

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA
Art. 72, inciso I, da Lei nº 14.133/2021

Quedas do Iguaçu, 16 de Abril de 2026.

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação

DESTINO: Gabinete do Prefeito Municipal

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados à composição da alimentação escolar a ser ofertada nas instituições de ensino da rede pública municipal.

1. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO
(Art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar constitui política pública de caráter essencial, garantindo a oferta de alimentação adequada e saudável aos estudantes da educação básica, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e formação de hábitos alimentares saudáveis.

O Município de Quedas do Iguaçu, por meio da Secretaria Municipal de Educação, necessita realizar a aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção da alimentação escolar durante o período letivo, em atendimento aos alunos matriculados na rede pública municipal de ensino.

A presente contratação justifica-se pela necessidade de assegurar o fornecimento contínuo, regular e adequado de alimentação escolar, considerando tratar-se de serviço público essencial, diretamente vinculado ao direito à educação e à garantia da segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

edw

Ressalta-se que a alimentação escolar desempenha papel fundamental no rendimento escolar, na permanência e no desenvolvimento dos alunos, sendo indispensável a aquisição periódica e planejada dos gêneros alimentícios.

O planejamento da alimentação escolar, bem como a definição dos quantitativos, está fundamentado no cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica, Kelly Simone Perscel, assegurando a adequação nutricional e o atendimento às diretrizes estabelecidas pelo programa.

Destaca-se, ainda, que a presente contratação observará as diretrizes do PNAE, especialmente quanto à oferta de alimentação adequada e saudável, com a priorização de alimentos in natura e minimamente processados, em conformidade com a legislação vigente e as recomendações dos órgãos de controle.

Dessa forma, a contratação pretendida visa atender ao interesse público, garantindo a execução regular do programa e a continuidade dos serviços ofertados pela rede pública municipal de ensino.



2. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES *(Art. 18, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021)*

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios foi elaborada com base no histórico de consumo de exercícios anteriores, no quantitativo de alunos matriculados na rede municipal de ensino, bem como no planejamento do cardápio escolar desenvolvido pela nutricionista responsável técnica.

Foram considerados, ainda, fatores que influenciam a variação do consumo, tais como a diversidade de preparações ofertadas, a sazonalidade de determinados alimentos e eventuais oscilações no número de alunos atendidos, o que inviabiliza a definição exata do quantitativo mensal por item.

Diante desse cenário, optou-se pela adoção do Sistema de Registro de Preços, o qual confere maior flexibilidade à Administração, possibilitando a aquisição dos itens de forma parcelada e conforme a demanda efetiva ao longo do período de vigência da ata.

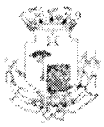
Ressalta-se que os quantitativos estimados possuem caráter meramente referencial, não gerando obrigação de contratação integral por parte da Administração Pública, sendo sua utilização condicionada à necessidade e conveniência administrativa.

A relação dos gêneros alimentícios, bem como suas respectivas quantidades estimadas, encontra-se detalhada em planilha anexa, contemplando 156 (cento e cinquenta e seis) itens, os quais deverão atender às especificações técnicas estabelecidas.

EM

**AQUISIÇÃO DE GENÊROS ALIMENTÍCIOS PARA COMPOSIÇÃO DA
MERENDA ESCOLAR 2026 - 2027**

N	Tipo	ESTOCÁVEIS	ESC.	CMEI	TOTAL	VAL. UNIT.	TOTAL
1	Pct	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO: 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	R\$ 18,55	R\$ 85.923,60
2	Pct	ARROZ BRANCO: 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	R\$ 17,79	R\$ 26.044,56
3	Pct	ARROZ PARBOILIZADO: 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	R\$ 19,88	R\$ 183.214,08
4	Kg.	ARROZ FRAGMENTADO: 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	R\$ 3,90	R\$ 8.611,20
5	Kg.	FEIJÃO PRETO: 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.	14400	7800	22200	R\$ 8,06	R\$ 178.932,00



6	Kg.	FEIJÃO CARIOCA: Tipo 1, classe cores, da última safra. Constituído por, no mínimo, 90% de grãos inteiros e sãos, 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	LENTILHA: 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.	BIJU: 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	FARINHA DE TRIGO: 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.	FUBÁ DE MILHO: 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	MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE: 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 apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade.	22872	2880	25752	R\$ 3,07	R\$ 79.058,64

