MUNICÍPIO DE
CAPINZAL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR *(Art. 41 do Decreto n°107/2026)*	
1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE ***(Art. 41, §1, inciso I do Decreto n°107/2026)***	
1.1 - QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?	Aquisição de alimentos para garantir o direito à alimentação escolar adequada e saudável aos estudantes do município de Capinzal, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem e o rendimento escolar, além de promover hábitos alimentares saudáveis, conforme preconizado pela Lei n° 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar.
2 – LEVANTAMENTO DE MERCADO ***(Art. 41, §1, inciso II do Decreto n°107/2026)***	
• ***Fontes utilizadas:*** *Consulta direta a fornecedores locais e pesquisa de preços em sítios eletrônicos (sites) de comércios varejistas e atacadistas do município e da região.* • ***Abrangência regional:*** *A escolha de fornecedores e sites locais/regionais assegura a representatividade da realidade econômica da região, considerando a logística de entrega e a sazonalidade dos produtos.* • ***Critério de apuração:*** *A partir da coleta de múltiplos preços para cada item, adotou-se a* ***<u>média</u>*** *para definir o valor de referência estimado da contratação.*	
2.1 - ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	☒ Consulta a fornecedores. ☐ Contratações similares. ☒ Internet. ☐ Audiência pública. ☐ Outro. **Especificar**: (*Indicar o meio*).
2.2 – QUAIS SÃO AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?	Solução 01: Aquisição de gêneros alimentícios destinados à elaboração da alimentação escolar oferecida aos estudantes da rede municipal de ensino. Vantagens: Permite que o Município mantenha o controle direto sobre a qualidade, variedade e composição dos alimentos utilizados na preparação das refeições, possibilitando o atendimento ao cardápio elaborado pelas nutricionistas responsáveis e às necessidades nutricionais dos estudantes. Possibilita, ainda, maior flexibilidade na escolha e substituição de produtos, conforme a disponibilidade e a sazonalidade, além de permitir o acompanhamento direto do recebimento, armazenamento, preparo e distribuição das refeições pelas unidades escolares. A aquisição dos gêneros também possibilita a utilização da estrutura

	e dos equipamentos já disponíveis nas escolas, aproveitando a organização e a rotina já estabelecidas para a produção da alimentação escolar. Desvantagens: Não há. Solução 02: Contratação de empresa especializada para a preparação de refeições destinadas à alimentação escolar. Vantagens: Transferir à empresa contratada a responsabilidade pela aquisição dos ingredientes, preparação e, conforme o modelo contratado, distribuição das refeições. Desvantagens**:** A contratação de empresa especializada implicaria a transferência de parte do controle operacional da alimentação escolar para um terceiro, podendo reduzir a flexibilidade do Município quanto à escolha dos alimentos, adequações do cardápio e atendimento de necessidades específicas dos estudantes. Também poderia exigir adaptações na estrutura das unidades escolares ou a adoção de modelo logístico específico para produção e distribuição das refeições, além de gerar custos relacionados à contratação de mão de obra, equipamentos, transporte, gerenciamento e demais serviços necessários à execução contratual, além disso o município já possui espaço, equipamento e pessoal habilitado para trabalhar com alimentação escolar, gerando prejuízo e desperdício de recursos. Soma-se a isso a necessidade de fiscalização contínua da prestação dos serviços, a fim de assegurar o cumprimento das exigências nutricionais, sanitárias e de qualidade estabelecidas.
2.3 - JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO	A melhor solução é a contratação de empresa cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a editais e processos de contratação, com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da municipalidade. Não foram observadas variações significativas quanto à forma de execução do objeto ou ao papel da empresa a ser contratada, considerando tratar-se de aquisição recorrente de gêneros alimentícios pela Administração Pública. Nesse sentido, de acordo com a Resolução nº 4/2026, art. 24, inciso II, a aquisição de alimentos com recursos federais deverá ser realizada por meio de licitação, obrigatoriamente na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica. Assim, considerando que a aquisição de gêneros alimentícios constitui objeto de contratação frequente pelos órgãos públicos e que a legislação específica

