



## DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

**Órgão:** Prefeitura Municipal de Rio Fortuna.

**Setor requisitante:** Secretaria de Educação e Esportes

**Responsável pela Demanda:** Miriane Buss Roecker Warmling

**Matrícula:** 2197

**E-mail:** merendariofortuna@gmail.com

**Telefone:** (48) 3653.1404

**1. Objeto: AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC.**

**2. Justificativa da necessidade da contratação:** A contratação é necessária para garantir o fornecimento contínuo de merenda escolar aos alunos da rede municipal de ensino, assegurando condições adequadas de aprendizagem e contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes.

Além disso, a aquisição atende às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece a oferta de alimentação adequada e nutricionalmente equilibrada, sendo, para muitos alunos, a principal refeição do dia.

Por fim, a contratação também se destina à manutenção das atividades da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura, assegurando o regular funcionamento das unidades escolares e o atendimento das demandas administrativas relacionadas à alimentação.

### 3. Descrições e quantidades

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO  | TIPO DO ITEM (*) | SUBITEM (**)  | UNIDADE MEDIDA | QUANT. |
|------|--|------------------|---------------|----------------|--------|
| 1.   | <b>AÇÚCAR BRANCO REFINADO</b><br><b>Características Técnicas:</b> Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas <b>1kg</b> de polietileno leitoso ou transparente.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias; | Consumo          | Não se aplica | KG             | 800    |
| 2.   | <b>AÇÚCAR MASCADO</b><br><b>Características Técnicas:</b> Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura.  | Consumo          | Não se aplica | KG             | 50     |



|    |  |         |               |    |     |
|----|--|---------|---------------|----|-----|
|    | <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 1kg sendo de polietileno leitoso ou transparente.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses;</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias;</p>  |         |               |    |     |
| 3. | <p><b>AÇÚCAR BAUNILHA</b><br/>Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima d - Açúcar de baunilha: embalagem original íntegra, não violada, com rótulo constando data de fabricação, lote, validade, ingredientes, marca e informação nutricional. Embalagem secundária plástica, resistente, limpa e própria para este fim. Validade mínima de 6 meses, a contar a partir da data de entrega. Embalagem de 30 gramas</p> | Consumo | Não se aplica | UN | 50  |
| 4. | <p><b>AÇAFRÃO DA TERRA /CÚRCUMA</b><br/><b>Características Técnicas:</b> Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra): produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade.<br/><b>Validade:</b> 06 meses de validade no momento da entrega.</p>   | Consumo | Não se aplica | UN | 100 |
| 5. | <p><b>ARROZ AMARELO TIPO PARBOILIZADO</b><br/><b>Características Técnicas:</b> Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.<br/>O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).<br/><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;<br/><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses;<br/><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias;</p>   | Consumo | Não se aplica | KG | 700 |
| 6. | <p><b>ARROZ BRANCO</b><br/><b>Características Técnicas:</b> Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.<br/>O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas.<br/><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;</p>   | Consumo | Não se aplica | KG | 150 |



|    |  |         |               |    |     |
|----|--|---------|---------------|----|-----|
|    | <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias.   |         |               |    |     |
| 7. | <b>ARROZ QUEBRADINHO TIPO BRANCO.</b><br><b>Características Técnicas:</b> O Arroz Quebradinho Deve Apresentar Coloração (Branco/Quebradinho) - Classe Longo Fino, Qualidade Tipo 1. - Arroz Comum (Branco/Quebradinho), Isento De Sujidades, Materiais Estranhos E Mofos O Produto Deve Ser Obtido De Grãos Longos Finos Sadios De Arroz (Oryza Sativa L.), Que Foram Submetidos Ao Processo De Polimento Adequado.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias.  | Consumo | Não se aplica | KG | 350 |
| 8. | <b>AMIDO DE MILHO</b><br><b>Características técnicas:</b> produto amiláceo extraído de milho ( <i>Zeamaya, L.</i> ) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.<br><b>Embalagem atóxica:</b> EMBALAGEM DE 500GR OU 1 KG.<br><b>Data de fabricação:</b> máximo 30 dias<br><b>Data de validade:</b> Mínimo 10 meses.   | Consumo | Não se aplica | KG | 150 |
| 9. | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b><br><b>Características Técnicas:</b> O produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Flocos finos, 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Lacre de Segurança, dados de Identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, Peso Líquido DE 500gr.<br><b>Embalagem:</b> Caixa ou pacote de 500gr.<br><b>Data de fabricação:</b> o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.<br><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. | Consumo | Não se aplica | UN | 50  |
| 10 | <b>AZEITE DE OLIVA:</b><br><b>Características Técnicas:</b> Azeite de oliva, 100% extra virgem, espécie vegetal de oliva, tipo puro, teor da acidez extravirgem- menor que 0,8%.<br>Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, Embalagem 500.0 mililitros   | Consumo | Não se aplica | UN | 30  |
| 11 | <b>BANHA SUÍNA</b> (Banha de Porco)<br><b>Descrição:</b> o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como   | Consumo | Não se aplica | KG | 80  |