2/16



		Reposição da mercadoria em caso de embalagem danificada, presença de carunchos ou fora do prazo de validade.					
12	Pct	MACARRÃO CABELO DE ANJO: 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	MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHA (ALFABETO): 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	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: 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	MACARRÃO TIPO ARGOLINHA: 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	CANJIQUINHA DE MILHO (QUIRERINHA): 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.	SAL REFINADO: 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	ÓLEO DE SOJA: 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	ÓLEO DE MILHO: 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	VINAGRE DE VINHO TINTO: 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	EXTRATO DE TOMATE: 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

etc.

22	Und	AMIDO DE MILHO: 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	POLVILHO DOCE: 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	TAPIOCA: 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.	AVEIA EM FLOCOS FINOS: 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	CHIA EM GRÃOS: 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

116



		legislação sanitária vigente. No ato da entrega, o produto deverá apresentar, no mínimo, 75% do prazo total de validade.					
27	Pct	CANJICA DE MILHO BRANCO: Grupo misturada, subgrupo despeliculada, classe branca, tipo 1. Deverá apresentar cor, odor e sabor próprios, com ausência de umidade, sujidades, fermentação e ranço. Isenta 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	SAGU: 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	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO: 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	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: 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

glo



31	Und	MARGARINA: 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	MARGARINA VEGETAL: 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.	BISCOITO ÁGUA E SAL: 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	BISCOITO TIPO MAISENA: 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

96



		alteração de características sensoriais ou fora do prazo de validade.					
35	Pct	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA: 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	BISCOITO DE POLVILHO SALGADO: 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	BISCOITO DE ARROZ INTEGRAL OU MULTIGRÃOS: 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	CEREAL INFANTIL: 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

2/16



39	Und	CAFÉ EM PÓ: 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	CHÁ MATE: 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	CHÁ MATE TOSTADO EM SACHÊS: 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	CHÁ DE CAMOMILA: 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

26



43	Und	CHÁ DE ERVA-DOCE (FUNCHO): 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	ACHOCOLATADO EM PÓ: Achocolatado em pó, constituído exclusivamente por açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante; ISENTO DE GLÚTEN, PROTEÍNAS DO LEITE, OVOS E OLEAGINOSAS; 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	CACAU EM PÓ NATURAL: 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	COLORÍFICO (COLORAU): 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

e 16

		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	AÇAFRÃO EM PÓ (CÚRCUMA): Condimento em pó, constituído exclusivamente por rizomas moídos da planta Curcuma longa, 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	ORÉGANO DESIDRATADO: 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	LOURO EM FOLHAS: 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

2/16



		remanescente; o fornecedor obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.					
50	Pct	ALECRIM DESIDRATADO: 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.	MANJERICÃO DESIDRATADO: Manjeriçao (<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.	CANELA EM RAMA: 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.	CANELA EM PÓ: 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

5/8



		obriga-se à reposição imediata do produto em caso de embalagem danificada, violada ou com validade expirada.					
54	Und.	CRAVO-DA-ÍNDIA: 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.	GELATINA EM PÓ INCOLOR E SEM SABOR: 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	UVA-PASSA BRANCA: 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	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL: Suco de uva tinto integral, obtido exclusivamente de uvas frescas e sadias, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA , AÇÚCARES (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>LEITE EM PÓ INTEGRAL: 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, mofos 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>LEITE EM PÓ INTEGRAL ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS: 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, mofos 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

CR



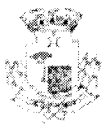
		75% do prazo total de validade, com reposição obrigatória de unidades em desacordo com as especificações.					
60	Und	COMPOSTO LÁCTEO ZERO LACTOSE: Composto lácteo em pó, indicado para dietas com restrição de lactose, contendo maltodextrina, obtido a partir de leite integral e soro de leite, acrescido 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
ALIMENTOS PARA RESTRIÇÃO ALIMENTAR			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL UNIT	TOTAL
61	Kg.	ARROZ INTEGRAL: 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

6/6



62	Und.	MACARRÃO INTEGRAL: 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.	MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN (VEGANO): 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.	MACARRÃO ORIENTAL DE ARROZ (RICE VERMICELLI): 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