	estabelece a modalidade aplicável às aquisições realizadas com recursos federais, mostra-se adequada a adoção do **Pregão, na forma eletrônica**, para a presente contratação, observadas as demais disposições legais e regulamentares pertinentes. Os gêneros alimentícios necessários para compor os cardápios escolares possuem padrões podem ser objetivamente definidos no Edital e no Termo de Referência, por meio de especificações usuais de mercado (composição nutricional, tipo de embalagem e certificações sanitárias). Portanto, enquadram-se perfeitamente no conceito de **bens comuns**, cuja adoção do Pregão é obrigatória, nos termos do art. 6º, inciso XLI, e art. 29 da Lei nº 14.133/2021. Como justificativa técnica, podemos considerar: • **Padronização e Especificação:** Os itens seguem padrões rígidos de identidade e qualidade (comprovação por fichas técnicas descritivas, exigência de registros em órgãos competentes como MAPA/ANVISA), garantindo alimentos seguros para o consumo do público atendido (escolas, creches ou assistência social). • **Forma de Fornecimento Parcelado:** A entrega sob demanda/parcelada evita o armazenamento excessivo em depósitos municipais, reduzindo o risco de perdas por validade expirada, deterioração ou pragas, além de otimizar o espaço físico da administração. • **Capacidade Técnica do Mercado:** O formato assegura que apenas fornecedores com infraestrutura logística adequada (veículos refrigerados quando necessário e controle de cadeia de frio) participem, preservando as propriedades organolépticas dos alimentos. Economicamente, podemos destacar: • **Ampla Competitividade:** O uso da modalidade **Pregão Eletrônico** rompe barreiras geográficas, permitindo a participação de fornecedores regionais e nacionais, o que potencializa a disputa por lances e resulta em preços mais próximos ou inferiores aos praticados no mercado atacadista. • **Redução de Custos Operacionais:** O ambiente virtual diminui custos com processos presenciais e otimiza o tempo da equipe de contratação, gerando eficiência administrativa. • **Pesquisa de Preços Robusta:** Os valores máximos aceitáveis foram definidos com base em metodologia legal (médias de mercado, painel de preços

	ou contratações similares), assegurando que o erário pague o justo preço e cumprindo o princípio da economicidade.
2.4 - HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	☐ Sim. Justificar: ☒ Não.

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

(Art. 41, §1, inciso III do Decreto n°107/2026)

Por se tratar da aquisição de gêneros alimentícios tem-se a aquisição de "bem comum". As empresas contratadas, além de cumprir com os requisitos exigidos pela Lei nº 14.133, para a modalidade Pregão Eletrônico, deverão atender a requisitos logísticos rigorosos devido a capilaridade da rede de ensino de Capinzal:

- Distribuição Fracionada: Entrega direta em 17 pontos distintos (escolas municipais, CMEIs e Almoxarifado Central).
- Periodicidade e Prazos: Envio das planilhas de distribuição pela Secretaria às quintas-feiras, com prazo limite de entrega impreterível até a terça-feira pela manhã.
- Sem Quantidade Mínima: O fornecedor fica obrigado a atender pedidos de qualquer volume, conforme a necessidade semanal da Secretaria.
- Gêneros alimentícios não perecíveis são entregues no Almoxarifado Central

Também, há de se observar e cumprir com os critérios de qualidade e prazos de validade:

- Regra do Prazo Restante (Lei nº 15.226/2025): No ato da entrega, qualquer item com validade controlada deve possuir um prazo restante igual ou superior à metade (50%) do tempo total entre a data de fabricação e o vencimento.
- Controle Sanitário: Todos os produtos de origem animal devem, obrigatoriamente, portar o selo de inspeção oficial (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.).
- Cadeia de Frio: O transporte de carnes e derivados, manteiga, nata e congelados exige veículo isotérmico/refrigerado licenciado pela Vigilância Sanitária.
    - Congelados: Devem ser entregues e mantidos a -18°C ou menos.
    - Refrigerados: Devem ser entregues e mantidos entre 4°C e 10°C.
- *Troca de Inconformidades: Produtos violados, caixas plásticas sujas ou hortifrútis fora do padrão devem ser substituídos no prazo máximo de 24 horas. Prazos de validade em desacordo exigem reposição em até 3 dias úteis.*
- *Para o processo de aquisição, considerando se tratar de Modalidade Pregão eletrônico, o Regime Contratual será através de Ata de Registro de Preços (ARP) com vigência de 12 meses, permitindo*

a prorrogação com renovação de quantitativos nas hipóteses legais, sem obrigatoriedade de compra integral por parte do município.

- *Origem dos Recursos: Financiamento misto dividido igualmente entre esfera Federal (50%) e Municipal (50%), utilizando as rubricas de Recursos Federais (FNDE), Salário Educação e Recursos Ordinários/Próprios.*

Importante registrar que os produtos serão recepcionados nas unidades de ensino, onde o responsável pelo recebimento estará orientado a efetuar o Recebimento Provisório, através de assinatura em planilha que será enviada pelo Setor de Alimentação Escolar ao fornecedor, no momento da solicitação dos produtos. O responsável pelo recebimento vai realizar assinatura da planilha APENAS se os itens a serem entregues estiverem de acordo com a descrição, quantitativo e demais requisitos mínimos estabelecidos no edital. Dessa forma, as unidades possuem o direito de não receber produtos que estejam em desacordo, tais como: frutas muito verdes ou muito maduras, embalagens rasgadas, ovos quebrados, entre outros defeitos considerados graves. As Planilhas devidamente assinadas pelo recebimento provisório deveram ser anexadas a NF e encaminhada ao setor de Alimentação Escolar.