|    |   |         |               |    |      |
|----|---|---------|---------------|----|------|
|    | <p>definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.<br/><b>Embalagem:</b> Pacote atóxico de 1kg.</p>  |         |               |    |      |
| 12 | <p><b>BEBIDA LÁCTEA</b><br/><b>SABOR: MORANGO, FRUTAS VERMELHAS OU COCO.</b><br/><b>Características Técnicas:</b> bebida láctea com iogurte e polpa de frutas.<br/><br/>Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante.<br/>Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade.<br/><b>Embalagem:</b> Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão.<br/><b>Prazo de validade:</b> min 30 dias<br/><b>Fabricação:</b> Max 14 dias</p>  | Consumo | Não se aplica | UN | 1500 |
| 13 | <p><b>BISCOITO TIPO SALGADINHO COM SEMENTE DE LINHAÇA</b><br/><b>Características Técnicas:</b> O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.<br/><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico.<br/><b>Embalagem primária:</b> em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.<br/><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses;<br/><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias;</p> | Consumo | Não se aplica | KG | 200  |
| 14 | <p><b>BISCOITO DE FIBRAS INTEGRAL</b><br/><b>Características Técnicas:</b> O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço<br/><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo integral, açúcar mascavo, gérmen de trigo,</p>   | Consumo | Não se aplica | KG | 200  |



|    |   |         |               |     |     |
|----|---|---------|---------------|-----|-----|
|    | <p>manteiga, sementes de linhaça, ovos e sal.<br/><b>Embalagem primária:</b> em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg.<br/><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses;<br/><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias.</p>  |         |               |     |     |
| 15 | <p><b>BISCOITO SEM GLÚTEN</b><br/><b>DESCRIÇÃO:</b> Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. <b>NÃO CONTER GLÚTEN.</b></p>   | Consumo | Não se aplica | UN  | 10  |
| 16 | <p><b>BOLACHA DOCE TIPO MAISENA</b><br/><b>Características Técnicas:</b> O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.<br/><b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja.<br/><b>Embalagem:</b> embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.<br/><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses;<br/><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias.</p>  | Consumo | Não se aplica | PCT | 250 |
| 17 | <p><b>BOLACHA DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO)</b><br/><b>Características Técnicas:</b> O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.<br/><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.<br/><b>Embalagem:</b> embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> | Consumo | Não se aplica | PCT | 200 |
| 18 | <p><b>BOLACHA SALGADO ÁGUA E SAL</b><br/><b>Características Técnicas:</b> O biscoito deverá ser fabricado a partir de</p>   | Consumo | Não se aplica | PCT | 200 |



|    |  |         |               |    |     |
|----|--|---------|---------------|----|-----|
|    | <p>matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p><b>Embalagem:</b> embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses;</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias;</p> |         |               |    |     |
| 19 | <p><b>BOLACHA CASEIRA DE POLVILHO</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p><b>Ingredientes:</b> polvilho, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, coco ralado, fermento químico e sal amoníaco.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.</p> <p><b>Validade:</b> 60 dias após a data de fabricação.</p>  | Consumo | Não se aplica | KG | 200 |
| 20 | <p><b>BOLACHA CASEIRA DE TRIGO</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal amoníaco e essência de baunilha.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.</p>   | Consumo | Não se aplica | KG | 250 |
| 21 | <p><b>BOLACHA CASEIRA DE MILHO TIPO FUBA</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> bolacha tipo bolachão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em bom estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres</p>  | Consumo | Não se aplica | KG | 200 |



