trans. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem de 500 g. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote. No ato da entrega, o produto deverá                                                                                                                                                                   | 22872 | 2880 | 25752 | R\$ 3,07  | R\$ 79.058,64 |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |      |       |          |               |
|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|----------|---------------|
|    |     | apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |      |       |          |               |
| 12 | Pct | <b>MACARRÃO CABELO DE ANJO:</b> Massa alimentícia com ovos, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo corantes naturais (urucum e cúrcuma). Zero gorduras trans. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem de 500 g. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                                                         | 360  | 3360 | 3720  | R\$ 5,53 | R\$ 20.571,60 |
| 13 | Pct | <b>MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHA (ALFABETO):</b> Massa alimentícia com ovos, elaborada com farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo corantes naturais (urucum e cúrcuma). Zero gorduras trans. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem de 500 g. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                   | 5952 | 2592 | 8544  | R\$ 5,53 | R\$ 47.248,32 |
| 14 | Pct | <b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO:</b> Massa alimentícia com ovos, elaborada com farinha de trigo (sêmola de trigo) enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo corantes naturais (urucum e cúrcuma). Zero gorduras trans. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem de 500 g. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                                       |      | 2880 | 2880  | R\$ 5,34 | R\$ 15.379,20 |
| 15 | Pct | <b>MACARRÃO TIPO ARGOLINHA:</b> Massa alimentícia com ovos, elaborada com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo corantes naturais (cúrcuma e urucum). Zero gorduras trans. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem de 500 g. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade. |      | 1776 | 1776  | R\$ 4,57 | R\$ 8.116,32  |
| 16 | Pct | <b>CANJIQUEINHA DE MILHO (QUIRERINHA):</b> Canjiquinha de milho amarelo, com moagem fina. Isenta de qualquer substância estranha ou nociva. Não conter glúten. Embalagem de 500 g. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                | 9528 | 3216 | 12744 | R\$ 3,62 | R\$ 46.133,28 |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |           |                |
|----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|----------------|
| 17 | Kg.  | <b>SAL REFINADO:</b> Iodado, isento de umidade, com aspecto uniforme, cor característica, odor e sabor próprios, ausência de sujidades. Não conter glúten. Embalagem de 1 kg, transparente, resistente e com solda íntegra. O rótulo deverá conter informações nutricionais, prazo de validade, número do lote e número de registro. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                                                                           | 4008  | 2064 | 6072  | R\$ 2,96  | R\$ 17.973,12  |
| 18 | Unid | <b>ÓLEO DE SOJA:</b> Comestível, de origem vegetal, contendo óleo de soja refinado, antioxidantes e vitamina E. Livre de gorduras trans. Isento de ranço e de substâncias estranhas. Não conter glúten. Embalagem PET transparente de 900 ml. O rótulo deverá conter identificação do produto, dados de fabricação, prazo de validade, peso líquido e estar de acordo com as normas e resoluções da ANVISA ou possuir registro no Ministério da Agricultura. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.   | 11208 | 6960 | 18168 | R\$ 9,27  | R\$ 168.417,36 |
| 19 | Unid | <b>ÓLEO DE MILHO:</b> Comestível, de origem vegetal, contendo óleo de milho refinado, antioxidantes e vitamina E. Livre de gorduras trans. Isento de ranço e de substâncias estranhas. Não conter glúten. Embalagem PET transparente de 900 ml. O rótulo deverá conter identificação do produto, dados de fabricação, prazo de validade, peso líquido e estar de acordo com as normas e resoluções da ANVISA ou possuir registro no Ministério da Agricultura. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade. | 480   | 1200 | 1680  | R\$ 15,53 | R\$ 26.090,40  |
| 20 | Und  | <b>VINAGRE DE VINHO TINTO:</b> Fermentado acético de vinho tinto e água (hidratado), com acidez de 4% a 4,2%, contendo conservador INS 224. Embalado em frasco plástico resistente de 750 ml. Produto registrado no Ministério da Agricultura e/ou no Ministério da Saúde. O rótulo deverá conter identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                   | 4176  | 1632 | 5808  | R\$ 5,24  | R\$ 30.433,92  |
| 21 | Und  | <b>EXTRATO DE TOMATE:</b> Contendo como ingrediente somente tomate (sem pele e sementes), sem adição de sal, açúcar ou conservantes. Não conter glúten. Embalagem em sachê plástico de 1,7 kg. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                     | 6000  | 1776 | 7776  | R\$ 13,63 | R\$ 105.986,88 |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |          |               |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----------|---------------|
| 22 | Und  | <b>AMIDO DE MILHO:</b> Produto obtido a partir do milho, contendo 100% amido de milho. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor próprios, característicos do produto. Isento de qualquer substância estranha ou nociva. Não conter glúten. Embalagem de 500 g, íntegra e resistente. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                             | 1896 | 1344 | 3240 | R\$ 6,30 | R\$ 20.412,00 |
| 23 | Pct  | <b>POLVILHO DOCE:</b> Derivado da mandioca, obtido a partir da extração do amido (fécula) de suas raízes, grupo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, sendo o produto livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais, não conter glúten. Embalagem de 500 g, íntegra e resistente, devendo o rótulo conter identificação do produto, informações nutricionais, prazo de validade e número do lote, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade, com reposição em caso de alterações antes do vencimento ou embalagem danificada.                                                                                                                                                                                                                       |      | 2208 | 2208 | R\$ 4,92 | R\$ 10.863,36 |
| 24 | Pct  | <b>TAPIOCA:</b> Goma de tapioca hidratada (amido de mandioca), 100% natural, sem adição de conservantes ou sal. Isenta de glúten. Isenta de mofo e sujidades. Acondicionada em embalagem plástica íntegra e resistente, contendo 500 g do produto. A rotulagem deverá conter informações nutricionais, data de validade, identificação do fabricante, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade, com reposição em caso de alterações antes do vencimento ou embalagem danificada.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      | 2928 | 2928 | R\$ 6,74 | R\$ 19.734,72 |
| 25 | Und. | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> Aveia 100% natural, isenta de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer substância estranha. Acondicionada em embalagem de papelão ou plástico transparente, atóxico, íntegro e resistente, contendo 500 g do produto. O rótulo deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, marca/fabricante, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição do produto em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                            | 6168 | 1944 | 8112 | R\$ 5,14 | R\$ 41.695,68 |
| 26 | Und  | <b>CHIA EM GRÃOS:</b> Sementes de chia (Salvia hispanica L.) inteiras, secas, limpas e selecionadas, próprias para consumo humano, isentas de sujidades, impurezas, insetos, matérias estranhas ou quaisquer sinais de umidade excessiva, mofo, fermentação ou deterioração. O produto deverá apresentar características sensoriais próprias (cor, odor e textura característicos), sendo fonte de fibras conforme declaração nutricional do fabricante. Não deverá conter glúten, atendendo à legislação vigente. Acondicionado em embalagem primária atóxica, resistente e hermeticamente fechada, preservando a integridade e qualidade do produto, contendo 150 g. O rótulo deverá apresentar denominação de venda, lista de ingredientes (quando aplicável), informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, em conformidade com a |      | 216  | 216  | R\$ 9,90 | R\$ 2.138,40  |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |      |      |          |               |
|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----------|---------------|
|    |     | legislação sanitária vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |      |          |               |
| 27 | Pct | <b>CANJICA DE MILHO BRANCO:</b> Grupo misturada, subgrupo despelculada, classe branca, tipo 1. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprios, com ausência de umidade, sujidades, fermentação e ranço. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não conter glúten. Embalagem de 500 g, em sacos plásticos transparentes, íntegros e resistentes. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade e número do lote, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                                                                                                           | 5304 | 864  | 6168 | R\$ 7,56 | R\$ 46.630,08 |
| 28 | Pct | <b>SAGU:</b> Sagu (fécula de mandioca), grupo II – tapioca, subgrupo pérola, tipo 1. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos. Não conter glúten. Embalagem de 500 g, em plástico transparente, atóxico, íntegro e resistente. O rótulo deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                                                       |      | 1344 | 1344 | R\$ 5,07 | R\$ 6.814,08  |
| 29 | Und | <b>FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO:</b> Produto de qualidade, composto por <i>Saccharomyces cerevisiae</i> e monoestearato de sorbitana. Isento de substâncias estranhas ou nocivas. Não conter glúten. Embalagem de 125 g, íntegra e resistente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 408  | 216  | 624  | R\$ 7,92 | R\$ 4.942,08  |
| 30 | Und | <b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ:</b> Produto de primeira qualidade, formado por substâncias químicas que, sob influência do calor e/ou umidade, produzem desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando seu volume e porosidade. Composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não conter glúten. Embalagem de 100 g, íntegra e resistente. O rótulo deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade. | 3288 | 960  | 4248 | R\$ 2,68 | R\$ 11.384,64 |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |      |       |          |               |
|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|----------|---------------|
| 31 | Und  | <b>MARGARINA:</b> Produto cremoso, com sal, zero gorduras trans, contendo no mínimo 80% de lipídios em sua composição, conforme padrão de identidade e qualidade vigente. Deve apresentar boa espalhabilidade, textura homogênea e consistência adequada, permitindo fácil aplicação em pães e preparações. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 500 g, íntegra e resistente. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade, número do lote e peso líquido, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                                                                   | 2640  | 1704 | 4344  | R\$ 8,94 | R\$ 38.835,36 |
| 32 | Und  | <b>MARGARINA VEGETAL:</b> Produto 100% vegetal, elaborado à base de óleos vegetais de soja e palma, isento de leite e derivados, sem conservantes, aromatizantes artificiais e sem gordura hidrogenada. NÃO CONTER GLÚTEN. Deve apresentar textura homogênea, consistência cremosa e boa espalhabilidade, permitindo fácil aplicação em pães e preparações. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura. Embalagem de 250 g, íntegra e resistente. O rótulo deverá conter informações nutricionais, lista de ingredientes, prazo de validade, número do lote, peso líquido e modo de preparo, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade.                                                                                                                                                                                                                        | 240   | 216  | 456   | R\$ 5,94 | R\$ 2.708,64  |
| 33 | Pct. | <b>BISCOITO ÁGUA E SAL:</b> produto laminado, crocante, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo vegetal, sal e fermentos químicos, SEM LEITE E SEM OVOS, isento de gorduras trans. Apresentar textura firme, crocante, coloração uniforme e sabor característico, sem sinais de umidade, mofo, ranço ou quaisquer substâncias estranhas ou nocivas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica, contendo 330 g do produto, devidamente lacrada. No rótulo deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, indicação de "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação vigente, prazo de validade, lote e dados do fabricante. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria: embalagem danificada, produto com alteração de características sensoriais ou fora do prazo de validade. | 12264 | 2208 | 14472 | R\$ 5,62 | R\$ 81.332,64 |
| 34 | Pct  | <b>BISCOITO TIPO MAISENA:</b> produto doce, de textura leve e crocante, elaborado à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente, SEM LEITE E SEM OVOS, isento de gorduras trans. Apresentar coloração uniforme, sabor e odor característicos, sem sinais de umidade, mofo, ranço ou quaisquer substâncias estranhas ou nocivas. Embalagem primária íntegra, resistente e atóxica, contendo 330 g do produto, devidamente lacrada. No rótulo deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, indicação de "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN", conforme legislação vigente, prazo de validade, lote e dados do fabricante. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria: embalagem danificada, produto com                                        | 360   | 2208 | 2568  | R\$ 6,26 | R\$ 16.075,68 |