Após comprovado o recebimento provisório e não havendo nenhuma intercorrência, o Recebimento Definitivo do produto será efetuado pelo fiscal de contratos, através de movimentação no sistema operacional usual, através da alteração do status da pertinente solicitação de serviço para "concluída".

E, por fim, quanto ao pagamento, o prazo será de até 20 dias úteis após o recebimento definitivo da Nota Fiscal devidamente atestada e assinada pelos responsáveis.

3.1 - QUAL O TIPO DE OBJETO?	☒ Bem. ☐ Serviço. ☐ Locação de imóvel. ☐ Obra ou serviço de engenharia.
3.2 - QUAL A NATUREZA?	☒ Continuada. ☐ Não continuada.
3.3 - HÁ MONOPÓLIO?	☐Sim, apenas um único fornecedor é capaz de atender a demanda. ☒Não, há mais de um fornecedor capaz de atender a demanda.
3.4 - QUAL A VIGÊNCIA?	☐ 30 dias (pronta entrega). ☐ 180 dias. ☒ 12 meses.

	☐ Indeterminado.
	☐ Outro: nnn ☐dias. ☐meses. ☐anos.
3.5 - PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	☒ Sim. ☐ Não. ☐ Não se aplica porque o prazo é indeterminado.
3.6 - HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	☐ Sim. Contrato nº: nnnn/aaaa. Prazo final: dd/mm/aaaa. ☒ Não.
3.7 - PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	**Cada gênero alimentício possui padrões específicos de qualidade e conformidade, exigindo o atendimento rigoroso a requisitos técnico-sanitários próprios para garantir a segurança alimentar e a integridade do produto, conforme descrito em cada descritivo.**

Item	Descrição – EXIGÊNCIAS DO PADRÃO DE QUALIDADE:
1.	**Abacate**, arredondado ou piriforme, primeira qualidade, semi maduro, não pode estar amassado, maduro, tamanho médio, pesando no mínimo quatrocentos gramas a unidade. Estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Defeitos proibidos: dano por praga, passado, defeito de casca grave, podridão, ferimento e queimado do sol.
2.	**Abacaxi pérola, Havaí ou Gold** de primeira qualidade, unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados e lesões de origem física ou mecânica, grau médio de amadurecimento, devem estar limpas. Peso mínimo 900g. Defeito proibidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa, queimado do sol grave
3.	**Abóbora tipo cabotiá**, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos

	e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso mínimo 1kg. Defeitos proibidos: Rachado, podridão, queimado do sol grave.
4.	**Abobrinha verde italiana ou menina**, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. Comprimento menor que 23cm. Defeitos proibidos: ferimento, passado, podridão, dano por praga, virose, murcho.
5.	**Açafrão moído**, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, desidratado. Livre de fungos e umidade. Com aroma característico. Apresentando apenas açafrão em sua composição. Embalados em pacote de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
6.	**Acelga** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, manchado, murcho.
7.	**Açúcar branco cristal**. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 05Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.
8.	**Açúcar mascavo**, 1° qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em embalagem plástica transparente de 1 kg.
9.	**Agnoline** - com recheio de frango, fresco, congelado. Devendo ser transportada à temperatura de entre - 12º e -18º C (graus negativos). Embalagem de 300 a 400g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 60 dias.
10.	**Agrião in natura**, de primeira qualidade, com folhas verdes escuras, frescas, firmes, íntegras e novas, talos firmes e íntegros. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de

	descoloração e manchas. Tamanho: Maço maior ou igual que 400g. Defeitos proibidos: amarelado, passado, murcho.
11.	**Aipim** descascado e congelado. Características gerais: Compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor branca e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data da fabricação (manipulação e envasamento)
12.	**ALFACE** crespa, americana ou mimosa, de primeira qualidade, nova, folhas firmes, íntegra, não poderá estar murcha, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica individual. Não poderá ser hidropônica. Defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho, virose. Pesando no mínimo 300g.
13.	**Alecrim desidratado**, contendo apenas folhas, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta de 15g (unidade) de peso líquido do produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.
14.	**Alho** bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Defeitos proibidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado, quebrado grave.
15.	**Alho-poró**. Verdura in natura, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimado. Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, com coloração característica a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal.
16.	**Ameixa preta seca**, sem caroço, embalagem 200g, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.
17.	**Ameixa vermelha** nacional, grau médio de maturação, peso mínimo 50g, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médios, frutas