|    |  |         |               |    |     |
|----|--|---------|---------------|----|-----|
|    | <p>organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p><b>Ingredientes:</b> farinha de milho, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, manteiga, nata, ovos, fermento químico, sal e essência de baunilha.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Embalagem plástica de polietileno, pacotes de 1kg.</p>   |         |               |    |     |
| 22 | <p><b>BOLACHA DE MEL INTEGRAL</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.</p> <p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 1 kg.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses;</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias.</p> | Consumo | Não se aplica | KG | 200 |
| 23 | <p><b>BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE.</b></p> <p><b>Descrição:</b> Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. <b>NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.</b></p> <p>Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem: UNIDADE de 350g.</b></p>   | Consumo | Não se aplica | UN | 10  |
| 24 | <p><b>CANELA EM PÓ</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Canela Em Pó Produto Minimamente Processado Embalagem atóxica, de 25 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p><b>Embalagem Primária:</b> Frasco Plástico Transparente Ou Sachê Contendo No Mínimo 25 Gramas Do Produto. Rótulo Deve Estar Em Conformidade</p> <p><b>Prazo de validade:</b> 06 meses a partir da entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> Frasco de 25 a 30 gramas.</p>   | Consumo | Não se aplica | UN | 30  |
| 25 | <p><b>CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.</p> <p><b>Embalagem:</b> 200 gr.</p>   | Consumo | Não se aplica | UN | 350 |



|    |  |         |               |    |      |
|----|--|---------|---------------|----|------|
|    | <b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias.   |         |               |    |      |
| 26 | <b>CACAU EM PÓ 100 % (ALCALINO)</b><br><b>Características Técnicas:</b> cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses   | Consumo | Não se aplica | UN | 20   |
| 27 | <b>CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM TIRAS FINAS (BUBOS).</b><br><b>Características Técnicas:</b> Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, <b>carimbo de inspeção estadual ou federal</b> e procedência da carne.<br><b>Prazo de Validade:</b> mín. 3 meses.<br><b>Data de Fabricação:</b> máx. 30 dias.<br><b>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</b> | Consumo | Não se aplica | KG | 700  |
| 28 | <b>CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA</b><br><b>Características Técnicas:</b> Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. <b>Embalagem:</b> Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, <b>carimbo de inspeção estadual ou federal</b> e procedência da carne.<br><b>Prazo de Validade:</b> mín. 3 meses.<br><b>Data de Fabricação:</b> máx. 30 dias.<br><b>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</b>                     | Consumo | Não se aplica | KG | 1200 |
| 29 | <b>CARNE SUÍNA - LOMBO EM CUBOS.</b><br><b>Características Técnicas –</b> Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <b>sem</b>   | Consumo | Não se aplica | KG | 500  |



|    |   |         |               |    |      |
|----|---|---------|---------------|----|------|
|    | <p><u>gordura</u>, carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável.<br/><b>Embalagem</b> – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, <b>carimbo de inspeção estadual ou federal</b> e procedência da carne.<br/><b>Prazo de Validade</b> – mínimo de 3 meses.<br/><b>Data de Fabricação</b> – máximo de 30 dias.</p>   |         |               |    |      |
| 30 | <p><b>CHOCOLATE EM PÓ, TIPO PRETO 50%.</b><br/><b>Características:</b> Chocolate tipo preto, apresentação pó, sabor tradicional, característica adicional 50 % cacau. ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizantes. A mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e procedência.<br/><b>NÃO CONTER GLÚTEN.</b><br/><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses;<br/><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 45 dias;<br/><b>Embalagem:</b> pacote de 500g ou 1kg.</p> | Consumo | Não se aplica | KG | 100  |
| 31 | <p><b>CEREAL MATINAL TIPO SUCRILHOS.</b><br/><b>Características técnicas:</b> Cereal Matinal Com Açúcar (Tipo Sucrilhos), Flocos De Milho Com Açúcar, Enriquecido Com Vitaminas E Minerais. Não Deverá Apresentar Resíduos De Impurezas, Bolor Ou Cheiro Não Característico. A Embalagem deve estar intacta, bem vedada a constar validade mínimo 3 meses da data de fabricação após data de entrega.<br/><b>Embalagem</b> de 01 kg.<br/><b>Prazo de validade de no mínimo:</b> 12 meses.</p>   | Consumo | Não se aplica | KG | 80   |
| 32 | <p><b>COLORAU EM PÓ</b><br/><b>Características técnicas:</b> Colorau, extraído da semente de urucum 100% natural, cor, aroma característicos, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, pó, sem adição de sal, resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrão para alimentos, cnpa,<br/><b>Embalagem:</b> Deve constar data de fabricação, ingredientes, peso líquido de 1.0 quilogramas.<br/><b>Data de Validade:</b> mínimo 6 meses.<br/><b>Data de fabricação:</b> máximo 45 dias</p>   | Consumo | Não se aplica | UN | 60   |
| 33 | <p><b>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO</b><br/><b>Características Técnicas:</b> cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).</p>  | Consumo | Não se aplica | UN | 1000 |