24



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |      |       |          |               |
|----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|----------|---------------|
|    |     | alteração de características sensoriais ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |      |       |          |               |
| 35 | Pct | <b>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA:</b> produto obtido a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal e fermento, podendo conter outros ingredientes permitidos pela legislação vigente, classificado conforme diretrizes do PNAE como alimento processado, sendo proibida a presença de gorduras trans e devendo ser livre de leite e ovos em sua formulação, nos sabores coco, leite e chocolate, apresentando formato característico, textura crocante, coloração uniforme, odor e sabor próprios, isento de substâncias estranhas ou nocivas, sujidades, umidade excessiva, mofo, ranço ou quaisquer sinais de deterioração. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica, transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada, contendo de 300 g a 330 g, com solda íntegra. O rótulo deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. O fornecedor deverá realizar a reposição imediata da mercadoria em caso de embalagem danificada, violada, fora do prazo de validade ou produto que não apresente crocância adequada, sem ônus para a Administração. | 12264 |      | 12264 | R\$ 4,38 | R\$ 53.716,32 |
| 36 | Pct | <b>BISCOITO DE POLVILHO SALGADO:</b> em formato de bastão ou argola, elaborado com polvilho, óleo, ovos e sal, sem glúten, com textura crocante, em embalagem de 80 g. O rótulo deve conter ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade e lote. No ato da entrega, o produto deve apresentar no mínimo 75% do prazo total de validade, sendo necessária reposição em caso de embalagem danificada, biscoito não crocante ou produto fora do prazo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 360   | 8424 | 8784  | R\$ 7,66 | R\$ 67.285,44 |
| 37 | Pct | <b>BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL OU MULTIGRÃOS:</b> elaborado apenas com arroz expandido, sal e sementes, leve e crocante, sem glúten, sem ovos, sem leite ou derivados e sem gordura trans, em embalagem de 150 g. O rótulo deve conter ingredientes, informações nutricionais, prazo de validade e lote. No ato da entrega, o produto deve apresentar no mínimo 75% do prazo total de validade, sendo necessária a reposição em caso de embalagem danificada, biscoito não crocante ou produto fora do prazo.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 360   | 6480 | 6840  | R\$ 8,59 | R\$ 58.755,60 |
| 38 | Und | <b>CEREAL INFANTIL:</b> mistura de cinco cereais — arroz, milho, cevada, aveia e quinoa — sem adição de açúcares, contendo apenas os açúcares naturalmente presentes nos ingredientes. Apresentado em embalagem plástica lacrada, com peso de 170 a 180 g. O rótulo deve apresentar informações nutricionais completas, lista de ingredientes, data de validade e lote de fabricação. No momento da entrega, o produto deverá ter no mínimo 75% do prazo total de validade restante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 144   | 1344 | 1488  | R\$ 9,29 | R\$ 13.823,52 |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |      |      |           |                |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----------|----------------|
| 39 | Und  | <b>CAFÉ EM PÓ:</b> obtido de grãos selecionados, 100% café, torrado e moído, tipo tradicional, com moagem média a fina, adequado para preparo em filtro ou coador, devendo apresentar aroma e sabor característicos, qualidade superior, sendo expressamente proibida a presença de impurezas, matérias estranhas ou qualquer tipo de adulteração (como mistura com cevada, milho, cascas ou outros materiais), classificado como alimento minimamente processado conforme diretrizes do PNAE, devendo possuir obrigatoriamente Selo de Pureza da ABIC válido (critério eliminatório), com torra uniforme, moagem homogênea, aroma agradável, isento de odores estranhos (rançoso, mofo ou fermentado), sem umidade excessiva ou sinais de deterioração, não sendo aceitos produtos de baixa qualidade ou fora dos padrões estabelecidos pela ABIC, acondicionado em embalagem hermeticamente fechada (a vácuo ou atmosfera modificada), íntegra e sem violação, contendo no mínimo 500g, com rotulagem conforme legislação vigente (incluindo denominação, marca, lote, data de fabricação, validade e identificação do fabricante), com validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação e no mínimo 75% do prazo vigente no momento da entrega, devendo atender integralmente às normas sanitárias vigentes, sob pena de desclassificação em caso de não conformidade. | 5784 | 2688 | 8472 | R\$ 35,03 | R\$ 296.774,16 |
| 40 | Unid | <b>CHÁ MATE:</b> Chá mate tostado natural a granel, composto por folhas novas e ramos de erva-mate, saudáveis e limpos, ligeiramente tostados, sem adição de corantes artificiais. O produto deve ser acondicionado em embalagens primárias de caixinhas de papelão atóxico e resistente, lacradas, com peso de 250 g cada, rendendo até 18,5 litros por caixinha. O rótulo deve indicar o modo de preparo, prazo de validade visível e lote. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade, sendo obrigatória a reposição em caso de embalagem danificada ou produto fora da validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 4296 |      | 4296 | R\$ 2,93  | R\$ 12.587,28  |
| 41 | Und  | <b>CHÁ MATE TOSTADO EM SACHÊS:</b> Chá mate natural, constituído por folhas e ramos da planta Ilex paraguariensis submetidos a processo de tostagem, isento de corantes ou aromatizantes artificiais, devendo apresentar-se limpo e sadio; acondicionado em embalagem primária de papelão atóxico e resistente, lacrada, contendo 25 (vinte e cinco) sachês individuais; o rótulo deve apresentar obrigatoriamente as instruções de preparo, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade, sendo obrigatória a reposição em caso de embalagem danificada ou produto fora da validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      | 3648 | 3648 | R\$ 2,93  | R\$ 10.688,64  |
| 42 | Und  | <b>CHÁ DE CAMOMILA:</b> Chá de camomila natural, constituído exclusivamente por capítulos florais da planta Matricaria recutita, isento de corantes, aromatizantes artificiais ou matérias estranhas; acondicionado em embalagem primária de papelão atóxico e resistente, lacrada, contendo 10 (dez) sachês individuais; o rótulo deve apresentar obrigatoriamente as instruções de preparo, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      | 1776 | 1776 | R\$ 3,81  | R\$ 6.766,56   |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |      |      |           |                |
|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----------|----------------|
| 43 | Und | <b>CHÁ DE ERVA-DOCE (FUNCHO):</b> Chá de erva-doce (funcho) natural, constituído exclusivamente de frutos secos da planta <i>Foeniculum vulgare</i> , isento de glúten, corantes, aromatizantes artificiais ou matérias estranhas; acondicionado em embalagem primária de papelão atóxico e resistente, lacrada, contendo 10 (dez) sachês individuais; o rótulo deve apresentar obrigatoriamente as instruções de preparo, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      | 1776 | 1776 | R\$ 3,28  | R\$ 5.825,28   |
| 44 | Pct | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ:</b> Achocolatado em pó, constituído exclusivamente por açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante; <b>ISENTO DE GLÚTEN, PROTEÍNAS DO LEITE, OVOS E OLEAGINOSAS;</b> acondicionado em embalagem plástica de 500g (quinhentos gramas), lacrada e resistente; o rótulo deve apresentar obrigatoriamente as informações nutricionais, lista completa de ingredientes, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagens danificadas, violadas ou com validade expirada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 5352 | 312  | 5664 | R\$ 21,60 | R\$ 122.342,40 |
| 45 | Und | <b>CACAU EM PÓ NATURAL:</b> produto obtido a partir da moagem das amêndoas de cacau, sem submissão a processo de alcalinização, apresentando coloração marrom a marrom claro, aroma e sabor característicos, classificado conforme diretrizes do PNAE como alimento minimamente processado, devendo conter exclusivamente cacau em pó (100% cacau) em sua composição, sendo expressamente proibida a adição de açúcares, edulcorantes, aromatizantes, corantes, conservantes ou quaisquer outras substâncias, não sendo aceitos produtos tipo achocolatado ou similares. O produto deverá ser isento de sujidades, impurezas, matérias estranhas, umidade excessiva, bolor, odores ou sabores não característicos ou quaisquer sinais de deterioração, atendendo aos padrões de qualidade da legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem primária atóxica, íntegra e devidamente vedada, contendo 200 g, com identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, peso líquido, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente, sendo passível de substituição em caso de não conformidade, sem ônus para a Administração. | 240  | 2736 | 2976 | R\$ 19,47 | R\$ 57.942,72  |
| 46 | Pct | <b>COLORÍFICO (COLORAU):</b> Colorífico (colorau): condimento em pó obtido a partir de urucum (sementes de annatto), constituído por fubá de milho e óleo vegetal (soja ou similar) como veículo, apresentando coloração vermelho-alaranjada característica, aroma e sabor próprios, classificado conforme diretrizes do PNAE como ingrediente culinário, não podendo conter corantes artificiais, conservantes ou outras substâncias não permitidas, devendo ser isento de glúten e de gorduras trans. O produto deverá apresentar-se livre de sujidades, impurezas, materiais terrosos, parasitas, detritos animais ou vegetais, umidade excessiva, bolor, odores não característicos ou quaisquer sinais                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1728 | 672  | 2400 | R\$ 10,28 | R\$ 24.672,00  |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |      |      |          |               |
|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----------|---------------|
|    |     | de deterioração, devendo atender aos padrões de qualidade da legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, íntegra e devidamente vedada, contendo 500 g (quinhentos gramas), com rotulagem contendo obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, informações nutricionais, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, de forma clara e visível. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. O fornecedor obriga-se à reposição imediata da mercadoria em caso de embalagem danificada, violada, com validade expirada ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |          |               |
| 47 | Pct | <b>AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA):</b> Condimento em pó, constituído exclusivamente por rizomas moídos da planta <i>Curcuma longa</i> , apresentando coloração amarelo-alaranjada característica, aroma e sabor próprios; produto puro, 100% cúrcuma, sem glúten; isento de corantes artificiais, amidos, farináceos, sujidades ou matérias estranhas. O produto deve apresentar-se livre de bolor, odores não característicos ou qualquer sinal de alteração. Acondicionado em embalagem plástica resistente e lacrada, contendo 50g (trinta gramas). O rótulo deve apresentar obrigatoriamente a identificação da marca, peso líquido, lista de ingredientes, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. O fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.          | 2400 | 1272 | 3672 | R\$ 7,56 | R\$ 27.760,32 |
| 48 | Pct | <b>ORÉGANO DESIDRATADO:</b> Condimento constituído por folhas desidratadas de orégano ( <i>Origanum vulgare</i> ), apresentando coloração verde característica, aroma e sabor próprios; sem glúten; isento de mofo, odores não característicos, sujidades, materiais terrosos, parasitas, detritos animais ou vegetais e umidade excessiva. O produto deve apresentar-se em folhas secas, íntegras ou levemente trituradas, próprias para consumo. Acondicionado em embalagem plástica resistente e lacrada, contendo 15g (quinze) a 20g (vinte gramas). O rótulo deve apresentar obrigatoriamente a identificação da marca, peso líquido, lista de ingredientes, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. O fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada. | 2328 | 1272 | 3600 | R\$ 5,32 | R\$ 19.152,00 |
| 49 | Pct | <b>LOURO EM FOLHAS:</b> Louro ( <i>Laurus nobilis</i> ) desidratado em folhas, devendo apresentar-se íntegro, isento de glúten, corantes, aromatizantes, conservantes, outros aditivos alimentares ou matérias estranhas; acondicionado em embalagem plástica resistente e lacrada, contendo 5g (cinco gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a denominação do produto, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2328 | 672  | 3000 | R\$ 2,19 | R\$ 6.570,00  |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |      |          |              |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----------|--------------|
|    |      | remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |          |              |
| 50 | Pct  | <b>ALECRIM DESIDRATADO:</b> Alecrim ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ) desidratado, constituído exclusivamente por folhas, isento de glúten, corantes, aromatizantes, conservantes, outros aditivos alimentares ou matérias estranhas; acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e lacrada, contendo 10g (dez gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a marca do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                                                      | 2328 | 672  | 3000 | R\$ 2,53 | R\$ 7.590,00 |
| 51 | Und. | <b>MANJERICÃO DESIDRATADO:</b> Manjeriço ( <i>Ocimum basilicum</i> ) desidratado, constituído exclusivamente por folhas, isento de glúten, corantes, aromatizantes, conservantes, outros aditivos alimentares ou matérias estranhas; acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e lacrada, contendo 10g (dez gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a marca do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                                                       | 2328 | 672  | 3000 | R\$ 1,63 | R\$ 4.890,00 |
| 52 | Und. | <b>CANELA EM RAMA:</b> Canela em rama ( <i>Cinnamomum cassia</i> ou <i>Cinnamomum zeylanicum</i> ), constituída por cascas dessecadas e enroladas, apresentando-se íntegra e pura; sem glúten; isenta de umidade excessiva, odores estranhos, bolor, sujidades ou matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica transparente, resistente e lacrada, contendo de 10g (dez gramas) a 15g (quinze gramas). O rótulo deve apresentar obrigatoriamente a marca do produto, peso líquido, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. O fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada. | 1608 | 1704 | 3312 | R\$ 2,69 | R\$ 8.909,28 |
| 53 | Und. | <b>CANELA EM PÓ:</b> Canela em pó ( <i>Cinnamomum cassia</i> ou <i>Cinnamomum zeylanicum</i> ), obtida da moagem da casca dessecada da canela, apresentando coloração marrom característica, aroma e sabor próprios; produto puro, fino e homogêneo; não contém glúten. Isento de umidade excessiva, odores estranhos, bolor, sujidades ou matérias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica transparente ou outro material apropriado, resistente e lacrada, contendo de 50g. O rótulo deve apresentar obrigatoriamente a marca do produto, peso líquido, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. O fornecedor                                           | 408  | 216  | 624  | R\$ 4,23 | R\$ 2.639,52 |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |      |      |           |                |
|----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----------|----------------|
|    |      | obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |      |      |           |                |
| 54 | Und. | <b>CRAVO-DA-ÍNDIA:</b> Cravo-da-índia ( <i>Syzygium aromaticum</i> ), constituído pelos botões florais secos, apresentando-se íntegro, sadio e puro; sem glúten; isento de umidade excessiva, odores estranhos, bolor, sujidades ou matérias estranhas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e lacrada, contendo de 8g (oito gramas) a 10g (dez gramas). O rótulo deve apresentar obrigatoriamente a marca do produto, peso líquido, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. O fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                 | 1608 | 1032 | 2640 | R\$ 3,53  | R\$ 9.319,20   |
| 55 | Und. | <b>GELATINA EM PÓ INCOLOR E SEM SABOR:</b> Gelatina em pó incolor e sem sabor, apresentando odor e sabor neutros e característicos; isenta de corantes, aromatizantes, glúten, sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em embalagem primária (envelope) plástica, atóxica e lacrada, contendo 24g (vinte e quatro gramas) cada; o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada ou violada.                                                       |      | 3024 | 3024 | R\$ 7,07  | R\$ 21.379,68  |
| 56 | Und  | <b>UVA-PASSA BRANCA:</b> Uva-passa branca, tipo desidratada, sem sementes, obtida de variedades de <i>Vitis vinifera</i> ; de coloração uniforme, isenta de glúten, sujidades, pedúnculos, larvas, parasitas e fragmentos de materiais estranhos; acondicionada em embalagem plástica resistente e atóxica, contendo 200g (duzentos gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.            |      | 3264 | 3264 | R\$ 10,16 | R\$ 33.162,24  |
| 57 | Und  | <b>SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL:</b> Suco de uva tinto integral, obtido exclusivamente de uvas frescas e sadias, <b>SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCARES</b> (contendo apenas os açúcares naturais da própria fruta), corantes, conservantes ou aromatizantes; produto pasteurizado, não fermentado e não alcoólico; pronto para o consumo e isento de glúten; acondicionado em embalagem de vidro escuro de, no mínimo, 1,5L (um litro e meio), com vedação hermética; o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, peso líquido, identificação do lote, fabricante e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. |      | 4656 | 4656 | R\$ 23,12 | R\$ 107.646,72 |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |      |       |           |                |
|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|----------------|
| 58 | Kg. | <p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> obtido exclusivamente por desidratação do leite de vaca pasteurizado e padronizado, por processo tecnológico adequado (spray dryer), próprio para alimentação humana e em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade vigente, devendo apresentar teor de gordura mínimo de 26% (m/m) e umidade máxima de 3,5% (m/m), sendo constituído essencialmente por leite, caracterizando-se como alimento minimamente processado, conforme as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde do Brasil, não sendo permitida a adição de soro de leite, gorduras vegetais, amidos, maltodextrina, açúcares adicionados (permitindo-se apenas a lactose naturalmente presente), corantes, aromatizantes ou quaisquer outras substâncias estranhas à composição do leite, sendo admitidos exclusivamente aditivos tecnológicos autorizados pela legislação vigente (MAPA/ANVISA), limitando-se ao uso de emulsificantes (lecitina de soja ou girassol, até 0,5 g/100 g) e estabilizantes (citratos ou fosfatos de sódio), quando necessários à solubilização, devendo apresentar boa solubilidade, pó fino e homogêneo, coloração branco a branco-amarelada, odor e sabor característicos, isento de grumos endurecidos, umidade excessiva, ranço, mofo ou quaisquer sinais de deterioração, possuir selo de inspeção oficial (SIF, SIE ou SIM) ou registro no órgão competente (MAPA), ser acondicionado em embalagem primária de aproximadamente 1 kg, em material com barreira à luz e umidade, hermeticamente fechado e íntegro, com rotulagem conforme legislação vigente contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação e prazo de validade, devendo apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade, com substituição obrigatória de unidades em desacordo com as especificações.</p> | 12168 |      | 12168 | R\$ 33,47 | R\$ 407.262,96 |
| 59 | Und | <p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS:</b> Leite em pó integral, obtido exclusivamente a partir de leite integral de vaca, submetido a processo de desidratação por atomização (spray dryer), próprio para alimentação humana, enriquecido, no mínimo, com vitaminas A, C, D e E, cálcio, ferro e zinco, não sendo aceito composto lácteo. Não deverá conter adição de açúcares, permitindo-se apenas os açúcares naturalmente presentes no leite (lactose). Deverá apresentar, por porção de 25 g, no mínimo 6 g de proteínas, 300 mg de cálcio, 5 mg de ferro e 2 mg de zinco, além de teor de gordura compatível com leite em pó integral, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade vigente. Produto com boa solubilidade, apresentando pó fino e homogêneo, coloração branco-amarelada, odor e sabor característicos, isento de grumos endurecidos, umidade excessiva, ranço, mofo ou quaisquer sinais de deterioração. Embalagem primária em lata metálica contendo aproximadamente 380 g, hermeticamente fechada, com lacre interno aluminizado e tampa protetora, íntegra, sem amassados, ferrugem ou perfurações. Rotulagem conforme legislação sanitária vigente, contendo denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, identificação do fabricante, CNPJ, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá possuir registro no órgão competente (MAPA) e, no ato da entrega, apresentar no mínimo</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 192   | 4128 | 4320  | R\$ 25,01 | R\$ 108.043,20 |



|                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |             |              |                  |               |
|-------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|------------------|---------------|
|                                           |     | 75% do prazo total de validade, com reposição obrigatória de unidades em desacordo com as especificações.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |             |              |                  |               |
| 60                                        | Und | <b>COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE:</b> Composto lácteo em pó, indicado para dietas com restrição de lactose, contendo maltodextrina, obtido a partir de leite integral e soro de leite, acrescido de enzima lactase para hidrólise da lactose, caracterizando-se como zero lactose, devendo conter, no mínimo, os seguintes ingredientes: leite integral, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais ferro e zinco e emulsificante lecitina de soja, atendendo à legislação vigente para alimentos destinados a dietas com restrição de lactose. Deverá apresentar, por porção de 25 g, no mínimo 4 g de proteínas, 300 mg de cálcio, 2 mg de ferro e 2 mg de zinco, além de teor de gordura compatível com leite integral. Embalagem primária em lata metálica contendo aproximadamente 380 g, hermeticamente fechada, com tampa interna aluminizada e devidamente lacrada, íntegra, sem amassados, ferrugem ou perfurações. A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo obrigatoriamente denominação de venda, indicação "zero lactose", lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, identificação do fabricante, CNPJ, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e modo de preparo. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade, com reposição obrigatória de unidades danificadas, amassadas, violadas ou em desacordo com as especificações. | 48          | 672         | 720          | R\$ 28,50        | R\$ 20.520,00 |
| <b>ALIMENTOS PARA RESTRIÇÃO ALIMENTAR</b> |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>ESC.</b> | <b>CMEI</b> | <b>TOTAL</b> | <b>VAL. UNIT</b> | <b>TOTAL</b>  |
| 61                                        | Kg. | <b>ARROZ INTEGRAL:</b> Arroz integral, Tipo 1, Classe Longo Fino, Subgrupo Parboilizado Integral; constituído por grãos 100% (cem por cento) naturais e sadios; isento de glúten, mofo, odores estranhos, carunchos, sujidades, substâncias nocivas à saúde ou detritos de qualquer natureza; acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e intacta, contendo 1kg (um quilograma); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente as informações nutricionais, identificação do lote, data de fabricação (recente) e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou validade expirada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 144         | 48          | 192          | R\$ 6,81         | R\$ 1.307,52  |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |     |     |           |              |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----------|--------------|
| 62 | Und. | <b>MACARRÃO INTEGRAL:</b> Macarrão tipo espaguete, obtido a partir de farinha de trigo integral e/ou sêmola de trigo integral, podendo conter fibra de trigo; colorido com corantes naturais (urucum e cúrcuma); isento de gorduras trans, substâncias nocivas, sujidades, carunchos ou qualquer matéria estranha ao produto; acondicionado em embalagem plástica resistente e lacrada, contendo 500g (quinhentos gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou validade expirada.                                                                                                                                                                               | 180 | 48  | 228 | R\$ 6,95  | R\$ 1.584,60 |
| 63 | Und. | <b>MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN (VEGANO):</b> Massa alimentícia seca, tipo isenta de glúten e de origem vegetal (vegana); formulada a partir de farinha de arroz ou mistura de farinha de arroz e farinha de milho; colorida com corantes naturais (cúrcuma e urucum); isenta de glúten, ovos, leite, lactose, proteínas lácteas ou qualquer derivado de origem animal; formato: penne, parafuso ou espaguete (conforme demanda); acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e lacrada, contendo 500g (quinhentos gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista completa de ingredientes, tabela nutricional, advertências sobre alergênicos, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente (RDC 26/2015 e posteriores); no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou validade expirada. | 180 | 72  | 252 | R\$ 8,70  | R\$ 2.192,40 |
| 64 | Und. | <b>MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ (RICE VERMICELLI):</b> Massa alimentícia de arroz, seca, tipo "Rice Vermicelli" (fios finíssimos), de origem oriental; constituída exclusivamente por arroz e água, isenta de glúten, ovos, conservantes ou qualquer aditivo químico; o produto deve apresentar coloração branca característica, ser isento de sujidades, carunchos, parasitas ou substâncias nocivas; acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente e hermeticamente lacrada, contendo 200g (duzentos gramas); o rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, lote e validade, conforme legislação vigente; a validade do produto deve ser de, no mínimo, 06 (seis) meses contados a partir da data de entrega; o fornecedor obriga-se à reposição imediata em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou validade expirada.                                                                                                                                                     | 72  | 120 | 192 | R\$ 16,22 | R\$ 3.114,24 |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |    |     |           |              |
|----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|-----------|--------------|
| 65 | Und. | <b>ADOÇANTE LÍQUIDO (STÉVIA):</b> Edulcorante dietético líquido, 100% (cem por cento) natural; constituído por água e edulcorante natural glicosídeos de esteviol (Stévia), podendo conter conservantes (sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio) e acidulante (ácido cítrico); isento de calorias, açúcares, lactose e glúten; acondicionado em frasco plástico atóxico com bico dosador e tampa lacrada, contendo no mínimo de 60 a 100 ml; o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, vazamentos ou validade expirada.                                                                                             | 18  | 18 | 36  | R\$ 9,17  | R\$ 330,12   |
| 66 | Und. | <b>XILITOL:</b> Edulcorante 100 % natural de origem vegetal, apresentado na forma de cristais brancos, de granulometria uniforme, com sabor adocicado característico semelhante ao da sacarose; constituído exclusivamente por xilitol, isento de açúcares adicionados, glúten, corantes, aromatizantes, conservantes ou quaisquer aditivos químicos; o produto deve apresentar coloração branca característica, ser isento de sujidades, impurezas, umidade excessiva, grumos ou substâncias nocivas; acondicionado em embalagem plástica resistente, hermeticamente lacrada, contendo 300g; o rótulo deve conter obrigatoriamente a identificação do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, lote e validade, conforme legislação vigente; a validade do produto deve apresentar, no mínimo, 75% do prazo total no momento da entrega; o fornecedor obriga-se à reposição imediata em caso de embalagem danificada, produto fora das especificações ou validade inferior à exigida. | 18  |    | 18  | R\$ 45,92 | R\$ 826,56   |
| 67 | Und  | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS (SEM GLÚTEN):</b> Aveia em flocos finos, cereal integral, processada em ambiente livre de contaminação cruzada; fonte natural de fibras e minerais; isenta de glúten, açúcares, conservantes ou qualquer aditivo químico; acondicionada em embalagem plástica resistente e lacrada, contendo 200g (duzentos gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a denominação do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, advertência "NÃO CONTÉM GLÚTEN", identificação do lote, data de fabricação e data de validade de forma visível. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente. Reposição do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                                                                                                                                                                                          | 108 | 72 | 180 | R\$ 12,32 | R\$ 2.217,60 |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |     |     |           |               |
|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----------|---------------|
| 68 | Und | <b>PÃO DE FORMA ISENTO DE GLÚTEN:</b> Pão tipo sanduíche (tradicional), fatiado, isento de glúten, lactose e proteínas do leite em sua composição; produzido em ambiente livre de contaminação cruzada; deve apresentar textura macia, sabor e odor característicos, livre de sujidades ou bolor; acondicionado em embalagem plástica primária, hermeticamente lacrada, contendo de 300g (trezentos gramas) a 350g (trezentos e cinquenta gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, tabela nutricional, advertência "NÃO CONTÉM GLÚTEN", identificação do lote e data de validade de forma visível; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                                                                                                    | 192 | 240 | 432 | R\$ 24,30 | R\$ 10.497,60 |
| 69 | Und | <b>BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL (SEM GLÚTEN):</b> Biscoito salgado tipo água e sal ou cracker, isento de glúten, lactose, proteínas do leite e ovos em sua composição; produzido a partir de farinhas de milho, arroz e/ou amido de batata (fécula); deve apresentar textura crocante, sabor característico e estar livre de bolor ou sujidades; acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente lacrada, contendo de 200g (duzentos gramas) a 210g (duzentos e dez gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, tabela nutricional, advertência "NÃO CONTÉM GLÚTEN", identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.                              | 144 | 96  | 240 | R\$ 21,48 | R\$ 5.155,20  |
| 70 | Und | <b>BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL INTEGRAL:</b> Biscoito salgado tipo água e sal ou cracker, integral; produzido obrigatoriamente com farinha de trigo integral, isento de proteínas do leite em sua composição; deve apresentar textura crocante, sabor característico e estar livre de bolor, sujidades ou matérias estranhas; acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente lacrada, contendo de 320g (trezentos e vinte gramas) a 330g (trezentos e trinta gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, informações nutricionais, identificação do lote e data de validade de forma visível, atendendo à legislação vigente; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, validade expirada ou se o produto não apresentar a crocância característica (biscoito murcho). | 144 | 72  | 216 | R\$ 6,80  | R\$ 1.468,80  |