	firmes sem lesões de origem física ou mecânica. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, imaturo, passado, defeito de polpa, ferimento.
18.	**Amendoim com pele**, sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou apresentando mofo ou com grão quebrados. Acondicionado em embalagens plásticas de 400g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.
19.	**Amido de milho**, sem glúten, produto amiláceo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Validade mínima de 120 dias. Pacote de 500g.
20.	**Arroz branco polido**, tipo 1, sem glúten, contendo grãos inteiros, isento de mofo, safra corrente e procedência nacional, com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca após cozimento. Embalado em saco plástico, atóxico e transparente, apresentar prazo de validade mínima de três meses do momento da entrega. Pacote 1Kg.
21.	**Arroz integral**, tipo 1, embalagem com 1 Kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.
22.	**Arroz parboilizado**, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Conter selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado). O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.
23.	**Aveia em flocos finos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
24.	**Aveia em flocos grossos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do

	produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
25.	**Azeite de oliva** puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.
26.	**Banana nanica** primeira qualidade, semi madura, tamanho médio 20cm, diâmetro médio 35mm. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com polpa intacta e firme, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.
27.	**Banana passa** (desidratada), sem adição de açúcar. Ingredientes: banana passa. Consistência bem firme, coloração escura. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.
28.	**Banana prata**, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com polpa intacta e firme, cor uniforme e limpa, tamanho médio 16cm, diâmetro médio 32mm, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.
29.	**Banha** de origem animal (banha de porco) embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01Kg. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
30.	**Batata doce roxa**, primeira qualidade, tamanho médio a grande (300g a 450g), fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã, com grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado, ferimento, brotado.
31.	**Batata** inglesa, monalisa, ágata ou cupido**,** lavada e escovada, lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser

	graúda, diâmetro equatorial entre 34mm e 70mm. Não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeamento, brotamento, rachadura, podridão e os defeitos internos como coração oco, negro e mancha, deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas sujidade, corpos estranhos aderidos a superfície externa. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, esverdeamento, ferimento, brotado, defeito de polpa.
32.	**Batata salsa** amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, ferimento, escurecimento.
33.	**Bebida a base de amêndoas**. Ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio. Não contem glúten. Embalagem: caixa tetra pack longa vida atóxica de 1 litro. Validade: mínima de 3 meses na data de entrega.
34.	**Bebida a base de arroz** características: bebida de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio (fonte de cálcio) e sal marinho, sem adição de açúcar, com adição de cálcio. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litro. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
35.	**Bebida a base de castanhas orgânica**, bebida de castanha. Ingredientes: Água, castanha de caju. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litros. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.
36.	**Bebida a base de Soja**, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.
37.	**Beterraba** sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, diâmetro equatorial entre 50mm e 90 mm. Coloração da casca vermelho arroxeada e coloração da polpa vermelho-arroxeada com anéis concêntricos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, podridão, passado, murcho ou com ferimento, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, ferimento.
38.	**Brócolis** de primeira qualidade, colhido recentemente, pendulo de coloração verde-brilhante, botões pequenos de coloração verde média, sem indícios de florescência. Sem

	lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme. peso médio maior que 500g sem folhas e talo. Defeitos proibidos: murcho, passado.
39.	**Cacau em pó**, 100% Cacau, sem adição de açúcar ou outro ingrediente, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas
40.	**Café solúvel**, unidade de 160 a 200g, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.
41.	**Canela em pó pura**. Ingredientes: canela em pó sem adição de outro componente. Unidade contendo 35g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.
42.	**Canela em rama**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
43.	**Canjiquinha de milho**, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 400g a 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.
44.	**Caqui chocolate, fuyu ou café**, grau médio de amadurecimento de 1ª qualidade, polpa crocante, unidades médias de aproximadamente 120g. Diâmetro de 6 a 8cm. Livres de rupturas e cor uniforme. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, ferimento, imaturo, passado.
45.	**Carne bovina fígado,** embalagem 1kg, proveniente de animais sadios, sob inspeção, congelado, de abate recente. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura, odor e sabor: Característico. Não amolecido, não pegajoso, limpo de veias mais grossas e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C ou inferior. Deverá apresentar-se livre de parasitos, larvas, insetos e de qualquer substância contaminante. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na legislação. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Rotulagem: deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 03 a 18 meses a partir da data de entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
46.	**Carne bovina tipo acém ou coxão mole: porcionada em iscas**, tipo estrogonofe, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e

	organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 Kg, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
47.	**Carne bovina tipo patinho ou coxão mole: cortada em cubos**, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
48.	**Carne bovina tipo patinho: moída,** congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
49.	**Carne bovina tipo Músculo Bovino,** limpa, sem aparas, sem nervura, com no máximo 15% de gorduras, sem sebo, em embalagem transparente, bem vedada, com corte em cubos de no máximo 3 cm². Deve estar acondicionada em embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de