|    |  |         |               |    |      |
|----|--|---------|---------------|----|------|
| 34 | <b>EXTRATO DE TOMATE</b><br><b>Características técnicas:</b> produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação.<br><b>Ingredientes:</b> tomate, sal e açúcar.<br><b>Embalagem:</b> 340g<br><b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 12 meses.<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias   | Consumo | Não se aplica | UN | 750  |
| 35 | <b>FARINHA DE AVEIA</b><br><b>Características técnicas:</b> Farinha obtida através da moagem do grão da aveia.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200 gramas.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias;   | Consumo | Não se aplica | UN | 60   |
| 36 | <b>FARELO DE AVEIA</b><br><b>Características técnicas:</b> Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia, isento de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas.<br><b>Embalagem:</b> embalagens de 200 gramas, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200gr.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias;  | Consumo | Não se aplica | UN | 30   |
| 37 | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b><br><b>Características técnicas:</b> produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1.<br><b>Embalagem</b> de polietileno de 1 kg.<br><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 5 meses   | Consumo | Não se aplica | KG | 20   |
| 38 | <b>FARINHA DE TRIGO REFINADA</b><br><b>Características técnicas:</b> Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio.<br><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias; | Consumo | Não se aplica | KG | 1000 |



|    |  |         |               |    |     |
|----|--|---------|---------------|----|-----|
| 39 | <p><b>FARINHA DE MILHO TIPO FUBA FINA</b><br/><b>Características técnicas:</b> Fubá de milho amarelo, obtido pela moagem de grãos de milho são e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. pó fino similar ao "fubá mimoso". é um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio Isento De Sujidades, Umidade E Materiais Estranho.<br/><b>Embalagem:</b> Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para 1kg.<br/><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses<br/><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.</p> | Consumo | Não se aplica | KG | 200 |
| 40 | <p><b>FEIJÃO PRETO TIPO 1</b><br/><b>Características Técnicas:</b> grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.<br/><b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.<br/><b>Embalagem secundária:</b> Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 1kg.<br/><b>Data de fabricação:</b> Máximo de 30 dias.<br/><b>Data de validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p>   | Consumo | Não se aplica | KG | 300 |
| 41 | <p><b>FEIJÃO VERMELHO TIPO 1</b><br/><b>Características Técnicas:</b> grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.<br/><b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg.<br/><b>Embalagem secundária:</b> Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg.<br/><b>Data de fabricação:</b> Máximo de 30 dias.<br/><b>Data de validade:</b> Mínimo de 06 meses.</p>  | Consumo | Não se aplica | KG | 380 |
| 42 | <p><b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b><br/><b>Características técnicas:</b> Fermento químico em pó, que através de reações químicas é capaz de gerar esponjidade a uma massa, embalado em potes de 250gr integra, sem aberturas, rachados e danos que comprometem a qualidade do produto.<br/><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i>, em potes de 250g.<br/><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses.</p>   | Consumo | Não se aplica | UN | 300 |



|    |  |         |               |    |     |
|----|--|---------|---------------|----|-----|
|    | <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias   |         |               |    |     |
| 43 | <b>FRANGO INTEIRO CONGELADO</b><br><b>Características Técnicas:</b> produto semi-processado, em peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas.<br><b>Embalagem:</b> saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.  | Consumo | Não se aplica | KG | 600 |
| 44 | <b>FILE DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</b><br><b>Características Técnicas:</b> peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%.<br><b>Embalagens:</b> transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.     | Consumo | Não se aplica | KG | 800 |
| 45 | <b>GRANOLA SEM GLÚTEN</b><br><b>Características Técnicas:</b> Granola zero glúten, rica em fibras, com adoçante natural estévia e com mínimo 60% de ingredientes integrais. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, rotulo do fornecedor. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten.<br><b>Embalagem:</b> pct de 250g<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias.   | Consumo | Não se aplica | UN | 10  |
| 46 | <b>GRANOLA TRADICIONAL</b><br><b>Características Técnicas:</b> Granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxico - granola tradicional - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas.<br><b>Composição:</b> aveia em flocos, açúcar mascavo, canjica de milho não transgênico, farinha de trigo integral, aveia em flocos, farinha de arroz integral, farinha de soja não transgênica, fibra de trigo e | Consumo | Não se aplica | KG | 60  |