6/16



65	Und.	ADOÇANTE LÍQUIDO (STÉVIA): 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.	XILITOL: 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	AVEIA EM FLOCOS FINOS (SEM GLÚTEN): 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

OK



68	Und	PÃO DE FORMA ISENTO DE GLÚTEN: 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 grammas) a 350g (trezentos e cinquenta grammas); 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	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL (SEM GLÚTEN): 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 grammas) a 210g (duzentos e dez grammas); 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	BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL INTEGRAL: 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 grammas) a 330g (trezentos e trinta grammas); 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



71	Und	ROSQUINHA INTEGRAL ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES (SABOR LEITE): 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	ROSQUINHA SEM GLÚTEN SABOR LEITE: 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	BISCOITO TIPO MAIZENA (SEM GLÚTEN E VEGANO): 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

ebb



74	Und	FARINHA SEM GLÚTEN (FSG): 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	LEITE EM PÓ À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (SEM LACTOSE): 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	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ARROZ UHT: 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

EM

77	Und	BEBIDA VEGETAL À BASE DE SOJA UHT: 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	LEITE DE VACA INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT: 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	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET / ZERO LACTOSE: 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

EW



FÓRMULAS INFANTIS			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL UNIT	TOTAL
80	Und	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA PARA LACTENTES 1: 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	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO 2: 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	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE: 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

5/16



		com qualquer indício de comprometimento da integridade do produto.					
83	Und	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): 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	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: 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

2/6



85	Und	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO À BASE DE SOJA (0 A 12 MESES): 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.</p>	96	96	R\$ 75,27	R\$ 7.225,92
86	Und	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO DESTINADA A NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS ESPECÍFICAS, ESPESSADA COM GOMA JATAÍ OU AMIDO GELATINIZADO: 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.</p>	48	48	R\$ 81,92	R\$ 3.932,16

16



PÃES			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL UNIT	TOTAL
87	Und	<p>PÃO TIPO HOT DOG: 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.</p>	20265 6	13968 0	342336	R\$ 1,78	R\$ 609.358,08
88	Und	<p>PÃO DE FORMA FRESCO INTEGRAL FATIADO: 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</p>	17328	19392	36720	R\$ 9,46	R\$ 347.371,20

OK



		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	PÃO FRANCÊS: 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
LEITE PASTEURIZADO			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL UNIT	TOTAL
90	Lt.	LEITE DE VACA INTEGRAL: 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
QUEIJO/ NATA/ IOGURTE			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL UNIT	TOTAL
91	Kg.	QUEIJO MUSSARELA: 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

21/6



		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	QUEIJO ZERO LACTOSE: 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	NATA (CREME DE LEITE FRESCO): 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

92

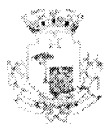


		aceito SIF, SIE ou SIM, conforme legislação vigente. Acondicionado em embalagem primária atóxica, em pote plástico com tampa devidamente lacrada, contendo 300 g do produto, íntegra e sem violação. Deverá apresentar, no ato da entrega, no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) do prazo de validade total 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	NATA ZERO LACTOSE (CREME DE LEITE FRESCO): 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.	IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO: 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

2/16

		de qualidade deverá ser substituído pelo fornecedor no prazo máximo de 24 horas, sem ônus para a contratante.					
96	Und.	IOGURTE ZERO LACTOSE: 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	IOGURTE NATURAL: 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

21



98	Und	<p>IOGURTE NATURAL ZERO LACTOSE: 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.</p>		964	964	R\$ 5,91	R\$ 5.697,24
99	Und.	<p>IOGURTE DIET: 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.</p>	24		24	R\$ 4,52	R\$ 108,48

26



CARNES			ESCOL A	CMEI	TOTAL	VAL. UNIT	TOTAL
100	Kg.	CARNE BOVINA TIPO PALETA (PEÇA): 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.	CARNE BOVINA TIPO QUARTO (PEÇA): 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.	CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO): 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.	BIFE DE PATINHO: 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.	CARNE SUÍNA TIPO PERNIL (PEÇA): 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.	CARNE SUÍNA MOÍDA: 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