	30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
50.	**Carne de frango tipo coxinha da asa,** congelada. Congelamento IQF (individually quick frozen). Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
51.	**Carne de frango, peito de frango**/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe, sem pele e ossos. Embalado em pacotes de 1 kg. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.
52.	**Carne de frango, tipo coração de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar**.**
53.	**Carne de Frango, tipo fígado de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar

54.	**Carne de frango, tipo filezinho de peito**, de primeira qualidade, sem pele, congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
55.	**Carne de frango, tipo meio da asa (tulipa)**, de primeira qualidade, sem pele, congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
56.	**Carne de Frango, tipo moela frango**, congelada. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
57.	**Carne de Frango, tipo peito moído.** Produto preparado a partir de Peito de frango sem osso, congelado, sem pele, sadio. Embalagem de 500g. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
58.	**Carne de frango, tipo sobrecoxa desossada sem pele**, congelada individualmente (IQF) Sem tempero e sem ossos, sem pele, congelada. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Embalagem de 1kg. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.

59.	**Carne de gado tipo Patinho cortada em Bifes** - CONGELADA – de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses, sem ossos – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 01 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.
60.	**Carne de peixe, tipo filé de tilápia** congelado, corte em V, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 5Kg. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
61.	**Carne suína tipo costelinha suína**, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando 1Kg. Sem pele, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
62.	**Carne Suína tipo moída**, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em

	embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no SIF, SIE ou SIM. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar
63.	**Carne suína tipo pernil em cubos**, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de no máximo 3cmx3cm). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.
64.	**Cebola** de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Diâmetro equatorial entre 35mm e 90mm. Defeitos proibidos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno, podridão.
65.	**Cebolinha**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada.
66.	**Cenoura** especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, comprimento 16cm a 24cm. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde/roxo, ferimento, lenhoso, deformação grave, quebrado.
67.	**Chá de camomila**, em sachês individuais, composto de capítulos florais de camomila (Matricaria chamomilla), sem glúten. Caixa de 10g com 10 sachês.
68.	**Chá de erva-doce**, em sachês individuais, composto de funcho nacional (Foeniculum vulgare), sem glúten. Caixa de 13g com 10 sachês.

69.	**Chia em grãos**. Embalagem plástica, atóxica, resistente de 150g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega. NÃO CONTEM GLÚTEN
70.	**Chicória,** de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Defeitos proibidos: podridão, amarelado, murcho.
71.	**Chuchu** primeira qualidade, pesando entre 200g a 450g a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento.
72.	**Coco ralado puro,** médio, em flocos**,** desidratado integral, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes ou outro ingrediente. Embalagem de 100 gramas. Embalagem deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais.
73.	**Colorífico em pó fino homogêneo.** Ingredientes permitidos: urucum e fubá de milho, sem adição de ingredientes culinários. Aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em embalagens de 500g. Sem Glúten e sem gordura trans. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
74.	**Couve manteiga** in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Tamanho: Maço entre 350g a 400g. Defeito proibidos: amarelado, murcho.
75.	**Couve-flor** primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
76.	**Cravo da Índia**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.
77.	**Creme de leite pasteurizado** (**nata) sem lactose**. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contem glúten. Diabéticos: contém glicose. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.

78.	**Creme de leite pasteurizado** (nata). Homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 300g. Composição: Gordura láctea: mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no Ministério da Agricultura. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
79.	**Curry** - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante e lista de ingredientes, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. Unidade de 30g.
80.	**Ervilha em conserva**. Preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: Ervilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em sachê de 170g, validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.
81.	**Extrato de tomate**. Ingredientes: Tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Embalagem de 300g
82.	**Farinha de aveia**, sem glúten, produzida a partir de matéria prima de qualidade, sã, limpa, isenta de mofo e/ou caruncho, apresentando cor e características naturais. Acondicionadas em embalagem plástica atóxica, no volume de 150 a 170g. No rótulo deve conter registro, data de fabricação e validade.
83.	**Farinha de linhaça marrom** em sachê com 200g. Ingredientes: farinha de linhaça marrom integra. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade, Composição nutricional e peso líquido.

84.	**Farinha de mandioca**, sem glúten, torrada seca, fina, amarela, tipo 1, embalagem de 500g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 Dias) e data de validade.
85.	**Farinha de milho**, sem glúten, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Sem glúten. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo validade mínima de 90 dias. Pacote de 1kg.
86.	**Farinha de trigo especial**, tipo 1, e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega Embalagem de 5kg.
87.	**Farinha de Trigo integral**, 100% pura, sem adição de outras farinhas. Produto obtido a partir de cereal integral, são isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Ingredientes: acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).
88.	**Farinha de rosca -** Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, vedados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes contendo 500 gramas.
89.	**Farinha de arroz**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.
90.	**Farinha de arroz integral**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.
91.	**Feijão carioca**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.
92.	**Feijão Preto**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.