OK



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |     |    |     |           |              |
|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|-----------|--------------|
| 71 | Und | <b>ROSQUINHA INTEGRAL ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES (SABOR LEITE):</b> Biscoito tipo rosquinha, sabor leite, elaborado com, no mínimo, 48% (quarenta e oito por cento) de ingredientes integrais; produto com zero adição de açúcares (contendo apenas os açúcares próprios dos ingredientes) e adoçado com edulcorante natural Stévia; isento de lactose e de ingredientes de origem animal (vegano); deve apresentar textura crocante, sabor e odor característicos; acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente lacrada, contendo 110g à 140g (cento e dez a cento e quarenta gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, tabela nutricional, advertência sobre alergênicos, identificação do lote e data de validade de forma visível; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, validade expirada ou se o produto não apresentar a crocância característica. | 144 | 72 | 216 | R\$ 10,95 | R\$ 2.365,20 |
| 72 | Und | <b>ROSQUINHA SEM GLÚTEN SABOR LEITE:</b> Biscoito tipo rosquinha, sabor leite, isento de glúten, lactose e de ingredientes de origem animal (vegano); elaborado com farinhas isentas de glúten e sem adição de leite animal; deve apresentar textura crocante, sabor e odor característicos; acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente lacrada, contendo 110g (cento e dez gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, tabela nutricional, advertência "NÃO CONTÉM GLÚTEN", identificação do lote e data de validade de forma visível; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada ou validade expirada.                                                                                                                                                                                                                                                     | 144 | 72 | 216 | R\$ 10,74 | R\$ 2.319,84 |
| 73 | Und | <b>BISCOITO TIPO MAIZENA (SEM GLÚTEN E VEGANO):</b> Biscoito doce tipo Maizena, isento de glúten, leite, lactose e ovos (vegano); elaborado com farinha de milho (amido de milho) e enriquecido com Psyllium; produto sem adição de açúcar branco; deve apresentar textura crocante, formato retangular característico, sabor e odor saudáveis; acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente lacrada, contendo 112g (cento e doze gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, tabela nutricional, advertência "NÃO CONTÉM GLÚTEN", identificação do lote e data de validade de forma visível; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata em caso de embalagem danificada, produto quebradiço ou validade                                                                                                                                                                                                  | 144 | 72 | 216 | R\$ 10,91 | R\$ 2.356,56 |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |     |      |           |               |
|----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|-----------|---------------|
| 74 | Und | <b>FARINHA SEM GLÚTEN (FSG):</b> Preparado composto por mix de farinhas isentas de glúten, indicado para substituição da farinha de trigo em receitas de bolos, cremes, empanados e pães; isento de glúten, leite e açúcar; deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo e cor clara; acondicionado em embalagem plástica resistente e hermeticamente lacrada, contendo 500g (quinhentos gramas); o rótulo deve conter obrigatoriamente a finalidade do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, advertência "NÃO CONTÉM GLÚTEN", lote e validade; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade remanescente; reposição imediata em caso de sinais de umidade, mofo ou embalagem violada.                                                                                                                                                                                                                                                       | 180 | 192 | 372  | R\$ 20,82 | R\$ 7.745,04  |
| 75 | Und | <b>LEITE EM PÓ À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (SEM LACTOSE):</b> Alimento com proteína isolada de soja, indicado para dietas com restrição de lactose e proteínas do leite animal; isento de lactose e glúten; fonte vegetal de proteínas e cálcio; enriquecido com vitaminas (A, D3, B2, B5 e B12) e minerais (Ferro, Iodo, Zinco e Fósforo); deve apresentar aspecto de pó fino, homogêneo, de fácil solubilidade e sabor original característico; acondicionado em lata metálica com lacre de segurança e tampa plástica, contendo 300g (trezentos gramas); o rótulo deve apresentar obrigatoriamente a lista de ingredientes, tabela nutricional completa, advertências sobre alergênicos, identificação do lote e data de validade de forma visível; no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata em caso de latas amassadas, violadas ou validade expirada. | 144 | 216 | 360  | R\$ 32,11 | R\$ 11.559,60 |
| 76 | Und | <b>BEBIDA VEGETAL A BASE DE ARROZ UHT:</b> Produto fluido (líquido), sabor original, 100% vegetal, destinada ao consumo direto, indicada para dietas com restrição a leite e derivados, não contendo lactose, colesterol e glúten, sendo fonte de cálcio. Produto com características sensoriais próprias (cor branca, odor e sabor suaves), livre de sujidades e contaminantes. Embalagem cartonada asséptica (tipo Tetra Pak ou similar), atóxica, hermeticamente fechada, contendo 1 litro. O rótulo deverá apresentar denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e declaração de "não contém glúten", atendendo à legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar no mínimo 75% do prazo total de validade.                                                                                                                                                                                | 384 | 720 | 1104 | R\$ 21,10 | R\$ 23.294,40 |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |      |      |           |               |
|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----------|---------------|
| 77 | Und | <b>BEBIDA VEGETAL À BASE DE SOJA UHT:</b> Produto fluido (líquido), sabor morango, destinado ao consumo direto, elaborado a partir de extrato de soja, isento de lactose e de proteínas do leite, sem adição de gorduras trans e fonte de cálcio. Deverá apresentar características sensoriais próprias, com coloração, odor e sabor característicos, textura homogênea, sem sedimentação excessiva, fermentação, talhamento ou quaisquer sinais de alteração físico-química ou microbiológica. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica tipo longa vida (Tetra Pak ou similar), atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo 1 litro. O rótulo deverá apresentar, de forma clara e legível, denominação de venda, lista de ingredientes, tabela de informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e declaração de "não contém glúten", conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Deverá ser assegurada a reposição em casos de embalagem danificada, estufada, violada ou produto impróprio para consumo.                                                                                                       | 144  | 216  | 360  | R\$ 12,22 | R\$ 4.399,20  |
| 78 | Und | <b>LEITE DE VACA INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT:</b> Leite fluido integral, tratado pelo processo UHT (Ultra High Temperature), com adição de enzima lactase para hidrólise da lactose, indicado para dietas com restrição à lactose. Produto fonte natural de proteínas e cálcio, isento de gorduras trans. Ingredientes: leite integral e enzima lactase, podendo conter estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar características sensoriais próprias, cor branca uniforme, odor e sabor característicos, sem sinais de alteração, talhamento ou impropriedade para consumo. Acondicionado em embalagem cartonada asséptica tipo longa vida (Tetra Pak ou similar), atóxica, resistente e hermeticamente fechada, com capacidade de 1 litro. O rótulo deverá conter denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação/envase, prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Deverá haver reposição em caso de embalagem danificada, estufada, violada ou produto impróprio para consumo. | 2448 | 4560 | 7008 | R\$ 8,95  | R\$ 62.721,60 |
| 79 | Und | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ DIET / ZERO LACTOSE:</b> Produto em pó para preparo de bebida achocolatada, versão diet, isento de lactose e glúten, com redução calórica e isento de sacarose, adoçado com edulcorante natural stévia, podendo conter outros edulcorantes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar coloração, odor e sabor característicos de cacau, pó fino e homogêneo, livre de umidade, grumos excessivos ou quaisquer sinais de alteração. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente fechada, contendo no mínimo 210 g. O rótulo deverá apresentar denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, atendendo à legislação sanitária vigente, além das declarações "zero lactose" e "não contém glúten", quando aplicável. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 180  |      | 180  | R\$ 20,26 | R\$ 3.646,80  |



| FÓRMULAS INFANTIS |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ESC. | CMEI | TOTAL | VAL. UNIT  | TOTAL          |
|-------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|------------|----------------|
| 80                | Und | <b>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES 1:</b> Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses de idade, nutricionalmente adequada para alimentação desde o nascimento quando necessário, enriquecida com ferro, vitaminas e minerais, contendo DHA e ARA, podendo conter prebióticos e/ou nucleotídeos, com proteínas lácteas ajustadas em sua relação caseína/soro conforme exigências da legislação vigente da ANVISA. Isenta de sacarose. Embalagem original do fabricante, em lata metálica contendo aproximadamente 800 g, com tampa protetora e lacre de segurança. No rótulo deverá constar lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, número de lote, data de fabricação e validade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição obrigatória de unidades com embalagens danificadas, amassadas ou violadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 140  | 3456 | 3596  | R\$ 67,76  | R\$ 243.664,96 |
| 81                | Und | <b>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2:</b> Fórmula infantil de seguimento destinada a lactentes a partir de 6 (seis) meses até 12 (doze) meses de idade, nutricionalmente adequada para essa faixa etária, tendo como fonte proteica proteínas do leite com predominância de caseína, acrescida de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos, contendo 100% lactose como fonte de carboidrato. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Deverá ser acondicionado em embalagem primária tipo lata metálica contendo 800 g, com tampa plástica protetora, lacre de segurança íntegro e vedação interna aluminizada, garantindo a adequada conservação do produto. No rótulo deverão constar, obrigatoriamente, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, orientações de conservação, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade, sendo obrigatória a reposição de unidades com embalagens danificadas, amassadas, estufadas, violadas ou com qualquer indício de comprometimento da integridade do produto | 180  | 6048 | 6228  | R\$ 73,01  | R\$ 454.706,28 |
| 82                | Und | <b>FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE:</b> Fórmula infantil para lactentes de 0 (zero) a 12 (doze) meses de idade, destinada a necessidades dietoterápicas específicas, indicada para casos de intolerância à lactose, isenta de lactose em sua composição, acrescida de nucleotídeos e ácidos graxos de cadeia longa, como DHA e ARA, nutricionalmente adequada às exigências da faixa etária. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Deverá ser acondicionado em lata metálica contendo 400 g, com tampa protetora, lacre de segurança íntegro e vedação interna que assegure a conservação do produto. Na embalagem deverão constar, externamente, dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, informação nutricional, orientações para preparo e diluição, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e quantidade do produto. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade, sendo obrigatória a reposição de unidades com embalagens danificadas, amassadas, estufadas, violadas ou                                                                                                 |      | 192  | 192   | R\$ 126,20 | R\$ 24.230,40  |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |     |     |            |               |
|----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----|------------|---------------|
|    |     | com qualquer indício de comprometimento da integridade do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |     |     |            |               |
| 83 | Und | <b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO, À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS EXTENSAMENTE HIDROLISADAS, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, PODENDO CONTER LACTOSE OU APRESENTAR TEOR REDUZIDO DE LACTOSE, INDICADA PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV):</b> Destinada a lactentes e crianças de primeira infância, nutricionalmente adequada para a faixa etária indicada, tendo como fonte proteica proteína do leite extensamente hidrolisada (peptídeos de baixo peso molecular), com alta digestibilidade e baixa alergenicidade, isenta de proteínas intactas do leite de vaca, indicada para crianças com alergia à proteína do leite de vaca (APLV), acrescida de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos, devendo o produto atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ser acondicionado em embalagem primária tipo lata metálica contendo aproximadamente 800 g, com tampa plástica protetora, lacre de segurança íntegro e vedação interna aluminizada, garantindo a adequada conservação do produto, devendo constar no rótulo, obrigatoriamente, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, orientações de conservação, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, sendo que, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade, com obrigatoriedade de reposição de unidades com embalagens danificadas, amassadas, estufadas, violadas ou com qualquer indício de comprometimento da integridade do produto. |  | 192 | 192 | R\$ 146,72 | R\$ 28.170,24 |
| 84 | Und | <b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGMENTO, À BASE DE PROTEÍNAS LÁCTEAS EXTENSAMENTE HIDROLISADA, NUTRICIONALMENTE COMPLETA, ISENTA DE LACTOSE, INDICADA PARA ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA APLV:</b> destinada a lactentes e crianças de primeira infância, nutricionalmente adequada para a faixa etária indicada, tendo como fonte proteica proteína do leite extensamente hidrolisada (peptídeos de baixo peso molecular), com alta digestibilidade e baixa alergenicidade, isenta de lactose e de proteínas intactas do leite de vaca, indicada para crianças com alergia à proteína do leite de vaca (APLV) associada à intolerância à lactose, acrescida de DHA e ARA, nucleotídeos e prebióticos, devendo o produto atender integralmente à legislação sanitária vigente, especialmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ser acondicionado em embalagem primária tipo lata metálica contendo 400 g, com tampa plástica protetora, lacre de segurança íntegro e vedação interna aluminizada, garantindo a adequada conservação do produto, devendo constar no rótulo, obrigatoriamente, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, orientações de conservação, número do lote, data de fabricação e prazo de validade, sendo que, no ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade, com obrigatoriedade de reposição de unidades com embalagens danificadas, amassadas, estufadas, violadas ou com qualquer indício de comprometimento da integridade do produto.                  |  | 130 |     | R\$ 149,97 | R\$ 19.496,10 |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |    |           |              |
|----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------|--------------|
| 85 | Und | <b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO À BASE DE SOJA (0 A 12 MESES):</b> Fórmula infantil para lactentes e de seguimento, destinada a crianças de 0 (zero) a 12 (doze) meses de idade, à base de proteína isolada de soja, indicada para necessidades dietoterápicas específicas, como intolerância à lactose, galactosemia e alergia às proteínas do leite de vaca (APLV), devendo ser isenta de leite, proteínas lácteas e lactose em sua composição. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Deverá ser acondicionado em lata metálica contendo 800 g, com tampa protetora, lacre de segurança íntegro e vedação interna aluminizada que assegure a adequada conservação do produto. No rótulo deverão constar, obrigatoriamente, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, orientações de conservação, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade, sendo obrigatória a reposição de unidades com embalagens danificadas, amassadas, estufadas, violadas ou com qualquer indício de comprometimento da integridade do produto.                                             | 96 | 96 | R\$ 75,27 | R\$ 7.225,92 |
| 86 | Und | <b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, ESPESADA COM GOMA JATAÍ OU AMIDO GELATINIZADO:</b> Fórmula infantil para lactentes e de seguimento, destinada a crianças até 12 (doze) meses de idade, nutricionalmente completa, acrescida de vitaminas, minerais e oligoelementos, espessada com goma jataí (goma alfarroba) e/ou amido gelatinizado, indicada para alimentação de lactentes que apresentem regurgitação e/ou refluxo gastroesofágico. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Deverá ser acondicionado em lata metálica contendo 800 g, com tampa protetora, lacre de segurança íntegro e vedação interna aluminizada que assegure a adequada conservação do produto. No rótulo deverão constar, obrigatoriamente, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, modo de preparo, orientações de conservação, número do lote, data de fabricação e prazo de validade. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo total de validade, sendo obrigatória a reposição de unidades com embalagens danificadas, amassadas, estufadas, violadas ou com qualquer indício de comprometimento da integridade do produto. | 48 | 48 | R\$ 81,92 | R\$ 3.932,16 |

216



| PÃES |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ESC.       | CMEI       | TOTAL  | VAL. UNIT | TOTAL          |
|------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|--------|-----------|----------------|
| 87   | Und | <b>PÃO TIPO HOT DOG:</b> Produto fresco, de produção diária, fabricado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da data de entrega, com peso médio unitário entre 70 g e 80 g, elaborado exclusivamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico e sal, não contendo ovos, leite ou quaisquer ingredientes derivados de ovos e leite em sua formulação, sendo vedada a utilização de massa congelada, produto pré-assado, semiassado, industrializado de longa duração ou submetido a processo de congelamento em qualquer etapa. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente e às boas práticas de fabricação, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), devendo o estabelecimento fabricante possuir Alvará Sanitário vigente e comprovação de regularidade junto ao órgão de inspeção competente, quando aplicável. O pão deverá apresentar características sensoriais próprias de produto novo, com aspecto, cor, odor, sabor e textura característicos, miolo macio e uniforme, casca íntegra e homogênea, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo, fermentação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, devidamente fechada, com as unidades distribuídas uniformemente de forma a evitar amassamento. A embalagem deverá conter identificação do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. Será obrigatória a reposição de unidades que apresentem aspecto batumado, amassado, mal assado (tostado ou queimado), com sinais de deterioração ou que tenham sido fabricadas há mais de 24 (vinte e quatro) horas da data de entrega. | 20265<br>6 | 13968<br>0 | 342336 | R\$ 1,78  | R\$ 609.358,08 |
| 88   | Und | <b>PÃO DE FORMA FRESCO INTEGRAL FATIADO:</b> Produto fresco, de fabricação recente, produzido preferencialmente no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da data de entrega, elaborado com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) de farinha de trigo integral em relação ao total de farinhas utilizadas na formulação, devendo a farinha de trigo integral constar como primeiro ingrediente na lista de ingredientes, enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo ainda água, fermento biológico e sal, não contendo ovos, leite, açúcar ou quaisquer ingredientes derivados de ovos, leite e açúcar em sua composição, sendo vedada a utilização de gordura vegetal hidrogenada. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente e às boas práticas de fabricação, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), devendo o estabelecimento fabricante possuir Alvará de Licença Sanitária vigente, expedido pelo órgão competente. O pão deverá apresentar características sensoriais próprias de produto novo, com textura macia, coloração e sabor característicos, miolo uniforme, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo, fermentação inadequada, aspecto batumado ou mal assado (tostado ou queimado). Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, contendo 400 g, devidamente fechada e lacrada, garantindo a integridade do produto. O rótulo deverá apresentar, obrigatoriamente, denominação de venda, lista de ingredientes, informação nutricional, identificação do lote, data de fabricação, prazo de validade e identificação do fabricante. Será obrigatória a                                                                                                                                                | 17328      | 19392      | 36720  | R\$ 9,46  | R\$ 347.371,20 |



|                              |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |             |             |              |                  |                |
|------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|------------------|----------------|
|                              |     | reposição de unidades que apresentem amassamento, aspecto batumado, mal assado ou qualquer condição que o torne impróprio para consumo, bem como aquelas que não atendam ao critério de fabricação recente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |             |              |                  |                |
| 89                           | Kg  | <b>PÃO FRANCÊS:</b> Produto fresco, de produção diária, devendo ser obrigatoriamente fabricado no mesmo dia da entrega, elaborado exclusivamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal, com peso médio unitário de 50 g, não contendo ovos, leite ou quaisquer ingredientes derivados de ovos e leite em sua formulação. O produto deverá atender integralmente à legislação sanitária vigente e às boas práticas de fabricação, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), devendo o estabelecimento fabricante possuir Alvará de Licença Sanitária vigente. Deverá apresentar características sensoriais próprias de produto novo, com aspecto adequado, cor dourada uniforme, odor e sabor característicos, casca crocante e miolo macio e uniforme, isento de sujidades, corpos estranhos, mofo, fermentação inadequada ou quaisquer sinais de deterioração. Deverá ser acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica e resistente, com as unidades distribuídas uniformemente de modo a evitar amassamento. A embalagem deverá conter etiqueta com a denominação de venda, peso do produto, data de fabricação (correspondente ao dia da entrega) e identificação do fabricante. Será obrigatória a reposição de unidades que não atendam ao critério de fabricação no dia da entrega ou que apresentem aspecto murcho, batumado, amassado, mal assado (tostado ou queimado) ou qualquer condição que o torne impróprio para consumo. | 12096       |             | 12096        | R\$ 18,59        | R\$ 224.864,64 |
| <b>LEITE PASTEURIZADO</b>    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ESC.</b> | <b>CMEI</b> | <b>TOTAL</b> | <b>VAL. UNIT</b> | <b>TOTAL</b>   |
| 90                           | Lt. | <b>LEITE DE VACA INTEGRAL:</b> Leite fluido integral, pasteurizado, próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem plástica atóxica e resistente, com capacidade de 1 (um) litro, devidamente lacrada. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou no serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), conforme legislação vigente, apresentar data de envase recente, identificação do lote e prazo de validade claramente impressos na embalagem. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo a temperatura adequada para produtos lácteos, conforme normas sanitárias vigentes, e a entrega deverá ocorrer conforme o cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela nutricionista responsável. Deverá haver reposição sempre que forem constatadas embalagens violadas, estufadas, vazando, com odor ou aspecto alterado, fora da temperatura adequada, com prazo de validade vencido ou incompatível com o consumo programado, ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             | 41136       | 41136        | R\$ 7,42         | R\$ 305.229,12 |
| <b>QUEIJO/ NATA/ IOGURTE</b> |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ESC.</b> | <b>CMEI</b> | <b>TOTAL</b> | <b>VAL. UNIT</b> | <b>TOTAL</b>   |
| 91                           | Kg. | <b>QUEIJO MUSSARELA:</b> Produto lácteo tipo mussarela, resfriado, fatiado e interfolhado, elaborado com leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), estabilizante cloreto de cálcio, coagulante e/ou coalho e fermento lácteo, isento de gorduras trans, devendo apresentar características sensoriais próprias, com cor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1008        | 3936        | 4944         | R\$ 38,98        | R\$ 192.717,12 |