216



		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.	BISTECA SUÍNA (BIFE): 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.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF: 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 original, 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

EW

		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.	FILÉ PEITO DE FRANGO SEM OSSO IQF: 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 avermelhadas 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 plásticas originais, atóxica 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
OVOS			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL. UNIT	TOTAL
109	Dz.	OVOS DE GALINHA: 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

EM

SALSICHA			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL. UNIT	TOTAL
110	Kg.	SALSICHA DE CARNE BOVINA TIPO VINA: 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 lacre 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	MILHO VERDE CONGELADO: 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

11/6



112	Und	ERVILHA CONGELADA : 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.	ALHO IN NATURA : 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

Handwritten signature



114	Kg.	<p>CEBOLA NACIONAL: 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.</p>	9312	7296	16608	R\$ 4,30	R\$ 71.414,40
115	Kg.	<p>TOMATE (LONGA VIDA): 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</p>	9728	5112	14840	R\$ 8,63	R\$ 128.069,20



		estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.					
116	Kg.	ABOBRINHA ITALIANA: 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.	ABÓBORA CABOTIÁ: 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

Elb



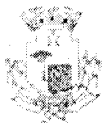
118	Kg.	ABÓBORA MORANGA: produto in natura, de primeira qualidade, apresentando unidades de tamanho médio, com casca íntegra, firme e resistente, no ponto de maturação adequado para suportar manipulação, transporte e conservação em condições apropriadas para o consumo, mantendo características organolépticas 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.	BATATA MONALISA: 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

CA



120	Kg.	<p>BATATA SALSA (MANDIOQUINHA): 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.</p>	6240	6240	R\$ 10,97	R\$ 68.452,80
121	Kg.	<p>BATATA DOCE ROXA: 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</p>	4992	4992	R\$ 5,08	R\$ 25.359,36

F. 16



		realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.					
122	Kg.	CHUCHU: 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

Elb



123	Kg.	<p>CENOURA: 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.</p>	6624	6144	12768	R\$ 5,02	R\$ 64.095,36
124	Kg.	<p>BETERRABA: 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,</p>	5832	3552	9384	R\$ 6,67	R\$ 62.591,28

6/16



		mesmo que externamente apresente aparência íntegra, o fornecedor deverá realizar a substituição do produto, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.					
125	Kg.	PEPINO (COMUM): produto in natura, de primeira qualidade, gráudo, apresentando coloração verde-escura característica, procedente de espécie genuína, são 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.	MANDIOCA: In natura, descascada, higienizada e congelada, de primeira qualidade, obtida de raízes são, 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

OK



127	Kg.	<p>INHAME: produto in natura, de primeira qualidade, gráudo, 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>BRÓCOLIS: 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

276



		especificações estabelecidas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.					
129	Kg.	COUVE-FLOR: 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	AGRIÃO: 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

ETM



		ou fora das condições especificadas, garantindo a qualidade, integridade e segurança alimentar.					
131	Maço	RÚCULA: 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	ESPINAFRE: 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

Handwritten signature



133	Und	<p>ALFACE CRESPA: 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.</p>	6528	6432	12960	R\$ 5,08	R\$ 65.836,80
134	Und	<p>ALFACE AMERICANA: 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.</p>	6528	6432	12960	R\$ 5,48	R\$ 71.020,80

016



135	Maço	COUVE MANTEIGA: In natura, de primeira qualidade, folhas verdes, frescas, integras 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.	ACELGA CRESPA: 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

2/16



137	Kg.	<p>REPOLHO: produto in natura, de primeira qualidade, com cabeça compacta e bem fechada, tamanho médio padrão, limpo, fresco, firme e bem desenvolvido, apresentando folhas integras, 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.</p>	4572	3552	8124	R\$ 5,09	R\$ 41.351,16
138	Maço	<p>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</p>		10080	10080	R\$ 6,10	R\$ 61.488,00

CPB



139	Maço	CHEIRO-VERDE (CEBOLINHA): 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.	PIMENTÃO VERDE: 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

ELB



FRUTAS			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL UNIT	TOTAL
141	Kg.	MAÇÃ FUJI: 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.	ABACAXI PÉROLA: 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

ENB

143	Kg.	BANANA CATURRA: 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.	BANANA PRATA: 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