93.	**Feijão vermelho**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.
94.	**Fermento biológico** seco, granulado, instantâneo, composto por células de leveduras Saccharomyces cerevisae para preparo de produtos fermentados embalado a vácuo, validade mínima de 120 dias no momento da entrega. Embalagem rotulada de 125 gramas.
95.	**Fermento químico em pó**, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentação: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca, contendo 100g do produto. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.
96.	**Fragmentos de arroz.** Pacote de 1 kg. Ingredientes: composto por arroz quebrado. Características sensoriais: cor: própria. Aroma: próprio. Sabor: próprio. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de 1kg. Os produtos devem ser elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Os produtos devem ser embalados em recipientes seguros e apropriados que preservem as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 6 (seis) meses.
97.	Geleia 100% Fruta, sabores de Goiaba, damasco, uva, frutas vermelhas ou morango. Ingredientes: fruta e Suco Concentrado de maçã. Contém 100% de fruta e é adoçada com suco de maçã, sem adição de açúcar, adoçante artificial ou conservantes. Embalagem de 200g a 250g.
98.	Geleia de frutas Orgânico, sem adição de açúcar, adoçantes artificiais, corantes ou conservantes. Sabores: banana, frutas vermelhas, goiaba, morango. Unidade de 180g a 240g.
99.	**Goiaba** vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Tamanho mínimo 50g. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Defeitos proibidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, ferimento, podridão. **Entrega respeitará a sazonalidade.**

100.	**Grão de bico**, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 400 gramas.
101.	**Inhame**. Fresco, limpo. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
102.	**Iogurte natural sem lactose**. Ingredientes permitidos: Leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactaste e fermentos lácteos. Não poderá ter adição de açúcar ou edulcorantes. Embalagem contendo 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
103.	**Iogurte natural**. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem contendo 150 a 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
104.	**Kiwi** unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Defeitos proibidos: ferimento, murcho, imaturo, podridão. Entrega respeitará a sazonalidade.
105.	**Laranja Pêra, lima, baia ou valência**, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Peso mínimo 65g.Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, ferimento, murcho, imaturo.

106.	**Leite de vaca UHT integral**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite *in-natura*, inclusive teor de gordura. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.
107.	**Leite de vaca, UHT e zero lactose**. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância à lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro.
108.	**Leite em pó integral**. Ingrediente: leite em pó integral, podendo ser apenas acrescido de vitaminas e minerais e lecitina de soja. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 400g.
109.	**Leite em pó integral zero lactose**. Ingrediente: leite integral, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas C, E, D e A emulsificante lecitina. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 300g.
110.	Lentilha classe média, tipo 1, constituído de no mínimo 95 por cento de grãos inteiros na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem com procedência, informação nutricional e registro no órgão competente. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Pacote com 400 gramas.
111.	**Limão Tahiti**, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Diâmetro entre 5 a 6 cm. Defeitos proibidos: passado, ferimento, seco, oleocelose, podridão.
112.	**Louro**, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 5g.

113.	**Maçã** gala, fuji ou Pink Lady, primeira qualidade, tamanho médio, peso mínimo de 100g, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, com polpa intacta e firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, podridão, amassado.
114.	**Macarrão com ovos, tipo parafuso integral**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.
115.	**Macarrão com ovos, tipo parafuso**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.
116.	**Macarrão do tipo ave maria**. Sêmola de trigo enriquecida, podendo conter ovos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.
117.	**Macarrão integral, tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.
118.	**Macarrão tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.
119.	**Macarrão tipo gravata com ovos** pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser

	classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando.
120.	**Mamão formosa** primeira qualidade, semi maduro, tamanho médio, peso mínimo 750g a unidade, fresco, com polpa firme e intacta, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, apodrecimento, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: defeito de polpa, podridão, ferimento, imaturo.
121.	**Manga** de primeira qualidade, unidades integras, frescas e limpas, grau médio de amadurecimento; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo 400g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha grave de látex, podridão.
122.	**Manjericão** desidratado acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega
123.	**Manteiga com sal zero lactose**, embalagem de 200g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
124.	**Manteiga sem sal**, **tipo colonial**, de 1ª qualidade. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa**.**
125.	**Maracujá.** Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque

	alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.
126.	**Massa alfabeto**, em formato de letras, com ovos, produzida com farinha tipo I, pura e livre de impurezas. Especial para a alimentação de crianças. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Embalagem de 500 gramas.
127.	**Massa alimentícia com ovos, tipo cabelo de anjo**, embalagem com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.
128.	**Macarrão de arroz tipo cabelo de anjo.** Ingredientes: arroz e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200g
129.	**Massa alimentícia de arroz Integral, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.
130.	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo parafuso**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.
131.	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo penne**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses
132.	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.