|    |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |      |      |           |               |
|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----------|---------------|
|    |     | uniforme, odor e sabor característicos, sem sinais de mofo, estufamento, alteração de textura ou deterioração. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, a vácuo, contendo de 500 g a 1 kg. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (Brasil) e apresentar no rótulo identificação do fabricante, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade, peso líquido e carimbo do serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), conforme legislação vigente, com prazo de validade mínimo de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos lácteos. Deverá haver reposição da mercadoria sempre que constatadas embalagens violadas, estufadas, sem vácuo, com presença de soro excessivo, mofo, odor ou sabor alterado, prazo de validade vencido ou incompatível com o consumo programado, ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |           |               |
| 92 | Und | <b>QUEIJO ZERO LACTOSE:</b> Queijo tipo mussarela, destinado a dietas com restrição de lactose, elaborado com leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), enzima lactase, cloreto de cálcio, coalho e fermento lácteo, isento de gorduras trans. Produto fatiado, interfolhado, resfriado, com características sensoriais próprias, apresentando cor uniforme, odor e sabor característicos, sem sinais de mofo, estufamento, presença excessiva de soro ou deterioração. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, a vácuo, contendo 150 g. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e apresentar no rótulo identificação do fabricante, informações nutricionais, número do lote, prazo de validade, peso líquido e carimbo do serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), conforme legislação vigente, devendo apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total do produto. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos lácteos. Deverá haver reposição da mercadoria sempre que constatadas embalagens violadas, estufadas, sem vácuo, com presença excessiva de soro, mofo, odor ou sabor alterado, prazo de validade vencido ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração. | 768  | 864  | 1632 | R\$ 10,37 | R\$ 16.923,84 |
| 93 | Und | <b>NATA (CREME DE LEITE FRESCO):</b> produto lácteo obtido a partir da gordura extraída do leite de vaca pasteurizado, contendo exclusivamente creme de leite como ingrediente, com teor mínimo de 48% de gordura, sem adição de conservantes, corantes, espessantes ou quaisquer outras substâncias, classificada como alimento minimamente processado conforme diretrizes do PNAE, não sendo aceito produto do tipo UHT ou com aditivos, com características sensoriais próprias, apresentando cor branca ou levemente amarelada, textura cremosa, homogênea e consistente, odor e sabor característicos, sem sinais de separação excessiva de soro, mofo, estufamento ou deterioração, sendo proibida qualquer forma de adulteração. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e apresentar no rótulo informações nutricionais por porção, data de validade, número do lote e carimbo do serviço de inspeção competente, sendo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2112 | 1296 | 3408 | R\$ 8,09  | R\$ 27.570,72 |

OK



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |     |      |           |               |
|----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------|-----------|---------------|
|    |      | aceito SIF, SIE ou SIM, conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem primária atóxica, em pote plástico com tampa devidamente lacrada, contendo 300 g do produto, íntegro e sem violação. Deverá apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total do produto, devendo ser mantido sob refrigeração. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos lácteos. Deverá haver reposição sempre que constatadas embalagens violadas, estufadas, com alteração de odor, sabor ou textura, prazo de validade vencido ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |     |      |           |               |
| 94 | Und  | <b>NATA ZERO LACTOSE (CREME DE LEITE FRESCO):</b> Produto lácteo obtido a partir da gordura extraída do leite de vaca pasteurizado, adicionado da enzima lactase, destinado a dietas com restrição de lactose, contendo teor de gordura característico do produto, com processamento por pasteurização. Deverá apresentar características sensoriais próprias, com cor branca ou levemente amarelada, textura cremosa, odor e sabor característicos, sem sinais de separação excessiva de soro, estufamento, mofo ou deterioração. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e apresentar no rótulo informações nutricionais por porção, data de validade, número do lote e carimbo do serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem primária atóxica, em pote plástico com tampa devidamente lacrada, contendo 200 g do produto. Deverá apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total do produto. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos lácteos. Deverá haver reposição sempre que constatadas embalagens violadas, estufadas, com alteração de odor, sabor ou textura, prazo de validade vencido ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração. | 720  | 864 | 1584 | R\$ 11,41 | R\$ 18.073,44 |
| 95 | Und. | <b>IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO:</b> produto lácteo fermentado, resfriado, elaborado a partir de leite pasteurizado parcialmente desnatado e/ou leite em pó reconstituído, leite em pó desnatado e fermentos lácteos específicos, apresentando aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos do produto, sem sinais de alteração ou contaminação. Sabores: morango, coco e salada de frutas. A rotulagem deverá conter obrigatoriamente informações nutricionais por porção, lista de ingredientes, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, bem como número de registro ou selo de inspeção no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou serviço de inspeção equivalente. Embalagem primária íntegra, atóxica e devidamente lacrada, contendo 1 litro do produto. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade total. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas, mantendo temperatura de conservação conforme legislação sanitária vigente para produtos lácteos refrigerados. Condições de reposição: o produto que apresentar alterações, avarias na embalagem, vencimento antecipado ou fora das especificações                                                                                                                                                                                                   | 3920 |     | 3920 | R\$ 11,73 | R\$ 45.981,60 |



|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |      |      |          |               |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|----------|---------------|
|    |      | de qualidade deverá ser substituído pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a contratante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |      |      |          |               |
| 96 | Und. | <b>IOGURTE ZERO LACTOSE:</b> produto lácteo fermentado, resfriado, destinado a dietas com restrição de lactose, elaborado a partir de leite tratado com enzima lactase e fermentos lácteos específicos, podendo conter preparados de frutas e estabilizantes permitidos pela legislação vigente. Deve apresentar aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos do produto, sem sinais de alteração ou contaminação. Acondicionado em embalagens de 165 a 170 gramas. A rotulagem deverá conter identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais por porção, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, bem como número de registro ou selo de inspeção no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou serviço de inspeção equivalente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade total. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura de conservação conforme a legislação sanitária vigente para produtos lácteos refrigerados. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente. Condições de reposição: produtos entregues fora da temperatura adequada, com embalagens danificadas ou com características organolépticas alteradas deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a contratante. | 160 |      | 160  | R\$ 5,62 | R\$ 899,20    |
| 97 | Und  | <b>IOGURTE NATURAL:</b> Produto lácteo fermentado, elaborado exclusivamente com leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo, sem adição de açúcares, aromatizantes, corantes ou conservantes. Deverá apresentar características sensoriais próprias, com cor branca uniforme, textura cremosa, odor e sabor característicos, sem presença de mofo, estufamento da embalagem ou sinais de deterioração. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e apresentar no rótulo informações nutricionais por porção, data de validade, número do lote e carimbo do serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem atóxica contendo 170 g do produto. Deverá apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total do produto. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos lácteos. Deverá haver reposição sempre que constatadas embalagens violadas, estufadas, com alteração de odor, sabor ou textura, prazo de validade vencido ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                 |     | 5280 | 5280 | R\$ 5,02 | R\$ 26.505,60 |



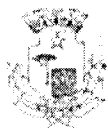
|    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |     |     |          |              |
|----|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----|----------|--------------|
| 98 | Und  | <b>IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE:</b> Produto lácteo fermentado, destinado a dietas com restrição de lactose, elaborado com leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral, fermento lácteo e adicionado da enzima lactase, sem adição de açúcares, aromatizantes, corantes ou conservantes. Deverá apresentar características sensoriais próprias, com cor branca uniforme, textura cremosa, odor e sabor característicos, sem presença de mofo, estufamento da embalagem ou sinais de deterioração. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e apresentar no rótulo informações nutricionais por porção, data de validade, número do lote e carimbo do serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem atóxica contendo 170 g do produto. Deverá apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total do produto. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos lácteos. Deverá haver reposição sempre que constatadas embalagens violadas, estufadas, com alteração de odor, sabor ou textura, prazo de validade vencido ou em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                              |    | 964 | 964 | R\$ 5,91 | R\$ 5.697,24 |
| 99 | Und. | <b>IOGURTE DIET:</b> produto lácteo fermentado, resfriado, elaborado a partir de leite pasteurizado desnatado, preparado de frutas (morango ou frutas vermelhas), fermentos lácteos, estabilizantes/espessantes (gelatina e/ou goma guar), aromatizantes e edulcorantes (sucralose, sacarina e ciclamato), sem adição de açúcares, zero gorduras e gorduras trans, indicado para dietas com restrição de açúcares, como para diabéticos. Deve apresentar aspecto homogêneo, cor, odor e sabor característicos do produto, sem sinais de alteração ou contaminação. Acondicionado em potes de 160 a 170 gramas. A rotulagem deverá conter identificação do fabricante, lista de ingredientes, informações nutricionais por porção, peso líquido, identificação do lote, data de fabricação e prazo de validade, bem como número de registro ou selo de inspeção no órgão competente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade total. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura de conservação conforme a legislação sanitária vigente para produtos lácteos refrigerados. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente. Condições de reposição: produtos entregues fora da temperatura adequada, com embalagens danificadas ou com características organolépticas alteradas deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a contratante. | 24 |     | 24  | R\$ 4,52 | R\$ 108,48   |



| CARNES |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ESC.  | CMEI | TOTAL | VAL. UNIT | TOTAL          |
|--------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|----------------|
| 100    | Kg. | <b>CARNE BOVINA TIPO PALETA (PEÇA):</b> Carne bovina tipo paleta, sem osso e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, devendo apresentar-se fresca, com coloração vermelha característica, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração, adequadamente congelada para entrega, não sendo permitido apresentar acúmulo excessivo de sangue na embalagem ou sinais de descongelamento prévio. Deverá ser isenta de substâncias estranhas, impurezas ou quaisquer alterações que comprometam suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas (cor, odor, sabor e textura). Acondicionada em embalagem de polietileno transparente, atóxica e resistente, contendo 1 kg do produto, com etiqueta especificando nome do fornecedor, denominação do produto, peso líquido, procedência (nome do frigorífico) e número do registro no serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), bem como data de processamento. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou no serviço de inspeção correspondente, conforme legislação vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para carnes congeladas. O fornecedor deverá possuir Alvará de Licença Sanitária vigente, expedido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade exercida, bem como demais documentos exigidos pela legislação sanitária vigente. Deverá haver reposição do produto sempre que constatado descongelamento, presença de líquido excessivo, odor alterado ou quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração. | 19536 | 7968 | 27504 | R\$ 30,58 | R\$ 841.072,32 |
| 101    | Kg. | <b>CARNE BOVINA TIPO QUARTO (PEÇA):</b> Carne bovina tipo quarto, sem osso e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, devendo apresentar-se fresca, com coloração vermelha característica, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração, adequadamente congelada para entrega, não sendo permitido apresentar acúmulo excessivo de sangue na embalagem ou sinais de descongelamento prévio. Deverá ser isenta de substâncias estranhas ou impurezas que a tornem imprópria para o consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas (cor, odor, sabor e textura). Acondicionada em embalagem de polietileno transparente, atóxica e resistente, contendo 1 kg do produto, com etiqueta especificando nome do fornecedor, denominação do produto, peso líquido, procedência (nome do frigorífico) e número do registro no serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), bem como data de processamento. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou no serviço de inspeção correspondente, conforme legislação vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para carnes congeladas. O fornecedor deverá possuir Alvará de Licença Sanitária vigente, expedido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade exercida, bem como demais documentos exigidos pela legislação sanitária vigente. Deverá haver reposição do produto sempre que constatado descongelamento, presença de líquido excessivo, odor alterado ou quaisquer características                                                                                   |       | 7968 | 7968  | R\$ 36,66 | R\$ 292.106,88 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |      |       |           |                  |
|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|------------------|
|     |     | organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |      |       |           |                  |
| 102 | Kg. | <b>CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO):</b> Carne bovina moída, obtida exclusivamente do corte tipo patinho, com ausência ou mínimo de gordura aparente, isenta de ossos, cartilagens, aponeuroses e tecidos inferiores, proveniente de animal sadio. Deverá ser carne fresca (carne nova), resfriada no momento da moagem, devendo a moagem ter sido realizada no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, sendo posteriormente congelada adequadamente para fornecimento, não sendo permitido apresentar acúmulo excessivo de sangue na embalagem ou sinais de descongelamento prévio. Deverá ser isenta de aditivos, conservantes ou quaisquer substâncias estranhas que a tornem imprópria para o consumo ou que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas (cor, odor, sabor e textura). Acondicionada em embalagem de polietileno transparente, atóxica e resistente, contendo 1 kg do produto, com etiqueta especificando nome do fornecedor, denominação do produto, peso líquido, procedência (nome do frigorífico) e número do registro no serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), bem como data de processamento (moagem). O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou no serviço de inspeção correspondente, conforme legislação vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para carnes congeladas. O fornecedor deverá possuir Alvará de Licença Sanitária vigente, expedido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade exercida, bem como demais documentos exigidos pela legislação sanitária vigente. Deverá haver reposição do produto sempre que constatado descongelamento, presença de líquido excessivo, odor alterado ou quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração. | 26832 | 7104 | 33936 | R\$ 32,97 | R\$ 1.118.869,92 |
| 103 | Kg. | <b>BIFE DE PATINHO:</b> carne bovina proveniente do corte patinho, fatiada em bifes de aproximadamente 100 g, em estado de conservação resfriado ou congelado, obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária oficial. A carne deverá apresentar aspecto próprio de produto fresco, cor vermelho-vivo, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração, livre de sujidades, parasitas e substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais físicas, químicas e organolépticas (cor, odor e sabor). Não deverá apresentar acúmulo excessivo de sangue ou líquidos na embalagem. Acondicionada em embalagens de polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo 2 kg do produto, devidamente lacrada. A rotulagem deverá conter identificação do fornecedor, nome do produto, peso líquido, data de processamento, identificação do lote, prazo de validade e procedência com identificação do frigorífico e registro de inspeção sanitária (SIM, SIP/SIE ou SIF). No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade total. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura de conservação conforme a legislação sanitária vigente para carnes refrigeradas ou congeladas. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente. Condições                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3552  |      | 3552  | R\$ 40,84 | R\$ 145.063,68   |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |       |           |                  |
|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-----------|------------------|
|     |     | de reposição: produtos entregues descongelados, fora da temperatura adequada, com embalagens violadas ou com características organolépticas alteradas deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a contratante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |       |       |           |                  |
| 104 | Kg. | <b>CARNE SUÍNA TIPO PERNIL (PEÇA):</b> Carne suína tipo pernil, sem pele, sem ossos e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, devendo apresentar-se fresca, com coloração rosada característica, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração, adequadamente congelada para entrega, não sendo permitido apresentar acúmulo excessivo de sangue na embalagem ou sinais de descongelamento prévio. Deverá ser isenta de substâncias estranhas ou impurezas que a tornem imprópria para o consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas (cor, odor, sabor e textura). Acondicionada em embalagem de polietileno transparente, atóxica e resistente, contendo 1 kg do produto, com etiqueta especificando nome do fornecedor, denominação do produto, peso líquido, procedência (nome do frigorífico) e número do registro no serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), bem como data de processamento. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou no serviço de inspeção correspondente, conforme legislação vigente. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para carnes congeladas. O fornecedor deverá possuir Alvará de Licença Sanitária vigente, expedido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade exercida, bem como demais documentos exigidos pela legislação sanitária vigente. Deverá haver reposição do produto sempre que constatado descongelamento, presença de líquido excessivo, odor alterado ou quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração. | 23832 | 13200 | 37032 | R\$ 30,92 | R\$ 1.145.029,44 |
| 105 | Kg. | <b>CARNE SUÍNA MOÍDA:</b> carne suína proveniente do corte pernil, moída, sem pele, sem ossos e com baixo teor de gordura aparente, oriunda de animal sadio, abatido sob inspeção sanitária oficial. Deverá apresentar-se fresca, com coloração rosada característica, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração, adequadamente congelada para entrega, não sendo permitido apresentar acúmulo excessivo de sangue ou líquidos na embalagem, nem sinais de descongelamento prévio. Deverá ser isenta de substâncias estranhas ou impurezas que a tornem imprópria para o consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas (cor, odor, sabor e textura). Acondicionada em embalagem de polietileno transparente, atóxica e resistente, contendo 1 kg do produto, com etiqueta especificando nome do fornecedor, denominação do produto, peso líquido, procedência (nome do frigorífico) e número de registro no serviço de inspeção competente (SIM, SIE/SIP ou SIF), bem como data de processamento. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) ou no serviço de inspeção correspondente, conforme legislação vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade total. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 960   |       | 960   | R\$ 28,90 | R\$ 27.744,00    |

Enb



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |      |       |           |                |
|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|-------|-----------|----------------|
|     |     | para carnes congeladas, conforme legislação sanitária vigente. O fornecedor deverá possuir Alvará de Licença Sanitária vigente, expedido pela Vigilância Sanitária competente, compatível com a atividade exercida. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto sempre que constatado descongelamento, presença de líquido excessivo, odor alterado ou quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, no prazo máximo de 24 horas e sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |      |       |           |                |
| 106 | Kg. | <b>BISTECA SUÍNA (BIFE):</b> carne suína crua, proveniente do corte do lombo/dorso do suíno, cortada em bifes de aproximadamente 100 g cada, podendo conter o osso característico do corte, obtida de animal sadio, abatido sob inspeção sanitária oficial. A carne deverá apresentar-se fresca, com coloração rosada característica, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou sinais de deterioração, adequadamente congelada para entrega, não sendo permitido apresentar acúmulo excessivo de sangue ou líquidos na embalagem, nem sinais de descongelamento prévio. Deverá ser isenta de substâncias estranhas ou impurezas que a tornem imprópria para o consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas (cor, odor, sabor e textura). Acondicionada em embalagem de polietileno transparente, atóxica e resistente, contendo 2 kg do produto, devidamente lacrada. A rotulagem deverá conter identificação do fornecedor, denominação do produto, peso líquido, identificação do lote, data de processamento, prazo de validade e procedência com identificação do frigorífico e registro no serviço de inspeção sanitária competente (SIM, SIE/SIP ou SIF). No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade total. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para carnes congeladas conforme legislação sanitária vigente. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente. Condições de reposição: produtos entregues descongelados, com embalagens danificadas ou com características organolépticas alteradas deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a contratante. | 3552  |      | 3552  | R\$ 28,68 | R\$ 101.871,36 |
| 107 | Kg. | <b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF:</b> Coxa e sobrecoxa de frango in natura, limpas, sem dorso, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênico-sanitárias adequadas. Cortes congelados individualmente pelo processo Individually Quick Frozen (IQF), com congelamento rápido em túnel, apresentando unidades soltas entre si, sem adição de sal, temperos ou quaisquer substâncias nocivas, isentas de pelos, penas, sujidades ou larvas. Não deverão apresentar aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado ou sinais de recongelamento, devendo possuir textura firme, cor e odor característicos. O teor de absorção de água deverá atender aos limites estabelecidos pela legislação vigente, permitindo-se no máximo 6%. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e apresentar carimbo do serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF). Acondicionado em embalagem plástica originais atóxica e resistente, contendo de 1 a 2 kg, com rotulagem contendo identificação do produto, marca, dados do fabricante, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, número do lote e prazo de validade, devendo apresentar, no ato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 22248 | 9840 | 32088 | R\$ 14,87 | R\$ 477.148,56 |