|    |   |         |               |    |     |
|----|---|---------|---------------|----|-----|
|    | <p>maltodextrina), gérmen e fibra de trigo, extrato de malte, uvas-passas, flocos de milho não transgênico, açúcar mascavo invertido, açúcar invertido, proteína texturizada de soja não transgênica, castanha de caju, castanha do Pará, coco granulado, oleína de palma, semente de linhaça, sal hipossódico, antioxidantes (lecitina de soja, ácido cítrico, bht e bha) e aromatizante.</p> <p><b>Embalagem:</b> O produto deverá estar acondicionado em pacotes de polietileno, atóxico, bem vedados em embalagens de 1 kg cada, devidamente lacrada, deverá conter data de fabricação, validade, informações nutricionais, prazo de validade mínimo de 12 meses a contar a partir da data de fabricação.</p>   |         |               |    |     |
| 47 | <p><b>GELEIA ZERO AÇÚCAR</b><br/><b>Características Técnicas:</b> Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores - GELEIA ZERO AÇÚCAR - Geleia de fruta, tipo dietético/zero açúcar. Preparada com polpa ou suco de frutas. Deverá ser sem adição de açúcares (sacarose, glicose, frutose, etc.) Sabor, odor e cor característicos da fruta de origem, isenta de sabores ou odores estranhos (fermento, mofo, químicos, etc.).</p> <p>Prazo de validade mínima de 6 (seis) a 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> Acondicionada em embalagem de 250g adequada para alimentos, preferencialmente em potes de vidro ou material plástico atóxico, resistente e inviolável, que garanta a integridade e a qualidade do produto desde a entrega até o consumo. Deverá apresentar rotulagem, tabela nutricional e lista de ingredientes</p> | Consumo | Não se aplica | UN | 50  |
| 48 | <p><b>GELÉIA DE FRUTAS</b><br/><b>Características técnicas:</b> Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Pote plástico tr - GELÉIA DE FRUTAS Geléia de frutas (sabores diversos) Produto processado, feito à base de frutas frescas (uva, goiaba ou morango) contendo os seguintes ingredientes: polpa natural e/ou pedaços de fruta, açúcar, pectina. Embalagem primária: pote plástico transparente ou vidro contendo no máximo 1kg do produto. Rótulo conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses, a contar da data da entrega</p>  | Consumo | Não se aplica | UN | 100 |



|    |  |         |               |    |      |
|----|--|---------|---------------|----|------|
| 49 | <p><b>IOGURTE ZERO LACTOSE</b><br/><b>Características técnicas:</b> Iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, prepara - iogurte zero lactose – indicado para dieta isenta de lactose, no sabor morango, com consistência cremosa, isento de estufamento, sabor e odor desagradáveis, ingredientes: leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral reconstituído, açúcar, preparado de coco/morango, enzima lactase, fermento lácteo e espessante/estabilizante, não contém glúten, contém leite.<br/>Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega<br/><b>Embalagem primária:</b> embalagem de polietileno com no mínimo 830gr a 850gr. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.</p>  | Consumo | Não se aplica | UN | 100  |
| 50 | <p><b>LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA</b><br/><b>Características técnicas:</b> produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual).<br/><b>Embalagem:</b> Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.<br/><b>Embalagem:</b> Caixas contendo 12 litros de leite.<br/><b>Data de fabricação:</b> Máximo 30 dias.</p>  | Consumo | Não se aplica | LT | 1800 |
| 51 | <p><b>LEITE UHT ZERO LACTOSE</b><br/><b>Características técnicas:</b> LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como ingredientes: leite integral, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. - LEITE ZERO LACTOSE 1 lt leite uht integral para dietas sem lactose tendo como ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase e estabilizante citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. <b>Embalagem:</b> Envasado sob condições assépticas e embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas, embalagem cartonada longa vida. Registro no respectivo órgão regulador, embalagem contendo identificação do fabricante, data de fabricação e número de lote, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif ou sip. Prazo de validade mínima 04 meses na data de entrega. Embalagens devem conter os dizeres 'zero lactose' ou 'sem lactose'.</p> | Consumo | Não se aplica | LT | 2000 |