133.	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo parafuso**. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.
134.	**Massa para lasanha,** seca, de boa qualidade, massa de sêmola com ovos, do tipo direto ao forno. Embalagem de 500g.
135.	**Massa para lasanha, sem glúten** à base de milho e arroz. INGREDIENTES farinha de milho, farinha de arroz e emulsificante E471. Não contém glúten. Unidade de 250g
136.	**Melancia** tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel peso mínimo de 7kg. Defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, ovo, queimado do sol grave, imaturo.
137.	**Melão amarelo** de 1ª qualidade, a casca deve estar firme, sem rachaduras, e cor vibrante, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas, com polpa intacta e firme; peso mínimo 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo.
138.	Milho para pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, livre de impurezas, sujidades e parasitos. Embalagem de 400 gramas
139.	**Milho verde em conserva**. Composição: milho verde. Obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachê, contendo peso líquido de 260g e peso drenado de 170g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.
140.	**Milho verde, in natura,** desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bandeja com peso mínimo de 500g, contendo no mínimo 3 espigas envolvida de plástico filme. Defeitos proibidos: passado, podridão, dano por praga.
141.	**Morango in natura**, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e

	pedúnculo verde, não pode apresentar morangos apodrecidos. Em embalagem plástica transparente pesando 250g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Defeitos proibidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, deformação grave, ferimento, passado.
142.	**Morangos inteiros congelados** e higienizados - in natura e sem adição de açúcar - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação - registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - pacotes de 500 (quinhentos) gramas - prazo de validade de no mínimo 30 dias a contar da data da entrega.
143.	**Nectarina**, de 1ª qualidade, polpa amarelada, frutos maduros, unidades com peso mínimo 60g. defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, ferimento, murcho. **Entrega respeitará a sazonalidade.**
144.	**Noz moscada moída** sem adição de outros ingredientes. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Aspecto: pó. Cor: característica. Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. O produto deve ser acondicionado pote de 28 a 30g, apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.
145.	**Óleo de girassol**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
146.	**Óleo de milho**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.
147.	**Óleo de soja** refinado. Sem Gordura Trans na porção. Embalagem com até 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.

148.	**Orégano,** validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem com 100 gramas.
149.	**Ovos de galinha** vermelhos classificados como grandes ou especiais - inspecionados, adequados e embalados conforme legislação vigente - datados de no máximo 07 (sete) dias antes das respectivas datas de entrega - embalagens c/ 12 unidades.
150.	**Pão de forma fatiado sem glúten**, sem leite, sem ovos e sem açúcar - devendo conter entre os seus ingredientes mandioca e/ou milho e/ou arroz e/ou farinha de arroz e/ou batata e/ou cenoura e/ou fécula de batata e/ou fécula de mandioca e/ou polvilho e/ou aipim. Podendo conter linhaça ou farinha de linhaça. Não podendo conter trigo, aveia, centeio, cevada, leite e derivados, ovos, açúcar e gordura vegetal hidrogenada - devidamente entregue e acondicionado em embalagem plástica própria, lacrada, devidamente rotulada de acordo com as normas da ANVISA, contendo nome do fabricante, data de embalagem, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido - data de fabricação de no máximo 04 dias anterior da respectiva data de entrega - fatiado em pacotes de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas - para o atendimento exclusivo de alunos com restrição ao glúten, ao leite e ao ovo - quantidades e entregas conforme demanda.
151.	**Pão de milho caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** da na composição. Características: não farelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto. Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega
152.	**Pão de sanduíche integral sem leite e sem açúcar.** Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido aproximado 400g. (Deverá conter cerca de 22 fatias). Composição: farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e sem leite e açúcar. Com glúten. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.
153.	**Pão de trigo Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Fabricação no máximo um dia antes da entrega. Unidade tamanho médio de 500g.

154.	**Pão francês sem glúten**. Ingredientes: amido de milho, água, massa madre (farinha de arroz, água), farinha de arroz, extrato de frutos (alfarroba e maçã), fibras vegetais (psyllium, bambu), óleo de girassol, proteína de soja, amido de arroz, espessante: hidroxipropilmetilcelulose; xarope de arroz, fermento biológico, sal. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Peso: 130g. Peso unitário: 43g.
155.	**Pão francês, integral, sem adição de açúcar**, unidades com 50 gramas; fresco macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.
156.	**Pão francês, sem adição de açúcar**, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.
157.	**Pão integral Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega.
158.	**Pão Sem Glúten Tradicional Fatiado**. Ingredientes: Amido modificado, amido (mandioca e ou milho e ou batata), extrato de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessantes hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. Alérgicos: contém derivado de soja e pode conter amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistaches, pinoli e castanhas. Não contém glúten. Peso: 350g
159.	**Pão tipo bisnaguinha ou caseirinho. Sem adição de açúcar**. Unidade com peso médio de 25g – Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Fabricado