EN

|             |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |             |              |                  |                |
|-------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|------------------|----------------|
|             |     | da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total do produto. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos congelados. Deverá haver reposição sempre que constatado descongelamento, presença de gelo excessivo, odor alterado ou quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |             |             |              |                  |                |
| 108         | Kg. | <b>FILÉ PEITO DE FRANGO SEM OSSO IQF:</b> Filé de peito de frango tipo sassami, sem osso e sem pele, não temperado, de primeira qualidade, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênico-sanitárias adequadas. Produto submetido a congelamento rápido em túnel pelo processo Individually Quick Frozen (IQF), com congelamento individual das peças, devendo apresentar aspecto firme, cor característica, sem escurecimento, manchas esverdeadas ou sinais de recongelamento. Não deverá conter adição de sal, temperos ou substâncias estranhas, sendo isento de sujidades ou quaisquer alterações que comprometam suas características naturais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica originais e resistente, contendo de 1 a 2 kg do produto. A rotulagem deverá conter identificação do produto, marca, dados do fabricante, informações nutricionais, temperatura de armazenamento, número do lote e prazo de validade. O produto deverá possuir registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e apresentar carimbo do serviço de inspeção competente (SIM, SIE ou SIF), conforme legislação vigente, devendo apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total do produto. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos congelados. Deverá haver reposição sempre que constatado descongelamento, presença de gelo excessivo, odor alterado ou quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, sem ônus para a Administração. | 13440       | 9840        | 23280        | R\$ 20,18        | R\$ 469.790,40 |
| <b>OVOS</b> |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>ESC.</b> | <b>CMEI</b> | <b>TOTAL</b> | <b>VAL. UNIT</b> | <b>TOTAL</b>   |
| 109         | Dz. | <b>OVOS DE GALINHA:</b> Ovos de galinha de granja, brancos e/ou vermelhos, novos, com peso mínimo de 50 g por unidade (tipo médio), íntegros, com casca limpa, lisa e resistente, isentos de sujidades, fungos, odores anormais ou substâncias tóxicas, não apresentando rachaduras, trincas ou qualquer dano; provenientes de estabelecimento sob inspeção sanitária, atendendo à legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), acondicionados em embalagens próprias tipo cartela ou estojo de papelão resistente, contendo 12 (doze) unidades, com identificação do produtor, data de classificação, prazo de validade e número do lote, devendo apresentar no ato da entrega, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total; o transporte deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, protegido de variações bruscas de temperatura e impactos, e deverá haver reposição imediata, sem ônus para a Administração, sempre que constatados ovos estragados, quebrados, trincados, sujos, fora do prazo de validade ou em desacordo com as especificações estabelecidas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 7168        | 7296        | 14464        | R\$ 12,63        | R\$ 182.680,32 |

ONE



| SALSICHA           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ESC. | CMEI | TOTAL | VAL. UNIT | TOTAL         |
|--------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|-----------|---------------|
| 110                | Kg. | <b>SALSICHA DE CARNE BOVINA TIPO VINA:</b> produto cárneo industrializado, elaborado à base de carne bovina, tipo vina, apresentado congelado, devendo atender às normas sanitárias vigentes. O produto deverá apresentar coloração, odor, sabor e textura característicos, sendo isento de substâncias estranhas ou impurezas que o tornem impróprio para o consumo e que alterem suas características naturais, físicas, químicas e organolépticas (cor, cheiro e sabor). Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas, consistência anormal ou indícios de fermentação. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, a vácuo, contendo de 3 a 5 kg, com laque original do fabricante, íntegro e inviolado. A rotulagem deverá conter identificação do produto, nome do fabricante, peso líquido, lote, data de fabricação e prazo de validade, bem como registro de inspeção sanitária (SIF, SIE/SIP ou SIM). No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo de validade total. O transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixas térmicas devidamente higienizadas, mantendo temperatura adequada para produtos congelados, conforme legislação sanitária vigente. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente. Condições de reposição: produtos entregues descongelados, com embalagens violadas ou com características organolépticas alteradas deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a contratante. | 744  |      | 744   | R\$ 11,61 | R\$ 8.637,84  |
| LEGUMES E VERDURAS |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ESC. | CMEI | TOTAL | VAL. UNIT | TOTAL         |
| 111                | Und | <b>MILHO VERDE CONGELADO:</b> Grãos de milho verde selecionados, congelados, obtidos a partir de matéria-prima sã e limpa, submetidos exclusivamente ao processo de debulha, higienização e congelamento, sem adição de sal, açúcar, conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos. Produto classificado como alimento minimamente processado, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira. Isento de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Não conter glúten. Embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo 1,1 kg. O rótulo deverá apresentar identificação do produto, lista de ingredientes (constando exclusivamente milho), informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser mantido sob congelamento a -12°C ou temperatura inferior, garantindo a manutenção das características sensoriais (cor, odor e textura). No ato da entrega, deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, sinais de descongelamento, presença excessiva de cristais de gelo ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                             | 1584 | 456  | 2040  | R\$ 24,89 | R\$ 50.775,60 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |     |      |           |               |
|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|-----------|---------------|
| 112 | Und | <b>ERVILHA CONGELADA</b> : Grãos de ervilha selecionados, congelados, obtidos a partir de matéria-prima sã e limpa, submetidos exclusivamente aos processos de seleção, higienização e congelamento, sem adição de sal, açúcar, conservantes, corantes ou quaisquer outros aditivos. Produto classificado como alimento minimamente processado, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, materiais estranhos ou qualquer contaminação física, química ou biológica. Não conter glúten. Embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e devidamente lacrada, contendo 1,1 kg. O rótulo deverá apresentar identificação do produto, lista de ingredientes (constando exclusivamente ervilha), informações nutricionais, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, em conformidade com a legislação sanitária vigente. O produto deverá ser mantido sob congelamento a -12°C ou temperatura inferior, garantindo a manutenção das características sensoriais (cor, odor e textura). No ato da entrega, deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade. Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, sinais de descongelamento, presença excessiva de cristais de gelo ou fora do prazo de validade.                                                                                                                                                               |     | 456 | 456  | R\$ 22,97 | R\$ 10.474,32 |
| 113 | Kg. | <b>ALHO IN NATURA</b> : alho do tipo comum, de primeira qualidade, apresentando bulbos (cabeças) inteiros, graúdos, firmes, intactos, bem desenvolvidos e sadios, sem lesões de origem física ou mecânica, no ponto de maturação adequado para consumo, com cor, odor e sabor característicos da espécie, isento de pontos apodrecidos, brotações excessivas, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos aderentes à superfície, não apresentando danos que comprometam sua aparência ou utilização. Deverá atender aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagens de polietileno atóxico ou outro material apropriado para alimentos, em quantidade conforme solicitação, devidamente identificado com etiqueta contendo nome do produto e peso líquido. No ato da entrega, o produto deverá apresentar características de frescor e qualidade adequadas ao consumo. O transporte deverá ocorrer em veículo limpo, higienizado e protegido de intempéries, impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto murcho, danificado, com partes estragadas ou fora das especificações de qualidade estabelecidas. | 960 | 984 | 1944 | R\$ 36,54 | R\$ 71.033,76 |

OK



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |      |       |          |                |
|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|----------|----------------|
| 114 | Kg. | <b>CEBOLA NACIONAL:</b> produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, nova, apresentando bulbos íntegros, firmes, compactos, com casca seca e bem aderida, sem rupturas ou lesões de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para consumo, com cor, odor e sabor característicos da espécie. Deverá estar isenta de partes pútridas, enfermidades, sujidades, parasitos, larvas, brotações excessivas, umidade externa anormal ou quaisquer sinais de deterioração que comprometam sua qualidade ou utilização. O produto deverá atender aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em sacos plásticos resistentes ou embalagem apropriada para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra intempéries, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor, textura ou aparência) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                | 9312 | 7296 | 16608 | R\$ 4,30 | R\$ 71.414,40  |
| 115 | Kg. | <b>TOMATE (LONGA VIDA):</b> produto in natura, de primeira qualidade, íntegro, firme e em bom estado de conservação, apresentando coloração característica do estágio de maturação adequado ao consumo, não sendo permitido frutos excessivamente verdes ou com amadurecimento avançado. Deverá estar livre de partes esmagadas, amassadas, rachaduras, perfurações, sinais de deterioração, mofo ou podridão, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas ou corpos estranhos, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). O produto deverá atender aos padrões de qualidade e higiene estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em sacos plásticos resistentes ou embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra intempéries e danos mecânicos, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, com amadurecimento inadequado, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações | 9728 | 5112 | 14840 | R\$ 8,63 | R\$ 128.069,20 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |      |       |          |               |
|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|----------|---------------|
|     |     | estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |      |       |          |               |
| 116 | Kg. | <b>ABOBRINHA ITALIANA:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentando unidades de coloração verde característica, tamanho médio, compactas, firmes e frescas, bem desenvolvidas, íntegras, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, cortes ou sinais de murchamento. Deverá apresentar grau de maturação adequado para consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). O produto deverá estar isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade ou utilização, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagens plásticas resistentes e próprias para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                       | 8064 | 5376 | 13440 | R\$ 6,16 | R\$ 82.790,40 |
| 117 | Kg. | <b>ABÓBORA CABOTIÁ:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentando unidades de tamanho médio, com casca íntegra, firme e resistente, no ponto de maturação adequado para suportar manipulação, transporte e conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de sujidades, parasitas, larvas, partes apodrecidas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade ou utilização, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo identificação do produto e peso líquido, quando aplicável. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão, odor ou textura inadequados ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. |      | 3264 | 3264  | R\$ 5,30 | R\$ 17.299,20 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |       |       |          |                |
|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|----------|----------------|
| 118 | Kg. | <b>ABÓBORA MORANGA:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentando unidades de tamanho médio, com casca íntegra, firme e resistente, no ponto de maturação adequado para suportar manipulação, transporte e conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de sujidades, parasitas, larvas, partes apodrecidas ou quaisquer danos que comprometam sua qualidade ou utilização, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo identificação do produto e peso líquido, quando aplicável. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão, odor ou textura inadequados ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                    |       | 2112  | 2112  | R\$ 3,87 | R\$ 8.173,44   |
| 119 | Kg. | <b>BATATA MONALISA:</b> produto in natura, de primeira qualidade, variedade Monalisa, lavada, com casca lisa, tamanho uniforme, de porte médio a graúdas, fresca, íntegra e firme. Deverá apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de sujidades, parasitos, larvas, brotações, danos mecânicos, manchas escuras internas ou externas e sinais de deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em sacos plásticos resistentes ou embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 13824 | 18432 | 32256 | R\$ 6,94 | R\$ 223.856,64 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |      |           |               |
|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----------|---------------|
| 120 | Kg. | <b>BATATA SALSA (MANDIOQUINHA):</b> produto in natura, de primeira qualidade, lavada, com tamanho uniforme, de porte médio a graúdas, fresca, íntegra e firme. Deverá apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de sujidades, parasitos, larvas, danos mecânicos, partes murchas, raízes excessivamente fibrosas ou esverdeadas e sinais de deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em sacos plásticos resistentes ou embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 6240 | 6240 | R\$ 10,97 | R\$ 68.452,80 |
| 121 | Kg. | <b>BATATA DOCE ROXA:</b> produto in natura, de primeira qualidade, lavada, com tamanho uniforme, de porte médio a graúdas, fresca, íntegra e firme. Deverá apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de sujidades, parasitos, larvas, danos mecânicos, rachaduras, brotações, partes murchas e sinais de deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em sacos plásticos resistentes ou embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá                                                                                                                                   | 4992 | 4992 | R\$ 5,08  | R\$ 25.359,36 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |      |      |          |               |
|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----------|---------------|
|     |     | realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |      |      |          |               |
| 122 | Kg. | <b>CHUCHU:</b> produto in natura, de primeira qualidade, novo, fresco, íntegro e firme, apresentando frutos bem formados, com coloração característica e superfície lisa ou levemente rugosa, conforme a variedade. Deverá apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas, pragas, doenças, danos fisiológicos, danos mecânicos, partes murchas ou sinais de deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em sacos plásticos resistentes ou embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 3726 | 5472 | 9198 | R\$ 5,00 | R\$ 45.990,00 |

6/10



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |      |       |          |               |
|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|----------|---------------|
| 123 | Kg. | <b>CENOURA:</b> produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, nova, apresentando raízes com casca lisa, compacta e firme, íntegras, sem rupturas e sem lesões de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de partes pútridas, enfermidades, sujidades, parasitos, larvas, rachaduras, bifurcações excessivas ou sinais de murchamento e deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em sacos plásticos resistentes ou embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 6624 | 6144 | 12768 | R\$ 5,02 | R\$ 64.095,36 |
| 124 | Kg. | <b>BETERRABA:</b> produto in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, nova, apresentando raízes com casca lisa, compacta e firme, íntegras, sem rupturas e sem lesões de origem física ou mecânica. Deverá apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de partes pútridas, enfermidades, sujidades, parasitos, larvas, rachaduras ou sinais de murchamento e deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em sacos plásticos resistentes ou embalagens apropriadas para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo,                                                                                                                                                                                              | 5832 | 3552 | 9384  | R\$ 6,67 | R\$ 62.591,28 |

EN



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |      |      |          |               |
|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|----------|---------------|
|     |     | mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |      |      |          |               |
| 125 | Kg. | <b>PEPINO (COMUM):</b> produto in natura, de primeira qualidade, gráudo, apresentando coloração verde-escura característica, procedente de espécie genuína, sã e fresca. Deverá apresentar desenvolvimento completo e grau de maturação adequado, com polpa íntegra e firme, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas, manchas, amassados, enrugamento excessivo, sementes endurecidas ou sinais de deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em sacos plásticos resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 1548 | 1008 | 2556 | R\$ 6,81 | R\$ 17.406,36 |
| 126 | Kg. | <b>MANDIOCA:</b> In natura, descascada, higienizada e congelada, de primeira qualidade, obtida de raízes sãs, íntegras e frescas, sem fibras excessivas, partes escurecidas ou sinais de deterioração. Deve apresentar boa qualidade culinária, garantindo cocção uniforme, maciez e fácil preparo, atingindo textura adequada após cozimento convencional, sem necessidade de submissão à pressão, não apresentando endurecimento ou fibras excessivas. Acondicionada em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e devidamente lacradas, contendo 1kg. O rótulo deverá apresentar identificação do fabricante, prazo de validade, número do lote, peso líquido e registro no Serviço de Inspeção competente (SIM, SIE ou SIF, conforme legislação vigente). O transporte e armazenamento deverão ocorrer sob temperatura adequada para produtos congelados, conforme recomendações do fabricante e normas dos órgãos de fiscalização sanitária vigentes. Entrega conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver reposição imediata, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto com embalagem violada, descongelado, fora das condições especificadas ou que, após preparo, não apresente cocção adequada e textura macia, sendo o lote considerado impróprio para consumo, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      | 4032 | 4032 | R\$ 8,70 | R\$ 35.078,40 |

elb



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |      |      |           |               |
|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----------|---------------|
| 127 | Kg. | <p><b>INHAME:</b> produto in natura, de primeira qualidade, graúdo, procedente de espécie genuína, sã e fresca, apresentando grau de maturação adequado e desenvolvimento completo. Deverá possuir polpa íntegra e firme, casca íntegra, sem rachaduras, cortes ou lesões de origem física ou mecânica, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isento de sujidades, parasitos, larvas, brotações excessivas, partes murchas ou sinais de deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em sacos plásticos resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas. Caso, no momento do preparo ou corte, seja verificada alteração interna do alimento, como escurecimento, podridão ou textura inadequada ao consumo, mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.</p> |      | 2208 | 2208 | R\$ 11,04 | R\$ 24.376,32 |
| 128 | Kg. | <p><b>BRÓCOLIS:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentando cabeça compacta e bem formada, coloração verde característica, limpo, com talos firmes, sem excesso de folhas, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimento e sem florescimento avançado. Deverá apresentar frescor e grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isento de sujidades, parasitos, pulgões, larvas, danos mecânicos ou sinais de murchamento e deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em sacos plásticos transparentes, resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor, textura ou aparência) em desacordo com as</p>                                                                                                                                                                                         | 3432 | 3552 | 6984 | R\$ 13,22 | R\$ 92.328,48 |



|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |      |      |           |               |
|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-----------|---------------|
|     |      | especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |      |      |           |               |
| 129 | Kg.  | <b>COUVE-FLOR:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentando cabeça compacta, bem formada e fechada, com coloração branca a creme característica, limpa, com talos firmes, sem excesso de folhas, sem partes amareladas ou escurecidas, sem manchas de apodrecimento e sem florescimento avançado. Deverá apresentar frescor e grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura). Deverá estar isenta de sujidades, parasitos, pulgões, larvas, danos mecânicos ou sinais de murchamento e deterioração, atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem com identificação do produto e peso líquido. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor, textura ou aparência) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. |      | 3552 | 3552 | R\$ 13,55 | R\$ 48.129,60 |
| 130 | Maço | <b>AGRIÃO:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentado em maço com peso aproximado de 250 g à 300 g, contendo folhas verdes, frescas, tenras e bem desenvolvidas, com coloração verde característica da espécie, limpas, sem amarelamento, sem partes murchas ou escurecidas. Deverá apresentar grau de frescor adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. Deverá estar isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, insetos, danos mecânicos ou sinais de deterioração, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura), atendendo aos padrões de higiene e qualidade estabelecidos pela legislação sanitária vigente. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes, resistentes e próprias para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de identificação com nome do produto e peso ou unidade. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. O transporte deverá ser realizado em veículo limpo, higienizado e protegido contra impactos e variações excessivas de temperatura, garantindo a integridade e qualidade do produto até o local de entrega. O fornecedor deverá possuir licença sanitária vigente, quando aplicável. Condições de reposição: deverá haver substituição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto murcho, amarelado, danificado                                                                                                                                                                                                                                            | 1632 |      | 1632 | R\$ 6,76  | R\$ 11.032,32 |