9/6



145	Kg.	LARANJA PERA: 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.	LARANJA LIMA: 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

16/6



147	Kg.	<p>MAMÃO FORMOSA: 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 percíveis 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.</p>	13200	13440	26640	R\$ 7,81	R\$ 208.058,40
148	Kg.	<p>MANGA TOMMY: 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 percíveis 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.</p>	6672	10848	17520	R\$ 7,95	R\$ 139.284,00

OK



149	Kg.	MELANCIA: 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.	MELÃO GÁLIA: 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

2/6



151	Kg.	<p>LIMÃO ROSA (COMUM): 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>ABACATE: 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

26

POLPA DE FRUTAS			ESC.	CMEI	TOTAL	VAL. UNIT	TOTAL
153	Kg.	POLPA DE MARACUJÁ CONGELADA (1 KG): 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.	POLPA DE MORANGO CONGELADA (1 KG): 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

216



155	Kg.	POLPA DE UVA CONGELADA (1 KG): Produto obtido da polpa de uva, 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\$ 26,13	R\$ 45.152,64
156	Kg.	POLPA DE ABACAXI CONGELADA (1 KG): Produto obtido da polpa do abacaxi, 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\$ 23,75	R\$ 41.040,00
TOTAL							R\$ 14.558.344,26

CM



3. VINCULAÇÃO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

A presente contratação está diretamente vinculada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo sua execução e aplicação de recursos condicionadas ao atendimento das diretrizes estabelecidas pelo programa, especialmente no que se refere à qualidade dos alimentos, à garantia da segurança alimentar e nutricional e ao atendimento dos alunos da rede pública de ensino.

4. PESQUISA DE PREÇOS

A pesquisa de preços foi realizada por meio de consulta a sistema especializado (Banco de Preços), com base em contratações públicas similares, em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021.

O valor estimado da contratação é 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 projetado de 24 (vinte e quatro) meses.

Ressalta-se que a Ata de Registro de Preços terá vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período, nos termos da legislação vigente. Nesse contexto, o quantitativo estimado foi dimensionado com base no período máximo de vigência da ata, totalizando 24 (vinte e quatro) meses, exclusivamente para fins de planejamento e estimativa de demanda, com vistas a assegurar a continuidade do fornecimento e maior eficiência na gestão das contratações públicas.

Destaca-se, contudo, que não há obrigatoriedade de prorrogação da ata, tampouco de contratação, integral ou parcial, dos quantitativos estimados, constituindo-se estes em mera expectativa de consumo, a ser efetivada conforme a conveniência e necessidade da Administração Pública, observados os princípios da economicidade e do interesse público.

E/10

Os parâmetros adotados na pesquisa observaram critérios de similaridade dos objetos, período das contratações e localização geográfica, visando garantir a fidedignidade e a adequação dos preços estimados.

5. PREVISÃO PARA INÍCIO DA CONTRATAÇÃO

Na presente data, o Município possui processo licitatório vigente para o objeto pretendido, cujos contratos encontram-se com vigência até 13 de junho de 2026, tornando-se imprescindível a adoção das providências necessárias à realização de novo processo licitatório em tempo hábil, a fim de assegurar a continuidade do fornecimento dos gêneros alimentícios.

Destaca-se que a alimentação escolar constitui serviço público essencial, vinculada à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo dever do Poder Público garantir sua regularidade e qualidade, em atendimento às disposições legais e normativas aplicáveis.

Ressalta-se, ainda, que a não efetivação da contratação no prazo adequado poderá comprometer o atendimento da alimentação escolar nas unidades de ensino da rede pública municipal, configurando risco à descontinuidade de serviço essencial, com prejuízos diretos aos alunos e ao cumprimento das políticas públicas educacionais, especialmente no que se refere à segurança alimentar e nutricional.

9/6

6. RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Secretária Municipal de Educação, com o apoio da equipe técnica responsável pela área.

7. ANEXOS



Município de
**Quedas do
Iguaçu**



SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO
QUEDAS DO IGUAÇU-PR
Cessão 2025-28



**O Futuro
é o nosso
Presente**
Cessão 2025-28

- a) Estudo Técnico Preliminar;
- b) Pesquisa de Preços.

ELEONORA HOFFMANN
Secretária Municipal de Educação