|    |   |         |               |     |     |
|----|---|---------|---------------|-----|-----|
|    | <b>Embalagem:</b> Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante. Caixas com 12litros.   |         |               |     |     |
| 52 | <b>LENTILHA</b><br><b>Características Técnicas:</b> Lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional - lentilha, produto tipo 1, classe misturada, apresentação seca. Produto livre de impurezas, matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. a embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência do fabricante, informação nutricional, lote, data de validade e peso do produto em local visível. informação aos alérgicos. pacote de polietileno atóxico, resistente de 500 g.<br><b>Validade:</b> mínima de 6 meses na data de entrega.<br><b>Embalagem atóxica:</b> pacote de 500gramas. | Consumo | Não se aplica | PCT | 120 |
| 53 | <b>LOURO EM FOLHAS</b><br><b>Características Técnicas:</b> Louro em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. produto com no mínimo 06 meses de val - louro, em folhas, desidratado, embalagem com 4,g embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega.<br><b>Embalagem:</b> pacote de 04 gramas cada.  | Consumo | Não se aplica | UN  | 50  |
| 54 | <b>MACARRÃO CABELO DE ANJO</b><br><b>Características Técnicas:</b> Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.<br><b>Ingredientes:</b> sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais.<br><b>Embalagem:</b> deve estar intacta, com peso líquido de 500g.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias;   | Consumo | Não se aplica | PCT | 350 |
| 55 | <b>MACARRÃO CARAMUJINHO</b><br><b>Características Técnicas:</b> Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas.<br><b>Embalagem:</b> Pacotes com 500g.  | Consumo | Não se aplica | PCT | 150 |



|    |   |         |               |     |      |
|----|---|---------|---------------|-----|------|
|    | <b>Prazo de validade:</b> Mínimo de 6 meses<br><b>Data de fabricação:</b> Máximo de 30 dias.  |         |               |     |      |
| 56 | <b>MACARRÃO SEM GLÚTEN:</b><br><b>Características técnicas:</b><br>MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g.<br>Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e471. - MACARRÃO SEM GLÚTEN E SEM OVOS parafuso 500g. Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante e47.<br><b>PRAZO DE VALIDADE:</b> superior a 3 meses a partir da data de entrega.<br><b>Embalagem:</b> pacote de 500 gramas   | Consumo | Não se aplica | PCT | 10   |
| 57 | <b>MACARRÃO PARAFUSO</b><br><b>Características Técnicas:</b> Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.<br><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A.<br><b>Embalagem:</b> deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias;   | Consumo | Não se aplica | PCT | 1200 |
| 58 | <b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b><br><b>Características Técnicas:</b> Macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas - macarrão, espaguete, integral fino, preparado com farinha de trigo integral, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade, pacote 500.0 gramas.<br><b>Embalagem:</b> deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg.<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 06 meses;<br><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias; | Consumo | Não se aplica | PCT | 800  |
| 59 | <b>MANTEIGA COM SAL</b><br><b>Características Técnicas:</b> Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração  | Consumo | Não se aplica | KG  | 150  |



|    |   |         |               |      |    |
|----|---|---------|---------------|------|----|
|    | <p>amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho. <b>Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga.</b></p> <p><b>Embalagem Primária:</b> potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p><b>Prazo De Validade:</b> Mínimo de 03 (três) meses</p> <p><b>Embalagem: potes OU EMBALAGEM de 500 gramas ou 01kg.</b></p>   |         |               |      |    |
| 60 | <p><b>MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> Manteiga zero lactose, produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou conservantes. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e/ou agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose.</p> <p><b>Prazo de validade:</b> Superior a 2 meses.</p> <p><b>Embalagem:</b> Potes de vidro ou de plástico de 200g.</p> | Consumo | Não se aplica | POTE | 80 |
| 61 | <p><b>MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento - MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL - PT 500G. Produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote,</p>   | Consumo | Não se aplica | UN   | 20 |