|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |     |      |          |               |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|------|----------|---------------|
|     |      | ou fora das condições especificadas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |     |      |          |               |
| 131 | Maço | <b>RÚCULA:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentada em maço com peso aproximado de 250 g à 300g, contendo folhas verdes, frescas, firmes e bem desenvolvidas, com coloração verde característica da espécie, limpas, sem folhas amareladas, murchas ou escurecidas. Deve apresentar grau de frescor e desenvolvimento adequado, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. Não deverá apresentar amargor excessivo, característico de folhas muito maduras ou envelhecidas. Deverá estar isenta de sujidades, terra, parasitos, larvas, insetos, danos mecânicos ou sinais de deterioração, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor, textura e aparência). Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, resistentes e próprias para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de identificação e pesagem. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor, textura ou aparência) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                       | 1632 |     | 1632 | R\$ 6,84 | R\$ 11.162,88 |
| 132 | Maço | <b>ESPINAFRE:</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentado em maço com peso aproximado de 450 g à 500 g, contendo folhas verdes, frescas, íntegras e firmes, com coloração verde característica da espécie, livres de amarelamento, rasgos excessivos, partes murchas ou escurecidas. Deve apresentar grau de maturação adequado, sem excesso de envelhecimento que possa comprometer o sabor ou a qualidade do produto. O produto deverá permitir suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. Isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, pragas, danos mecânicos e sinais de deterioração, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor, textura e aparência). Acondicionado em embalagens plásticas transparentes, resistentes e próprias para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de identificação e pesagem. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor, textura ou aparência) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. |      | 912 | 912  | R\$ 7,30 | R\$ 6.657,60  |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |      |       |          |               |
|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|----------|---------------|
| 133 | Und | <b>ALFACE CRESPA:</b> unidade com peso aproximado de 450 a 500 g, in natura, fresca, íntegra e firme, apresentando grau de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. Deve possuir folhas verdes, limpas, macias e crocantes, bem desenvolvidas e saudáveis, não apresentando textura excessivamente fibrosa, característica de produto envelhecido. O produto deverá estar isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, insetos, folhas amareladas, murchas ou sinais de apodrecimento, mantendo características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura e aparência). Proveniente de estabelecimento ou fornecedor que atenda às normas sanitárias vigentes. Acondicionada em embalagens plásticas próprias para alimentos, resistentes, com identificação de peso e quantidade, conforme solicitação. O transporte deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, protegendo o produto de impactos e variações bruscas de temperatura. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                            | 6528 | 6432 | 12960 | R\$ 5,08 | R\$ 65.836,80 |
| 134 | Und | <b>ALFACE AMERICANA:</b> unidade com peso aproximado de 450 a 500 g, in natura, fresca, íntegra e firme, apresentando cabeça bem formada e compacta, com folhas verdes a verde-claras, limpas, macias e crocantes, no ponto de maturação adequado para suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. Não deverá apresentar textura excessivamente fibrosa, característica de produto envelhecido. O produto deverá estar isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, insetos, folhas amareladas, murchas, manchas ou sinais de apodrecimento, mantendo características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura e aparência). Proveniente de estabelecimento ou fornecedor que atenda às normas sanitárias vigentes. Acondicionada em embalagens plásticas próprias para alimentos, resistentes, com identificação de peso e quantidade, conforme solicitação. O transporte deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, protegendo o produto de impactos e variações bruscas de temperatura. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 6528 | 6432 | 12960 | R\$ 5,48 | R\$ 71.020,80 |



|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |      |      |          |               |
|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|------|----------|---------------|
| 135 | Maço | <b>COUVE MANTEIGA:</b> In natura, de primeira qualidade, folhas verdes, frescas, íntegras e firmes, com coloração característica, livres de amarelamento, rasgos excessivos e sinais de murchamento. Acondicionada em pacotes com peso aproximado de 500g, apresentando grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. Isenta de sujidades, parasitos, larvas, danos mecânicos e sinais de deterioração. Embalagem em sacos plásticos próprios para alimentos, resistentes, conforme quantidade solicitada, devendo conter etiqueta de pesagem. Entrega conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver reposição imediata, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor, textura ou aparência) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | 3552 | 3552 | R\$ 5,41 | R\$ 19.216,32 |
| 136 | Kg.  | <b>ACELGA CRESPA:</b> unidade com cabeça bem formada e fechada, in natura, fresca, íntegra e firme, com folhas limpas, macias e crocantes, coloração característica da espécie, sem partes amareladas, murchas ou manchas de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. O produto deverá estar livre de sujidades, terra, parasitos, pulgões, larvas, insetos, danos mecânicos ou sinais de deterioração, mantendo características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura e aparência). Não deverá apresentar textura excessivamente fibrosa, característica de produto envelhecido. Acondicionada em sacos plásticos transparentes, resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Proveniente de estabelecimento ou fornecedor que atenda às normas sanitárias vigentes. O transporte deverá ocorrer em condições adequadas de higiene, protegido de impactos e variações bruscas de temperatura. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho ou fora das condições especificadas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.. |  | 2016 | 2016 | R\$ 7,69 | R\$ 15.503,04 |



|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |       |       |          |               |
|-----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-------|----------|---------------|
| 137 | Kg.  | REPOLHO: produto in natura, de primeira qualidade, com cabeça compacta e bem fechada, tamanho médio padrão, limpo, fresco, firme e bem desenvolvido, apresentando folhas íntegras, macias e crocantes, com coloração característica da espécie. Não deverá apresentar folhas murchas, amareladas, rasgadas ou danificadas, nem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, cortes ou sinais de apodrecimento. Deve apresentar grau de maturação adequado, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. O produto deverá estar isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, pragas e sinais de deterioração, mantendo características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura e aparência). Acondicionado em sacos plásticos resistentes, próprios para alimentos, contendo etiqueta com identificação do produto e peso. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto murcho, danificado, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                      | 4572 | 3552  | 8124  | R\$ 5,09 | R\$ 41.351,16 |
| 138 | Maço | CHEIRO-VERDE (SALSINHA): produto in natura, de primeira qualidade, apresentado em maço ou pacote com peso aproximado de 300 g, contendo folhas verdes, frescas, íntegras e firmes, com coloração verde característica da espécie e aroma próprio, livres de amarelamento, partes murchas ou escurecidas. Os talos deverão ser tenros, não apresentando fibrosidade excessiva, característica de produto envelhecido. Deve apresentar grau de maturação adequado, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. O produto deverá estar isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, insetos, danos mecânicos e sinais de deterioração, mantendo características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura e aparência). Acondicionado em sacos plásticos transparentes, resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor, textura ou aparência) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar |      | 10080 | 10080 | R\$ 6,10 | R\$ 61.488,00 |



|     |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |       |       |          |               |
|-----|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|-------|----------|---------------|
| 139 | Maço | <b>CHEIRO-VERDE (CEBOLINHA):</b> produto in natura, de primeira qualidade, apresentado em maço ou pacote com peso aproximado de 300 g, contendo folhas verdes, frescas, íntegras e firmes, com coloração característica da espécie e aroma próprio, livres de amarelamento, partes murchas ou escurecidas. Os talos deverão ser tenros, não apresentando fibrosidade excessiva, característica de produto envelhecido. Deve apresentar grau de maturação adequado, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. O produto deverá estar isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, danos mecânicos e pragas, mantendo características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura e aparência). Acondicionado em sacos plásticos transparentes, resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. |  | 10080 | 10080 | R\$ 5,17 | R\$ 52.113,60 |
| 140 | Kg.  | <b>PIMENTÃO VERDE:</b> produto in natura, de primeira qualidade, fresco, íntegro e firme, com coloração verde característica e uniforme, sem enrugamento, amassados, perfurações, manchas, partes murchas ou sinais de deterioração. Deve apresentar grau de maturação adequado, permitindo suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. O produto deverá estar isento de sujidades, terra, parasitos, larvas, pragas e danos mecânicos, mantendo características organolépticas adequadas (cor, odor, sabor, textura e aparência). Acondicionado em sacos plásticos resistentes e próprios para alimentos, conforme quantidade solicitada, contendo etiqueta de pesagem. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição do produto no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto murcho, danificado, fora das condições especificadas ou com quaisquer características organolépticas em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                                                                                                                                                                  |  | 624   | 624   | R\$ 5,20 | R\$ 3.244,80  |



| FRUTAS |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ESC.  | CMEI  | TOTAL | VAL. UNIT | TOTAL          |
|--------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|-----------|----------------|
| 141    | Kg. | <b>MAÇÃ FUJI:</b> fruta in natura, de primeira qualidade, nacional, com tamanho médio de 130 a 150 g por unidade, fresca, íntegra, firme e com grau de amadurecimento adequado ao consumo. Cada unidade deverá apresentar casca íntegra, sem rupturas, amassados, cortes, perfurações, machucados, rachaduras ou qualquer sinal de deterioração externa, e polpa saudável, firme e suculenta, compatível com a aparência externa. Não serão aceitas frutas com manchas, podridão, escurecimento interno ou qualquer defeito que comprometa a qualidade organoléptica (cor, odor, sabor ou textura). O produto deve suportar a manipulação, transporte e conservação em condições apropriadas para o consumo, garantindo qualidade interna e externa de todas as unidades. Entregar encarteladas em caixas de papelão resistentes, conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, dos quilos ou unidades que apresentarem danos, amassados, murcheza, deterioração interna ou que não atenderem às características organolépticas especificadas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. Caso a quantidade de produto fora das especificações ultrapasse percentual significativo do lote, poderá ser considerada a devolução de todo o lote.                                                                            | 68064 | 12576 | 80640 | R\$ 9,40  | R\$ 758.016,00 |
| 142    | Kg. | <b>ABACAXI PÉROLA:</b> fruta in natura, de primeira qualidade, variedade Pérola, com coroa íntegra e bem formada, tamanho médio, selecionada, fresca, íntegra e firme. Deve apresentar coloração característica da variedade, aroma próprio, sabor doce e baixa acidez, encontrando-se no ponto adequado para consumo, não estando verde, passado ou com sinais de fermentação ou apodrecimento. Não deverá apresentar amassados, perfurações, manchas, partes moles ou lesões de origem física ou mecânica. Deve possuir grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, estando isenta de sujidades, parasitos e larvas. Considerando a destinação à alimentação escolar e a necessidade de adequada aceitação sensorial pelo público atendido, somente será aceita a variedade especificada, não sendo admitida a substituição por outra variedade que não atenda às características de doçura e baixa acidez exigidas. Entregar em caixas de papelão resistentes, conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto danificado, murcho, fora das condições especificadas ou que não atenda às características organolépticas exigidas (cor, odor, sabor ou textura), garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 7704  | 17280 | 24984 | R\$ 6,40  | R\$ 159.897,60 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |       |       |          |                |
|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|----------|----------------|
| 143 | Kg. | <b>BANANA CATURRA:</b> fruta in natura, de primeira qualidade, fresca, íntegra, de tamanho médio, acondicionada em pencas firmes, sem sujidades, partes podres, amassados, machucados, rachaduras ou qualquer dano físico que comprometa a qualidade. Cada unidade deverá apresentar peso médio entre 90 e 120 g, garantindo padrão uniforme e adequada apresentação para consumo. Não serão aceitas unidades com amadurecimento excessivo, verdes ao ponto de impossibilitar o consumo, ou com sinais de deterioração interna, podridão ou polpa amolecida. Cada unidade deverá apresentar firmeza, coloração e textura compatíveis com o consumo, garantindo qualidade interna e externa. O produto deve estar isento de parasitos e larvas. A entrega deverá ocorrer conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, dos quilos ou unidades que apresentarem danos, peso fora do padrão, maturação inadequada ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                                                   | 42480 | 22272 | 64752 | R\$ 4,92 | R\$ 318.579,84 |
| 144 | Kg. | <b>BANANA PRATA:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, fresca, íntegra, tamanho médio, acondicionada em pencas firmes, com cada unidade apresentando peso médio entre 70 e 90 g, garantindo padrão uniforme e adequada apresentação para consumo. Cada unidade deverá apresentar casca íntegra, sem amassados, cortes, rachaduras, perfurações, machucados ou qualquer sinal de deterioração externa, e polpa saudável, firme, suculenta e de sabor característico, não sendo admitidas frutas verdes, passadas, aguadas ou com podridão interna. Cada unidade deverá apresentar firmeza, coloração e textura compatíveis com o consumo, garantindo qualidade interna e externa. Isenta de parasitos e larvas. Entregar conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver substituição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, dos quilos ou unidades que apresentarem danos, peso fora do padrão, maturação inadequada ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, sendo que, caso a quantidade de produto fora das especificações ultrapasse percentual significativo do lote, poderá ser considerada a devolução de todo o lote. | 960   | 9408  | 10368 | R\$ 7,43 | R\$ 77.034,24  |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |       |       |          |                |
|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|----------|----------------|
| 145 | Kg. | <b>LARANJA PERA:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, fresca, íntegra, com peso médio por unidade entre 120 e 160 g, casca firme, lisa e sem amassados, rachaduras, cortes ou sinais de deterioração externa. Deve apresentar polpa saudável, suculenta, com suco abundante ao corte e sabor caracteristicamente doce, grau de maturação adequado ao consumo, não estando verde, passada, murcho ou com partes podres. Cada unidade deve suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, garantindo qualidade interna compatível com a aparência externa. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Entregar conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver substituição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, das unidades ou quilos que apresentarem danos, maturação inadequada, falta de suculência ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, sendo que, caso a quantidade de produto fora das especificações ultrapasse percentual significativo do lote, poderá ser considerada a devolução de todo o lote. | 17232 | 9696  | 26928 | R\$ 6,50 | R\$ 175.032,00 |
| 146 | Kg. | <b>LARANJA LIMA:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio, fresca, íntegra, com peso médio por unidade entre 150 e 200 g, casca firme, lisa e sem amassados, rachaduras, cortes ou sinais de deterioração externa. Deve apresentar polpa saudável, suculenta, com suco abundante ao corte e sabor caracteristicamente doce, grau de maturação adequado ao consumo, não estando verde, passada, murcho ou com partes podres. Cada unidade deve suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo, garantindo qualidade interna compatível com a aparência externa. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Entregar conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver substituição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, das unidades ou quilos que apresentarem danos, maturação inadequada, falta de suculência ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, sendo que, caso a quantidade de produto fora das especificações ultrapasse percentual significativo do lote, poderá ser considerada a devolução de todo o lote. | 2496  | 18240 | 20736 | R\$ 8,82 | R\$ 182.891,52 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |       |       |          |                |
|-----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|----------|----------------|
| 147 | Kg. | <b>MAMÃO FORMOSA:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, variedade Formosa, tamanho médio a grande, fresca, íntegra e firme, com casca lisa e coloração característica da variedade (entre o verde-claro e o amarelo-alaranjado, conforme o grau de maturação). Deve apresentar polpa de coloração firme, suculenta e sabor doce característico, com aroma próprio e grau de maturação adequado ao consumo imediato, não estando verde, com amadurecimento excessivo (passado), murcho ou com sinais de fermentação, amassados, rachaduras, manchas necróticas ou lesões de origem física ou mecânica. Deve possuir desenvolvimento fisiológico completo que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Considerando a destinação à alimentação escolar e a necessidade de adequada aceitação sensorial, somente será aceita a variedade especificada, não sendo admitida substituição por outra que não apresente os padrões de doçura e qualidade exigidos. Entrega conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto fora das condições especificadas, com polpa amolecida ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.                    | 13200 | 13440 | 26640 | R\$ 7,81 | R\$ 208.058,40 |
| 148 | Kg. | <b>MANGA TOMMY:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, variedade Tommy Atkins, tamanho médio a grande, fresca, íntegra e firme, com casca lisa, resistente e coloração característica da variedade (predominância de vermelho e nuances de amarelo/verde). A polpa deve ser suculenta, com teor de fibras reduzido e sabor doce característico. Deve apresentar grau de maturação adequado ao consumo imediato, não estando verde, com amadurecimento excessivo (passada), murcha ou com sinais de fermentação, amassados, rachaduras, manchas ou lesões de origem física, mecânica ou por insetos. Deve possuir desenvolvimento fisiológico completo que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Considerando a destinação à alimentação escolar e a necessidade de adequada aceitação sensorial, somente será aceita a variedade especificada, não sendo admitida substituição por outra que não apresente os padrões de doçura e qualidade exigidos. Entrega conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto fora das condições especificadas ou que apresente polpa excessivamente fibrosa, amolecida ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 6672  | 10848 | 17520 | R\$ 7,95 | R\$ 139.284,00 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |       |       |          |                |
|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|----------|----------------|
| 149 | Kg. | <b>MELANCIA:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, tamanho médio a grande, fresca, íntegra, firme e bem desenvolvida, com casca resistente, lisa e sem rachaduras, cortes, perfurações ou sinais de deterioração externa. Deve apresentar grau de maturação adequado ao consumo, com polpa vermelha intensa, firme, suculenta e de sabor doce característico, não sendo admitida fruta verde, passada, aguada ou sem sabor. Não poderá apresentar deterioração interna, tais como polpa amolecida, escurecida, fermentada, com odor alterado, rachaduras internas, áreas esbranquiçadas excessivas ou qualquer indício de apodrecimento, ainda que externamente apresente boa aparência. Considerando a destinação à alimentação escolar e a necessidade de adequada aceitação sensorial pelo público atendido, somente serão aceitas frutas que apresentem qualidade interna compatível com as características externas. Isenta de sujidades, parasitos e larvas. Entregar conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado, no ato do corte ou preparo, que o produto não atende às características organolépticas (cor, odor, sabor e textura) ou às especificações estabelecidas.                                                                                             | 9216  | 16992 | 26208 | R\$ 3,28 | R\$ 85.962,24  |
| 150 | Kg. | <b>MELÃO GÁLIA:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, variedade Gália, tamanho médio, fresca, íntegra e firme, com casca íntegra e resistente, coloração característica da variedade e polpa suculenta. Deve apresentar sabor doce, aroma próprio e grau de maturação adequado ao consumo, não estando verde, passado, murcho ou com sinais de fermentação, amassados, rachaduras, manchas ou lesões de origem física ou mecânica. Deve possuir desenvolvimento completo que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. Isento de sujidades, parasitos e larvas. Considerando a destinação à alimentação escolar e a necessidade de adequada aceitação sensorial pelo público atendido, somente será aceita a variedade especificada, não sendo admitida substituição por outra que não apresente as características de doçura e qualidade exigidas. Entrega conforme cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto fora das condições especificadas, que não apresente sabor caracteristicamente doce e adequado ao consumo, ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar. | 12552 | 12480 | 25032 | R\$ 6,25 | R\$ 156.450,00 |



|     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |      |      |          |               |
|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|------|----------|---------------|
| 151 | Kg. | <p><b>LIMÃO ROSA (COMUM):</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, variedade conhecida como Rosa ou Cravo, de tamanho médio a grande, fresca, íntegra e firme, com casca característica da variedade (verde quando menos maduro e podendo apresentar coloração amarelo-alaranjada quando maduro), textura rugosa e resistente, sem sinais de murchamento ou desidratação, e sem lesões de origem física, mecânica ou por insetos. A polpa deve ser suculenta, com alto rendimento de suco e sabor ácido acentuado típico da variedade, com aroma próprio e grau de maturação adequado ao consumo, não estando verde, passada, murcho ou com sinais de fermentação. Deve possuir desenvolvimento fisiológico completo que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições apropriadas para o consumo. O produto deve estar isento de sujidades, parasitos e larvas, mantendo características organolépticas próprias (cor, odor, sabor e textura) compatíveis com qualidade interna e externa. Considerando a destinação à alimentação escolar e a necessidade de adequado aproveitamento e aceitação sensorial, será aceita apenas a variedade especificada, não sendo admitida substituição por outra que não apresente as características de sabor e qualidade exigidas. Entrega conforme cronograma de gêneros perecíveis estabelecido pela Nutricionista responsável. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, sempre que constatado produto fora das condições especificadas ou que apresente quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.</p> |  | 2544 | 2544 | R\$ 4,59 | R\$ 11.676,96 |
| 152 | Kg. | <p><b>ABACATE:</b> Fruta in natura, de primeira qualidade, com casca lisa, verde, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, estando já em estágio adequado para consumo imediato. Não deverá apresentar danos de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência ou qualidade. A polpa deverá se apresentar íntegra, firme e suculenta, compatível com a maturação indicada. Entregar conforme o cronograma de perecíveis estabelecido pela Nutricionista. Deverá haver reposição imediata no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a Administração, das unidades que apresentarem danos, polpa amolecida ou quaisquer características organolépticas (cor, odor, sabor ou textura) em desacordo com as especificações estabelecidas; caso a quantidade de produto fora das especificações ultrapasse percentual significativo do lote, poderá ser considerada a devolução de todo o lote, garantindo qualidade, integridade e segurança alimentar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | 3186 | 3186 | R\$ 8,48 | R\$ 27.017,28 |



| POLPA DE FRUTAS |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ESC. | CMEI | TOTAL | VAL. UNIT | TOTAL         |
|-----------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-------|-----------|---------------|
| 153             | Kg. | <b>POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA (1 KG):</b> Produto obtido da polpa de maracujá, extraída de frutas maduras, sãs, frescas e limpas, por processo de despulpamento, seguido de congelamento, sem adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou quaisquer aditivos químicos, caracterizando-se como alimento minimamente processado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, estando isenta de sujidades, impurezas ou substâncias estranhas. Embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente vedada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente. Validade mínima de 75% no momento da entrega. O produto deve atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O fornecedor obriga-se à substituição imediata do produto, sem ônus para a Administração, sempre que forem constatadas irregularidades, tais como: embalagem danificada, violada ou inadequada; produto em desacordo com as especificações técnicas exigidas; presença de sujidades, impurezas ou alterações sensoriais (cor, odor, sabor); descongelamento parcial ou total; ou prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido.                                                   | 1728 |      | 1728  | R\$ 20,92 | R\$ 36.149,76 |
| 154             | Kg. | <b>POLPA DE MORANGO CONGELADA (1 KG):</b> Produto obtido da polpa de morango, extraída de frutas maduras, sãs, frescas e limpas, por processo de despulpamento, seguido de congelamento, sem adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou quaisquer aditivos químicos, caracterizando-se como alimento minimamente processado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, estando isenta de sujidades, impurezas ou substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente vedada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente. A validade mínima deverá corresponder a 75% do prazo total no momento da entrega. O produto deve atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O fornecedor obriga-se à substituição imediata do produto, sem ônus para a Administração, sempre que forem constatadas irregularidades, tais como embalagem danificada, violada ou inadequada, produto em desacordo com as especificações técnicas exigidas, presença de sujidades, impurezas ou alterações sensoriais (cor, odor e sabor), descongelamento parcial ou total ou prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido. | 1728 |      | 1728  | R\$ 25,02 | R\$ 43.234,56 |



|       |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |  |      |                   |               |
|-------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--|------|-------------------|---------------|
| 155   | Kg. | <b>POLPA DE UVA CONGELADA (1 KG):</b> Produto obtido da polpa de uva, extraída de frutas maduras, sãs, frescas e limpas, por processo de despolpamento, seguido de congelamento, sem adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou quaisquer aditivos químicos, caracterizando-se como alimento minimamente processado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, estando isenta de sujidades, impurezas ou substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente vedada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente. A validade mínima deverá corresponder a 75% do prazo total no momento da entrega. O produto deve atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O fornecedor obriga-se à substituição imediata do produto, sem ônus para a Administração, sempre que forem constatadas irregularidades, tais como embalagem danificada, violada ou inadequada, produto em desacordo com as especificações técnicas exigidas, presença de sujidades, impurezas ou alterações sensoriais (cor, odor e sabor), descongelamento parcial ou total ou prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido.         | 1728 |  | 1728 | R\$ 26,13         | R\$ 45.152,64 |
| 156   | Kg. | <b>POLPA DE ABACAXI CONGELADA (1 KG):</b> Produto obtido da polpa do abacaxi, extraída de frutas maduras, sãs, frescas e limpas, por processo de despolpamento, seguido de congelamento, sem adição de açúcar, conservantes, corantes, aromatizantes ou quaisquer aditivos químicos, caracterizando-se como alimento minimamente processado. Deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, estando isenta de sujidades, impurezas ou substâncias estranhas. Acondicionada em embalagem plástica resistente, atóxica, íntegra e hermeticamente vedada, contendo 1 kg, com rotulagem conforme legislação vigente. A validade mínima deverá corresponder a 75% do prazo total no momento da entrega. O produto deve atender às normas vigentes do Ministério da Agricultura (MAPA) e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O fornecedor obriga-se à substituição imediata do produto, sem ônus para a Administração, sempre que forem constatadas irregularidades, tais como embalagem danificada, violada ou inadequada, produto em desacordo com as especificações técnicas exigidas, presença de sujidades, impurezas ou alterações sensoriais (cor, odor e sabor), descongelamento parcial ou total ou prazo de validade inferior ao mínimo estabelecido. | 1728 |  | 1728 | R\$ 23,75         | R\$ 41.040,00 |
| TOTAL |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      |  |      | R\$ 14.558.344,26 |               |

Os valores de referência dos itens não poderão ser superiores aos valores máximos estimados constantes nas tabelas deste Termo de Referência.

Os valores totais dos itens deste Termo de Referência somam a importância de **R\$ 14.558.344,26** (quatorze milhões, quinhentos e cinquenta e oito mil, trezentos e quarenta e quatro reais e vinte e seis centavos), considerando um período estimado de até **24 (vinte e quatro) meses**,



constituindo mera estimativa, não implicando obrigatoriedade de contratação integral por parte da Administração.

Ressalta-se que a **Ata de Registro de Preços** terá vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovada a vantajosidade e observada a disponibilidade orçamentária, nos termos da legislação vigente, sendo os quantitativos e valores projetados para até 24 meses, independentemente de sua efetiva prorrogação.

A licitante que apresentar proposta com valores superiores aos estimados para os itens constantes nas tabelas deste Termo de Referência será desclassificada do respectivo item.

Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses devidamente comprovadas de ocorrência das situações previstas no art. 134 da Lei nº 14.133/2021.

Fica assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da contratação, nos termos do art. 124 da Lei nº 14.133/2021, mediante solicitação formal da contratada, devidamente instruída com a comprovação da ocorrência de fatos imprevisíveis, previsíveis de consequências incalculáveis ou de força maior, que impactem significativamente os custos da execução contratual, podendo a revisão dos preços ocorrer tanto para mais quanto para menos, conforme verificação da efetiva variação dos custos.

A Administração poderá, ainda, promover a revisão dos preços registrados, inclusive para redução, quando verificada queda nos preços praticados no mercado, de modo a assegurar a manutenção da proposta mais vantajosa, mediante a devida comprovação por meio de nova pesquisa de preços ou outros meios idôneos.



### **3 - FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

O presente Termo de Referência tem por finalidade demonstrar a solução mais viável sob os aspectos técnico, econômico e operacional para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar.

A alimentação escolar constitui direito dos alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino, devendo ser assegurada durante os dias letivos, em conformidade com as diretrizes e normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Nesse contexto, a presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentos variados, seguros e de qualidade, que contribuam para o crescimento, desenvolvimento e aprendizagem dos alunos atendidos pelas unidades de ensino do Município de Quedas do Iguaçu.

A aquisição visa, ainda, assegurar a oferta de alimentação nutricionalmente adequada, promovendo a segurança alimentar e nutricional, a melhoria do rendimento escolar, bem como a atenção às necessidades específicas dos alunos, inclusive daqueles em situação de vulnerabilidade social, garantindo acesso igualitário e respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

### **4 - LOCAIS DE ENTREGA**

Após o recebimento da solicitação da Secretaria Municipal de Educação, e considerando a natureza e a perecibilidade dos itens que compõem o objeto, o fornecedor deverá realizar as entregas nas sedes das instituições de ensino da rede pública municipal, nos seguintes endereços:



|              |                                                                                                                                   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>B. P.</b> | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Estrela Guia, Rua Romeira, s/nº, Bairro Bom Pastor, Quedas do Iguaçu – Pr.           |
| <b>CN</b>    | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Primeiros Passos, nº 944, Bairro Campo Novo, Quedas do Iguaçu – Pr.                  |
| <b>CAIC</b>  | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Pequeno Colibri, Rua das Oliveiras, 250, Bairro Alto Recreio, Quedas do Iguaçu – Pr. |
| <b>P.I</b>   | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Pequeno Príncipe, s/nº, Parque Industrial, Quedas do Iguaçu – Pr.                    |
| <b>E. V.</b> | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Anjo da Guarda, Rua Castanheira, 82, Bairro Entre Vilas, Quedas do Iguaçu – Pr.      |
| <b>J. K.</b> | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Ursinho Carinhoso, Rua Plátano, 2413, Vila Kennedy, Quedas do Iguaçu – Pr.           |
| <b>S. C.</b> | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Criança Feliz, Rua dos Angicos, 265, Bairro São Cristóvão, Quedas do Iguaçu – Pr.    |
| <b>S. F.</b> | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Meu Cantinho, Av. Ipê, s/nº, Bairro Santa Fé, Quedas do Iguaçu – Pr.                 |
| <b>V. P.</b> | CMEI - Centro Municipal de Educação Infantil Gabriel Arcanjo, Rua Indaiá, s/nº, Vila Pindorama, Quedas do Iguaçu – Pr.            |

## **ESCOLAS**

|             |                                                                                                                   |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E-1</b>  | Escola Rural Municipal Quintino Bocaiúva, Localidade de Linha Estrela, Quedas do Iguaçu – Pr.                     |
| <b>E-2</b>  | Escola Rural Municipal Jarbas Passarinho, Localidade de Linha Lageado Bonito, Quedas do Iguaçu – Pr.              |
| <b>E-3</b>  | Escola Rural Municipal Janete dos Santos, Com. Bom Jesus, Assentamento Celso Furtado, Quedas do Iguaçu - Pr.      |
| <b>E-4</b>  | Escola Municipal Primavera, Rua Coqueiro, 917, Bairro Primavera, Quedas do Iguaçu – Pr.                           |
| <b>E-5</b>  | Escola Municipal Jardim Floresta, Rua Malva, Bairro Jardim Floresta, Quedas do Iguaçu - Pr.                       |
| <b>E -6</b> | Escola Rural Municipal Luiz Carlos Prestes, Com. Dez de Maio , Assentamento Celso Furtado, Quedas do Iguaçu - Pr. |
| <b>E-7</b>  | Escola Municipal Salto Osório, Av. Araucária, s/nº, Salto Osório, Quedas do Iguaçu – Pr.                          |
| <b>E-8</b>  | Escola Rural Municipal Independência, Rua Indaiá, s/nº, Bairro Pindorama, Quedas do Iguaçu – Pr.                  |
| <b>E-9</b>  | Escola Rural Municipal Araucária, Rua Castanheira, s/nº, Bairro Vila Dias, Quedas do Iguaçu – Pr.                 |
| <b>E-10</b> | Escola Municipal Castelo Branco, Rua Caquizeiro, 290, Bairro Luzitani, Quedas do Iguaçu – Pr.                     |
| <b>E-11</b> | Escola Municipal Cecília Meireles, Rua dos Angicos, 2181, Bairro São Cristóvão, Quedas do Iguaçu - Pr.            |
| <b>E-12</b> | Escola Municipal Júlio de Castilhos, Rua Romeira, 2980, Vila J. Kennedy, Quedas do Iguaçu – Pr.                   |
| <b>E-13</b> | Escola Rural Municipal Roseli Nunes, Com. Renascer no Silo, Assentamento Celso Furtado, Quedas do Iguaçu - Pr.    |
| <b>E-14</b> | Escola Municipal Gralha Azul, Av. das Torres, 2333, Bairro Progresso, Quedas do Iguaçu – Pr.                      |
| <b>E-15</b> | Escola Municipal Pinheirais, Rua Marfim, 1177, Centro, Quedas do Iguaçu - Pr.                                     |
| <b>E-16</b> | APAE - Escola Elvira Andreguetto Severgnini, Rua. Nogueira, 162, Bairro Luzitane, Quedas do Iguaçu - PR,          |
| <b>E-17</b> | Escola Municipal Santos Dumont - Rua. das Oliveiras, 211, Bairro Alto Recreio, Quedas do Iguaçu - PR,             |



## 5- PRAZO DE VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

A Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos do art. 84 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração e observada a disponibilidade orçamentária.

A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar contratações, facultando-se a realização das aquisições de forma parcial ou total, conforme a necessidade, sendo assegurado ao fornecedor registrado apenas o direito de preferência em igualdade de condições.

## 6 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução mais viável para a presente contratação consiste na realização de processo licitatório na modalidade pregão, na forma eletrônica, sob o Sistema de Registro de Preços, visando à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, por se tratarem de bens comuns.

A alternativa adotada contempla o levantamento prévio dos itens necessários, com base em pesquisa de preços de mercado, seguido da realização de procedimento licitatório para formação de Ata de Registro de Preços, visando à seleção da proposta mais vantajosa para atender às demandas da Administração Pública Municipal.

O Sistema de Registro de Preços mostra-se mais vantajoso, tendo em vista que não vincula a Administração à contratação da totalidade dos quantitativos estimados, possibilitando a realização das aquisições de forma parcelada, conforme a necessidade, durante a vigência da Ata.

Após a formalização da Ata de Registro de Preços, as empresas registradas deverão efetivar o fornecimento dos produtos conforme os prazos e condições estabelecidos neste Termo de Referência, observando rigorosamente



as especificações técnicas, as unidades de medida e demais exigências constantes na relação de itens.

## **7 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ão):

Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação trabalhista vigente, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com o Município de Quedas do Iguaçu – PR;

Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho das atividades relativas ao objeto ou em conexão com este, ainda que ocorridos nas dependências da Administração;

Assumir todos os encargos decorrentes de eventuais demandas trabalhistas, civis ou penais relacionadas ao fornecimento do objeto, originariamente ou vinculadas por prevenção, conexão ou continência;

Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto da contratação.

As entregas dos gêneros alimentícios, destinadas ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, deverão ocorrer conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste Termo de Referência.

No momento da entrega, os produtos deverão estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes físicos, químicos ou biológicos. Os produtos perecíveis deverão ser devidamente embalados e mantidos, quando necessário, sob condições



adequadas de resfriamento ou congelamento, desde a sua origem até a entrega final, garantindo sua perfeita conservação.

As embalagens deverão estar íntegras, sem sinais de violação, danos ou contaminação, contendo informações claras quanto à identificação do produto, data de validade, lote e demais exigências previstas na legislação vigente, sendo que o prazo de validade deverá atender ao disposto neste Termo de Referência, contado a partir da data de entrega.

Os produtos entregues serão submetidos à avaliação qualitativa e quantitativa, mediante análise visual e sensorial, bem como conferência em relação à autorização de fornecimento e às condições estabelecidas neste Termo de Referência. Os itens que atenderem às exigências serão considerados em conformidade, enquanto aqueles que não atenderem aos padrões estabelecidos serão considerados em desconformidade.

Todos os gêneros alimentícios, bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento, deverão observar rigorosamente a legislação vigente, especialmente as normas sanitárias, de segurança alimentar e demais dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

## **REQUISITOS TÉCNICOS**

A contratada deverá manter, durante toda a execução do objeto, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, nos termos da legislação vigente.

O fornecimento dos produtos deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, em conformidade com o cronograma e as solicitações expedidas pela Secretaria Municipal de Educação.

As carnes, frios e demais produtos perecíveis que demandem controle de temperatura deverão ser transportados, obrigatoriamente, em veículos



refrigerados, dotados de equipamentos adequados, devidamente calibrados e em conformidade com a legislação sanitária vigente. Alternativamente, quando aplicável, poderão ser utilizadas caixas térmicas apropriadas, exclusivas para este fim, desde que garantida a manutenção da temperatura adequada. Para fornecedores localizados a distância superior a 50 (cinquenta) quilômetros do local de entrega, será obrigatório o transporte em veículo refrigerado, de modo a evitar o descongelamento e assegurar a integridade e a qualidade dos produtos.

Todos os itens deverão estar devidamente identificados e etiquetados, conforme as exigências legais.

Os produtos de origem animal deverão apresentar, obrigatoriamente, selo de inspeção sanitária competente (municipal, estadual ou federal), conforme a legislação aplicável.

Os produtos alimentícios deverão atender integralmente às exigências dos órgãos competentes, incluindo, quando aplicável, registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou órgão equivalente.

Todos os produtos deverão conter, em suas embalagens, rotulagem em conformidade com a legislação vigente, incluindo, no mínimo: data de validade, peso ou volume, lista de ingredientes, composição nutricional, origem, identificação do fabricante e, quando for o caso, dados do importador e instruções de uso e conservação.

Ressalvados os produtos perecíveis e aqueles para os quais haja legislação específica estabelecendo prazos diferenciados, os produtos não perecíveis deverão ser entregues com prazo de validade remanescente mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) do total originalmente estabelecido pelo fabricante, contado a partir da data de entrega.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens íntegras, adequadas e sem quaisquer sinais de violação, não sendo aceitos itens com embalagens abertas, amassadas, enferrujadas, estufadas ou com vazamentos, que possam indicar comprometimento da qualidade ou risco de contaminação.



Os gêneros alimentícios deverão estar livres de umidade, poeira, sujidades, exposição a calor excessivo ou qualquer outro fator que possa comprometer sua qualidade, segurança e adequação ao consumo humano.

Os produtos deverão apresentar padrão de qualidade adequado, sendo que, especialmente os perecíveis, deverão possuir características sensoriais próprias e satisfatórias, tais como aparência, cor, textura, sabor e odor, sem quaisquer sinais de deterioração.

Aplicam-se integralmente aos produtos e ao seu fornecimento, ainda que não expressamente mencionadas neste instrumento, todas as normas sanitárias, de segurança alimentar e de qualidade vigentes.

A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar análises de qualidade dos produtos fornecidos, bem como solicitar laudos técnicos e laboratoriais, sempre que julgar necessário.

Poderão ser realizadas inspeções, a qualquer tempo e independentemente de aviso prévio, nas instalações da contratada, com a finalidade de verificar o cumprimento das condições higiênico-sanitárias, das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e demais requisitos necessários à adequada execução do objeto.

## **8 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

O fornecedor deverá comprovar, por meio de documentação pertinente, que possui Licença Sanitária vigente, expedida pelo órgão competente (municipal, estadual ou regional), atestando que o estabelecimento atende às condições higiênico-sanitárias adequadas para o exercício das atividades relacionadas ao fornecimento de gêneros alimentícios, em conformidade com a legislação vigente.

A contratada deverá manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de



habilitação e qualificação exigidas no processo de contratação, nos termos da legislação aplicável.

Todos os gêneros alimentícios, bem como os procedimentos relacionados ao seu armazenamento, transporte e entrega, deverão observar rigorosamente a legislação vigente, especialmente as normas sanitárias, de segurança alimentar e nutricional, além dos demais dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

Sempre que solicitado pela Administração, a contratada deverá apresentar documentação complementar que comprove a regularidade sanitária e a qualidade dos produtos fornecidos, incluindo, quando aplicável, registros, certificados, laudos técnicos ou análises laboratoriais emitidos por órgãos competentes.

## **9 – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

Os produtos deverão ser entregues diretamente nas unidades escolares (urbanas e rurais), conforme tabela constante no item 4, ou em outro local previamente designado pela Secretaria Municipal de Educação, sem qualquer custo adicional. Os locais de entrega serão informados por meio de cronograma.

O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme a necessidade de consumo da Administração Pública, em conformidade com cronograma elaborado e encaminhado pela Secretaria Municipal de Educação.

Todos os produtos, perecíveis e não perecíveis, deverão ser entregues de acordo com cronograma mensal, contendo as quantidades, elaborado a critério da nutricionista responsável pelo setor.