|    |  |         |               |      |     |
|----|--|---------|---------------|------|-----|
|    | data de validade, quantidade do produto e número do registro. A embalagem de 500g deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.   |         |               |      |     |
| 62 | <b>MANGA PALMER</b><br><b>Características Técnicas:</b> manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.   | Consumo | Não se aplica | KG   | 600 |
| 63 | <b>MELÃO AMARELO</b><br><b>Características técnicas:</b> Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.                        | Consumo | Não se aplica | KG   | 850 |
| 64 | <b>MILHO PARA PIPOCA</b><br><b>Características Técnicas:</b> Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.<br><b>Embalagem:</b> íntegra de 400g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.<br><b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 6 meses na data da entrega.  | Consumo | Não se aplica | PCT  | 200 |
| 65 | <b>NATA (creme de leite pasteurizado)</b><br><b>Características Técnicas:</b> Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.<br><b>Data de validade:</b> mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.<br><b>Embalagem:</b> 300g cada unidade. | Consumo | Não se aplica | POTE | 50  |
| 66 | <b>ÓLEO DE SOJA</b><br><b>Características Técnicas:</b> Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento  | Consumo | Não se aplica | UN   | 800 |



|    |   |         |               |    |       |
|----|---|---------|---------------|----|-------|
|    | <p>de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico;</p> <p><b>Embalagem:</b> Deve estar <i>intacta</i>, em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.</p> <p><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 12 meses;</p> <p><b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias;</p>   |         |               |    |       |
| 67 | <p><b>ORÉGANO:</b></p> <p><b>Ingredientes:</b> constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados hermeticamente.</p> <p><b>Embalagem:</b> 100 gramas</p> <p><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 6 meses.</p> <p><b>Data de fabricação:</b> máximo de 30 dias.</p>   | Consumo | Não se aplica | UN | 50    |
| 68 | <p><b>PÃO CASEIRO DE BATATA FATIADO</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.</p>                             | Consumo | Não se aplica | UN | 2.000 |
| 69 | <p><b>PÃO CASEIRO DE BATATA INTEGRAL</b></p> <p><b>Características técnicas:</b> Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo integral, farinha de trigo refinada e enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, batata doce, manteiga, ovos, gordura (óleo de soja ou banha), açúcar refinado, fermento biológico e sal.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Embalagem plástica de polipropileno, unidade de 550gr.</p> | Consumo | Não se aplica | UN | 600   |



|    |   |         |               |    |      |
|----|---|---------|---------------|----|------|
| 70 | <p><b>PÃO DOCE</b><br/><b>Características Técnicas:</b> tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.<br/><b>Embalagem:</b> plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>  | Consumo | Não se aplica | KG | 350  |
| 71 | <p><b>PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral).</b><br/><b>Características Técnicas:</b> pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.<br/><b>Embalagem:</b> plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p> | Consumo | Não se aplica | KG | 350  |
| 72 | <p><b>PÃO FATIADO DE SANDUICHE</b><br/><b>Características Técnicas:</b> pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.<br/><b>Embalagem:</b> plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.<br/><b>Embalagem:</b> 500 gramas do produto embalado.</p>  | Consumo | Não se aplica | UN | 200  |
| 73 | <p><b>PÃO TIPO CACHORRO-QUENTE</b><br/><b>Características Técnicas:</b> pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação</p>  | Consumo | Não se aplica | UN | 2000 |



|    |   |         |               |    |     |
|----|---|---------|---------------|----|-----|
|    | do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.<br><b>Embalagem:</b> und de 90 gramas cada.  |         |               |    |     |
| 74 | <b>PÃO SEM GLÚTEN</b><br><b>Características técnicas:</b> Pão Zero Glúten Zero Lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Produzido em maquinário específico - Pão Zero Glúten Zero Lactose Pão fatiado sem glúten e sem lactose laborado especialmente para celíacos e intolerantes à lactose, com baixo teor de gorduras saturadas e que apresente "gorduras boas" em sua composição. Embalagem de 450 g, de polietileno atóxico lacrada com data de fabricação e validade, peso e identificação de fornecedor. Validade mínima de 10 dias a contar da data da entrega.   | Consumo | Não se aplica | UN | 10  |
| 75 | <b>PRESUNTO COZIDO</b><br><b>Características técnicas:</b> PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio - PRESUNTO COZIDO - PRESUNTO MAGRO COZIDO FATIADO; Produto de primeira qualidade; proveniente de carne suína 100% pernil, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN; sem capa de gordura; baixo teor de sódio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; deverão estar fatiados, em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias.<br>Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. | Consumo | Não se aplica | KG | 120 |
| 76 | <b>POLVILHO AZEDO</b><br><b>Características Técnicas:</b> O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor.<br><b>Embalagem:</b> A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes.<br>Embalagem: 500g ou 1 kg  | Consumo | Não se aplica | KG | 30  |
| 77 | <b>POLVILHO DOCE:</b><br><b>Características Técnicas:</b> produto fabricado a partir de matérias-primas   | Consumo | Não se aplica | KG | 30  |



|    |   |         |               |    |     |
|----|---|---------|---------------|----|-----|
|    | sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes.<br><b>Embalagem:</b> 500g ou 1 kg   |         |               |    |     |
| 78 | <b>QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO.</b><br><b>Características técnicas:</b> Queijo tipo mussarela fatiado - produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente – sem adição de glúten; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em fatias, – sem adição de glúten; resfriados e divididos em saco plástico atóxico, cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo.<br>Embalagem: resistente ao transporte e armazenamento, produto de origem animal embalado. ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. deverá conter: tara com quantidades de kg, data de validade e data de fabricação. Entregas: semanal ou diária, conforme necessidade de acordo com o termo de referência.<br><b>Prazo de validade:</b> 30 dias a partir da data de entrega.<br><b>Embalagem:</b> DE 500GR A 1 KG | Consumo | Não se aplica | KG | 200 |
| 79 | <b>QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO.</b><br><b>Características técnicas:</b> Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose.<br><b>Embalagem:</b> plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura.<br><b>Prazo de validade:</b> 30 dias a partir da data de entrega.<br><b>Embalagem:</b> pct de 150g  | Consumo | Não se aplica | UN | 70  |
| 80 | <b>ROSCA DE POLVILHO</b><br><b>Características técnicas:</b> produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.  | Consumo | Não se aplica | UN | 350 |
| 81 | <b>SAL REFINADO IODADO</b><br><b>Características Técnicas:</b> refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto.<br><b>Embalagem:</b> Polietileno leitoso ou transparente de 1kg<br><b>Prazo de Validade:</b> Mínimo de 6 meses;   | Consumo | Não se aplica | KG | 200 |



|    |   |         |               |    |     |
|----|---|---------|---------------|----|-----|
|    | <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias;<br><b>Embalagem:</b> pct de 1 kg  |         |               |    |     |
| 82 | <b>SUCO DE LARANJA 100% NATURAL.</b><br><b>Ingredientes:</b> Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C.<br>Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.<br><b>Embalagem: 5 Litros</b>   | Consumo | Não se aplica | UN | 150 |
| 83 | <b>UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO.</b><br><b>Características Técnicas:</b> Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.<br><b>Embalagem de 100 g.</b> | Consumo | Não se aplica | UN | 50  |
| 84 | <b>VINAGRE DE ALCÓOL</b><br><b>Características Técnicas:</b> Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado.<br><b>Ingredientes:</b> vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220.<br><b>Embalagem:</b> FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).   | Consumo | Não se aplica | UN | 120 |

( ) Materiais; serviços; obras; serviços de engenharia.

(X) Consumo; permanente; continuado; não continuado.

4. Grau de prioridade da compra: Alto.

5. Estimativa de valor: R\$ 396.239,90 (trezentos e noventa e seis mil, duzentos e trinta e nove reais e noventa centavos), conforme pesquisa de preços já realizada.

6. Prazo de entrega/ execução:

Imediato, no máximo 5 dias, após solicitação da unidade.



**7. Local e horário da entrega/execução:**

**LOCAL:** Escola Municipal José Boeing, Avenida Sete de Setembro 1677, Bairro Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 mim**

**LOCAL:** C.E.I Analiria Willemann de Freitas, Rua Bernardo Hemkemeier, Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.**

**LOCAL:** C.E.I Analiria Willemann de Freitas (Extensão), Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min**

**8. Vinculado ou dependente da contratação de outro Documento de Formalização de Demanda: (sim ou não): Não**

**9. Indicação do fiscal do contrato ou servidor que fará a liquidação da despesa:**

Fiscal de contrato: Rosani Sipinski, matrícula nº 1.801

Rio Fortuna/SC, 08 de junho de 2026.

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E ESPORTES.**  
**Miriane Buss Roecker Warmling**  
Matrícula: 2.197

**OBSERVAÇÕES: Não há**