Os alimentos estocáveis deverão ser entregues conforme a demanda da nutricionista responsável, podendo ocorrer de forma semanal, quinzenal ou mensal, conforme planejamento e necessidade da Administração.

*Elle*



Já os alimentos perecíveis deverão ser entregues semanalmente, de acordo com calendário de entregas previamente estabelecido e atualizado mensalmente pela Secretaria Municipal de Educação, conforme programação definida pela nutricionista responsável.

A contratada obriga-se a realizar as entregas nos prazos, locais e quantidades estabelecidos, em conformidade com as ordens de fornecimento expedidas pela contratante, não sendo admitidas alterações sem prévia autorização.

Os prazos de entrega deverão obedecer aos seguintes critérios:

- **Alimentos estocáveis:** até 07 (sete) dias corridos, contados a partir do recebimento do cronograma;
- **Alimentos perecíveis:** conforme calendário semanal encaminhado pela nutricionista, devendo ser entregues preferencialmente no início da semana (segundas e terças-feiras).

Na hipótese de indisponibilidade de determinada marca adjudicada, por motivo devidamente justificado relacionado à produção ou fornecimento, a contratada deverá formalizar solicitação de substituição, a qual somente poderá ocorrer mediante autorização da contratante. Os produtos substitutos deverão possuir qualidade igual ou superior àqueles originalmente contratados, sendo previamente avaliados e aprovados pela nutricionista responsável.

O fornecedor deverá atender ao disposto na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), especialmente quanto à rotulagem dos produtos, que deverá apresentar informações claras, precisas e em língua portuguesa, contendo, no mínimo: características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, prazo de validade e origem.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados às características dos gêneros alimentícios fornecidos.



Correrão por conta da contratada todas as despesas decorrentes do fornecimento, incluindo, mas não se limitando a, transporte, embalagens, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

Os produtos fornecidos estarão sujeitos à verificação, pela unidade requisitante, quanto à conformidade com as especificações do edital, especialmente no que se refere à quantidade, qualidade, prazo de validade e condições de uso.

Os gêneros alimentícios deverão ser de boa qualidade, com adequada aceitação no mercado, e apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo, observando-se, no mínimo:

#### **Estocáveis**

Os alimentos farináceos, tais como arroz, macarrão, fubá, entre outros, não deverão apresentar, no ato da entrega, sinais de infestação por insetos, carunchos, larvas ou quaisquer indícios de contaminação.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues com suas características organolépticas preservadas, em perfeitas condições de consumo, devidamente acondicionados e dentro dos padrões de qualidade exigidos.

Os produtos não perecíveis deverão apresentar, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total no momento da entrega, contados a partir da data de fabricação, não sendo aceitos produtos com prazo de validade próximo ao vencimento.

As embalagens deverão estar íntegras, limpas, sem violação, umidade, perfurações ou quaisquer danos que comprometam a qualidade e a segurança do produto, não sendo aceitas embalagens estufadas, amassadas, enferrujadas ou com vazamentos.

*Handwritten signature*



Os produtos deverão conter rotulagem conforme a legislação vigente, com informações claras e legíveis quanto à identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, lote e demais exigências aplicáveis.

### **Hortifrútiis**

Os produtos deverão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos e em caixas plásticas adequadas ao acondicionamento de gêneros alimentícios, devidamente higienizadas e em bom estado de conservação. Deverá ser observada a Resolução SESA nº 748/2014, bem como as orientações da Vigilância Sanitária Municipal, quanto à rotulagem dos produtos hortícolas.

Os hortifrútiis deverão ser entregues frescos, íntegros, firmes, livres de sujidades, parasitas, larvas, danos mecânicos, deterioração, manchas, odores ou quaisquer alterações que comprometam sua qualidade e consumo, não sendo aceitos produtos murchos, passados ou em estágio avançado de maturação.

Deverá ser respeitado o grau de maturação adequado para consumo e manipulação, garantindo boa conservação e durabilidade até o preparo.

O transporte deverá ser realizado em veículo adequado, limpo, organizado e protegido contra intempéries e contaminações, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

A entrega deverá ocorrer no local indicado na Ordem de Compra, enviada por e-mail, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor, inclusive quanto à descarga e conferência dos produtos.

### **Pães**

Os produtos fornecidos deverão apresentar aspecto, cor, odor e sabor rigorosamente característicos de sua formulação, sendo exigida perfeita cocção e desenvolvimento de massa. Devem ser integralmente isentos de características indesejáveis, tais como queimaduras, massa crua ou encruada,

gfb



superfície excessivamente rugosa, sujidades, presença de parasitas ou bolores. A composição deve observar a pureza dos ingredientes, sendo vedada a adição de farelos ou corantes de qualquer natureza, salvo quando expressamente previsto na especificação técnica do item, devendo ainda atender aos limites vigentes de sódio e gorduras estabelecidos pela ANVISA.

Quanto à textura, os pães devem apresentar miolo homogêneo com alvéolos de fermentação regulares, estrutura elástica e macia, com casca de espessura fina e nível de crocância adequado ao tipo de produto. Não serão aceitos, sob hipótese alguma, produtos amassados, ressecados, com sinais de endurecimento por en/estufecimento, miolo pegajoso ou que apresentem qualquer alteração sensorial que indique perda de frescor.

O processo de embalagem exige que os pães estejam completamente resfriados à temperatura ambiente, sendo terminantemente proibido o acondicionamento de produtos ainda quentes em embalagens plásticas, a fim de evitar a condensação de umidade, a deformação física e a proliferação precoce de fungos. O acondicionamento deverá ser realizado em embalagens primárias próprias para alimentos, confeccionadas em material atóxico, íntegras, limpas e devidamente lacradas, garantindo a proteção contra contaminações.

Toda a execução do fornecimento, incluindo o cronograma de entregas, o fracionamento e as quantidades por unidade, deverá ocorrer em estrita conformidade com o estabelecido pela Nutricionista Responsável Técnica, a quem compete a validação final da qualidade e a fiscalização do padrão nutricional exigido.

### **Carnes e frios**

O transporte de carnes e frios deverá ser realizado obrigatoriamente em veículos refrigerados, em pleno funcionamento, garantindo a manutenção ininterrupta da cadeia de frio. Para fornecedores situados a uma distância superior a 50 (cinquenta) quilômetros do ponto de entrega, o uso de veículo frigorífico com sistema de refrigeração ativa é compulsório. Para distâncias inferiores, excepcionalmente, poderá ser admitido o transporte em caixas



térmicas higienizadas, de material atóxico e uso exclusivo para alimentos, desde que assegurem a integridade térmica dos produtos até o destino final.

No ato da entrega, os produtos devem estar em **estrita conformidade com as temperaturas e padrões de conservação estabelecidos pela legislação sanitária vigente (ANVISA e MAPA)**, bem como com as instruções de armazenamento constantes na rotulagem do fabricante.

A fiscalização reserva-se o direito de realizar a conferência dos produtos no momento do descarregamento, utilizando-se dos meios técnicos disponíveis para garantir a segurança alimentar. Será motivo de recusa imediata do lote, sob total responsabilidade e ônus do fornecedor, a constatação de qualquer sinal de quebra na cadeia de frio, descongelamento, violação de embalagens ou inconformidade com os padrões de identidade e qualidade previstos em lei."

Os produtos entregues serão submetidos a rigorosa avaliação qualitativa e quantitativa, em estrita conformidade com as especificações constantes na Autorização de Fornecimento e neste Termo de Referência. A avaliação qualitativa compreenderá a verificação das condições de embalagem, rotulagem, integridade e conformidade técnica, utilizando-se dos meios técnicos disponíveis e da análise das características organolépticas. A avaliação quantitativa consistirá na conferência exata das quantidades e pesos solicitados. Serão considerados aceitos os produtos que atenderem integralmente aos critérios estabelecidos; qualquer divergência resultará na rejeição total ou parcial do lote.

Todos os gêneros alimentícios deverão ser entregues com suas propriedades preservadas e em condições ideais para o consumo. Em caso de desconformidade, a contratada deverá realizar a substituição dos itens rejeitados, sem ônus para a Administração, nos prazos máximos de: **24 (vinte e quatro) horas para produtos perecíveis e 48 (quarenta e oito) horas para produtos estocáveis**. Fica estabelecido que a não reposição dos itens no prazo estipulado acarreta a impossibilidade de execução do cardápio planejado, configurando falha grave na execução contratual por interrupção de serviço essencial. Todas as despesas decorrentes de



substituições, incluindo logísticas e fretes, correrão por conta exclusiva da contratada.

O descumprimento das obrigações sujeitará a empresa às sanções previstas no **Art. 156 da Lei nº 14.133/2021**. A execução deve ser fiel às ordens de fornecimento, sendo vedada a alteração de marca ou especificação sem anuência prévia da Administração. O fornecimento deve ser direto, garantindo a rastreabilidade e segurança dos alimentos.

Após a fase de lances, a proposta classificada em primeiro lugar será submetida à análise e validação da **Nutricionista Responsável Técnica**, que verificará se as marcas e produtos ofertados atendem integralmente ao **descritivo técnico** exigido neste Termo de Referência. Para qualquer item que apresente desconformidade com o descritivo ou com os padrões de qualidade estabelecidos, a Nutricionista emitirá **laudo fundamentado de rejeição**, documento que servirá como prova técnica para a notificação formal da empresa e a imediata aplicação das sanções administrativas cabíveis. Serão sumariamente rejeitadas as marcas que não atenderem aos requisitos de qualidade, identidade e especificações detalhadas no descritivo, procedendo-se à convocação do licitante subsequente, observada a ordem de classificação.

## **10 – CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e conferência de quantidade e qualidade pelo Órgão competente da Administração, a base dos preços unitários apresentados na proposta, e mediante a apresentação da Nota Fiscal, acompanhada dos seguintes documentos:

- I - Atestado de recebimento emitido pelo órgão solicitante;*
- II - Comprovação da regularidade fiscal e trabalhista.*

O município de Quedas do Iguaçu – PR poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pelo fornecedor.



O pagamento efetuado não isentará o fornecedor das responsabilidades decorrentes do fornecimento.

Somente será efetivamente pago os quantitativos correspondentes as Ordens de Compras emitidas.

## 11 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO E SELEÇÃO DO FORNECEDOR

O processo licitatório será realizado na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **ELETRÔNICA**, adotando-se como critério de julgamento o **MENOR PREÇO POR ITEM**, sob o regime de execução por **PREÇO UNITÁRIO**.

A seleção do fornecedor será pautada pela observância obrigatória das especificações técnicas detalhadas neste Termo de Referência. O julgamento da proposta de menor preço está condicionado à **análise técnica e validação da Nutricionista Responsável Técnica**, que verificará se o produto ofertado atende integralmente ao **descritivo técnico** e aos padrões de qualidade exigidos. A proposta que, embora apresente o menor preço, não cumprir as exigências do descritivo, será desclassificada, procedendo-se à análise do licitante subsequente.

## 12 – DOS PREÇOS E ESTIMATIVAS DE CONTRATAÇÃO

As quantidades estimadas de contratação, bem como os respectivos valores de referência, encontram-se detalhados no **Item 02** deste Termo de Referência.

Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, ressalvadas as hipóteses de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro previstas nos **Arts. 124 e 134 da Lei nº 14.133/2021**. O reequilíbrio de preços poderá ocorrer tanto para fins de majoração quanto para a **redução dos valores registrados**, sempre que houver alteração comprovada nos custos dos insumos ou nos preços praticados no mercado que descaracterize a **proposta originalmente aceita**.



A Administração Pública, mesmo diante da comprovação de situações que ensejem o reequilíbrio, reserva-se o direito de, por conveniência e oportunidade administrativa, optar pelo **cancelamento da Ata de Registro de Preços** e pela abertura de novo processo licitatório, caso a revisão dos preços se mostre desfavorável ao interesse público.

Sendo comprovada a redução dos preços praticados no mercado em patamares inferiores aos registrados na Ata, a Administração convocará o Proponente para a repactuação e adequação dos valores aos novos índices de mercado. Caso o fornecedor não aceite reduzir o preço registrado, será liberado do compromisso assumido sem aplicação de penalidades, procedendo-se ao cancelamento do registro e à convocação dos demais licitantes ou abertura de novo certame."

### **13 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Os recursos estão previstos na lei Orçamentária Municipal nº 1.698, de 23 de dezembro de 2025, conforme rubrica orçamentária abaixo especificada:

**Órgão: 06 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

**Unidade: 001 – DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO**

**Função: 12 – EDUCAÇÃO**

**Subfunção: 361 – ENSINO FUNDAMENTAL**

**Programa: 1201 – PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO**

**Projeto / Atividade: 12.361.1201.2-060 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR**

**Elementos da despesa: 3.3.90.32.00.00 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA**

**Órgão: 06 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

**Unidade: 001 – DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO E ENSINO**

**Função: 12 – EDUCAÇÃO**



**Subfunção:** 365 – EDUCAÇÃO INFANTIL

**Programa:** 1202 – PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO INFANTIL

**Projeto / Atividade:** 12.361.1202.2-068 – MANUTENÇÃO DA MERENDA  
CRECHE E PRÉ ESCOLA

**Elementos da despesa:** 3.3.90.32.00.00 – MATERIAL, BEM OU SERVIÇO  
PARA DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

**Fontes de Recursos:** 000, 110, 504, 510, 511

**CONTAS:** 2550, 2560, 2570, 2580, 2590, 2680, 2690.

Na hipótese de não haver saldo de dotação orçamentária nas contas acima especificadas, as mesmas poderão ser suplementadas, com base na lei orçamentária anual nº, de 23 de dezembro de 2025.

#### **14 - PRAZO DE ENTREGA**

O fornecimento dos gêneros alimentícios ocorrerá de forma parcelada, atendendo rigorosamente às necessidades de consumo da Administração Pública, mediante solicitações emitidas pelo setor de Alimentação Escolar.

As entregas deverão ser efetuadas conforme os seguintes prazos e critérios:

- **Gêneros Estocáveis:** Em até **07 (sete) dias corridos**, contados a partir do recebimento do cronograma ou ordem de fornecimento expedida pela Nutricionista.
- **Gêneros Perecíveis:** A entrega deverá seguir rigorosamente o **calendário SEMANAL** enviado pela Nutricionista, devendo ocorrer obrigatoriamente no início da semana (**segundas e terças-feiras**), em horário comercial, para garantir a execução do cardápio.



Todos os produtos deverão ser entregues com suas características organolépticas preservadas e em total conformidade com o **descritivo técnico** deste Termo de Referência.

Em caso de recusa por desconformidade ou má qualidade, a contratada deverá realizar a substituição dos produtos, sem ônus para a Administração, nos prazos de:

- **Estocáveis:** Até 48 (quarenta e oito) horas;
- **Perecíveis:** Até 24 (vinte e quatro) horas.

A reposição dos produtos reprovados deve ocorrer obrigatoriamente dentro dos prazos estipulados, a fim de não prejudicar a execução do cardápio planejado. Ressalta-se que a eventual necessidade de alteração do cardápio original, decorrente do atraso ou da entrega de produtos em desconformidade pelo fornecedor, será de responsabilidade exclusiva da contratada para fins de penalização, ficando a Nutricionista Responsável Técnica e a Administração isentas de qualquer responsabilidade pelo descumprimento do cronograma nutricional em virtude da falha na entrega.

A inobservância destes prazos e condições configura interrupção de serviço essencial e sujeitará a contratada às penalidades previstas na Lei nº 14.133/2021."

## 15 – PENALIDADES

O Licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas seguintes infrações:

- Dar causa a inexecução parcial do contrato;
- Dar causa a inexecução parcial do contrato que cause grave dano a Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- Dar causa a inexecução total do contrato;
- Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;



- Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- Praticar ato lesivo previsto no Artigo 5º da Lei Nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção). O seu Artigo 5º enumera os atos lesivos a administração pública, nacional ou estrangeira, praticados por pessoas jurídicas, que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pelo Brasil.

Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei Nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, as seguintes sanções:

- Advertência, sendo aplicado exclusivamente pela infração administrativa de inexecução parcial do contrato, quando não se justificar imposição de penalidade mais grave;
- Multa, no valor de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do Contrato, por dia de atraso e/ou por descumprimento de obrigações fixadas neste Edital e em seus Anexos, limitados a 30% (trinta por cento) do valor contratual, sendo que a multa tem de ser recolhida pelo fornecedor no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação pelo Município de Quedas do Iguaçu – PR.
- Impedimento de licitar e contratar, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do Artigo 155 da Lei Nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente



federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos;

- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, sendo aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do Artigo 155 da Lei N° 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos. A sanção será precedida de análise jurídica, sendo sua aplicação de competência exclusiva de Secretário Municipal designado.

As sanções previstas nos itens anteriores poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme dispõe o Artigo 156, § 7º da Lei N° 14.133/2021.

Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

As aplicações de quaisquer das sanções previstas não excluem, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado a Administração Pública.

Na aplicação das sanções serão considerados:

- A natureza e a gravidade da infração cometida;
- As peculiaridades do caso concreto;
- As circunstancias agravantes ou atenuantes;
- Os danos que dela provierem para a Administração Pública;
- A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, requererá a instauração de



processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

Na hipótese de deferimento do pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

## **16 – DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO**

Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual. Para os propósitos deste item, definem-se as seguintes práticas:

- a) "Prática corrupta": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "Prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "Prática colusiva": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "Prática coercitiva": causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) "Prática obstrutiva": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a



apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

- (i) Destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas deste Edital; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.
- (ii) Impor sanções sobre uma empresa ou pessoa física, sob pena de inelegibilidade na forma da Lei, indefinidamente ou por prazo indeterminado, para a outorga de contratos financiados pela gestão municipal se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa ou pessoa física, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar de licitação ou da execução de contratos financiados com públicos.

## 17 – DA FISCALIZAÇÃO E DA GERÊNCIA

O gerenciamento das contratações decorrentes deste Termo de Referência caberá à **Secretaria Municipal de Educação**, que determinará o que for necessário para regularizar faltas ou defeitos, nos termos dos **Arts. 7º e 117 da Lei Federal nº 14.133/2021**.

Fica designada como GESTORA deste contrato:

- **ELEONORA HOFFMANN** – Secretária Municipal de Educação, CPF nº 487.347.729-87.

Fica designada como FISCAL deste contrato:

- **MARCIANA MURER** – Professora, CPF nº 033.649.839-09.



**Parágrafo Único: Da Responsabilidade Técnica e Fiscalização de Qualidade** A fiscalização técnica dos gêneros alimentícios será exercida pela Nutricionista **KELLY SIMONE PERSCEL**, a quem compete privativamente a análise de conformidade dos produtos com o descritivo técnico, a emissão de laudos fundamentados de rejeição e a validação das condições higiênico-sanitárias das entregas. As decisões da fiscal administrativa e da gestora, no que tange à aceitabilidade qualitativa dos alimentos, deverão ser pautadas estritamente pelo parecer técnico da Nutricionista.

Compete à fiscalização acompanhar a execução contratual, verificando a qualidade, prazos e possíveis desacordos com as especificações do edital. Fica reservado à fiscalização o direito e a autoridade para resolver casos omissos ou duvidosos, desde que não acarretem ônus para o Município ou modificação indevida do objeto.

A CONTRATADA declara aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, explicações e comunicações solicitados.

A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA quanto à qualidade e segurança dos produtos entregues. Eventuais irregularidades na execução não implicam em corresponsabilidade do Município ou de seus prepostos, devendo o fornecedor ressarcir imediatamente quaisquer prejuízos apurados em decorrência de falhas em suas atividades.

Quedas do Iguaçu, 23 de Abril de 2026.

**ELEONORA HOFFMANN**

Secretária Municipal de Educação