	no dia da entrega. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.
160.	**Páprica doce**. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Unidade de 30g.
161.	**Pasta de amendoim,** lisa sem açúcar, pote contendo 500 gramas. Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Prazo de validade: 4 meses a partir da data da entrega
162.	**Pepino japonês**, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Polpa crocante. Comprimento de 20 a 25cm. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose, murcho.
163.	**Pera Willians**, a casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, amassada, sem imperfeições, deve ser doce e suculenta, não deverá estar verde nem totalmente madura, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, peso mínimo de 150g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, manchado, podridão, murcho.
164.	**Pêssego**. Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Diâmetro equatorial mínimo 5cm. Defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, sano por praga, ferimento, murcho, passado. **Entrega respeitará a sazonalidade**.
165.	**Pimentão verde**, tamanho médio, comprimento mínimo 12cm, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizantes. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.
166.	**Pinhão in natura** - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Os frutos devem apresentar-se com coloração uniforme. Bem formado e limpo, livre de danos mecânicos.
167.	**Pitaia 1ª qualidade** - tamanho médio, pesando em média 300 gramas a unidade – apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de Conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento.

168.	**Polpa de fruta de abacaxi**, de primeira qualidade. Ingrediente: Abacaxi. Embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
169.	**Polpa de fruta de coco**, Ingrediente: Coco, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
170.	**Polpa de fruta de laranja e cenoura**, Ingredientes: laranja e cenoura, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
171.	**Polpa de fruta de maracujá**, Ingrediente: maracujá, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
172.	**Polpa de fruta de morango**, Ingrediente: morango, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
173.	**Polvilho azedo**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.
174.	**Polvilho doce**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.
175.	**Proteína de soja texturizada**, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 250g a 500g.
176.	**Queijo Mussarela zero lactose fatiado**. Acondicionado em embalagens de até 150g. Deve apresentar odor característico. A embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com

	registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
177.	**Queijo tipo mussarela fatiado**, embalagem de 01 Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.
178.	**Ricota fresca,** embalada a vácuo, com no mínimo 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
179.	**Rabanete,** de 1ª qualidade, redondo, vermelho, polpa branca, fresco unidades uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Diâmetro equatorial 4,5cm. Defeitos proibidos: deformação grave, ferimento, passado.
180.	**Repolho Roxo**, tamanho médio, peso mínimo de peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.
181.	**Repolho verde**, tamanho médio, com peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.
182.	**Rúcula,** fresca, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, peso mínimo de 300g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.
183.	**Sal** refinado iodado, embalagem com 01 Kg, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.
184.	**Salsa**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes, peso mínimo 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas

	e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.
185.	**Tâmara**, sem caroço, sem adição de açúcar. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 200 gramas.
186.	**Tangerina Ponkan, murcote e montenegrina** madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Não apresentar baixa suculência, passado e podridão. Peso mínimo 60g. Defeitos proibidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga, ferimento**. Entrega respeitará a sazonalidade.**
187.	**Tomate** de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Peso mínimo 50g por unidade. Defeitos proibidos: podridão, queimado do sol grave, ferimento, passado, virose, imaturo, dano por praga.
188.	**Uva de mesa** de primeira qualidade. Deve ser doce e suculenta. Sem rupturas do grão, firme e estar bem presa ao cacho. Não deve estar murcha ou despencando.
189.	**Uva passa branca**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.
190.	**Uva passa preta**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.
191.	**Uva Rubi, Itália ou Niágara** – deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo, degrana grave. Entrega respeitará a sazonalidade.
192.	**Vagem**, perfil semi-arqueada, coloração da casca verde clara. Comprimento > 15 cm. Defeitos não tolerados: podridão, ferimento, passada e murcha.
193.	**Vinagre de maçã**, 750 ml em garrafa plástica, atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data da entrega.

3.8 - QUAIS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	☐ Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis.	☐ Não utilização de bens e produtos com substâncias perigosas em concentração acima da recomendada em normas governamentais.
	☐ Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.	☐ Maior ciclo de vida e menor custo de manutenção do bem.
	☐ Utilização, preferencial, de embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.	☐ Outro. Especificar:
	☒ Não foram adotados critérios de sustentabilidade.	
3.9 - HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	☐ Sim. ☒ Não.	
4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ***(Art. 41, §1, inciso IV do Decreto n°107/2026)***		
4.1 - O QUE SERÁ CONTRATADO?	**Aquisição de gêneros alimentícios destinados à elaboração da Alimentação Escolar.**	
4.2 - QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	☒ Não há. ☐ 90 dias. ☐ 12 meses. ☐ Outro: nnn	☐ dias. ☐ meses. ☐ anos.

4.3 - HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	☐ Sim. ☒ Não.	**Justificativa**: (*Indicar o motivo da necessidade de assistência técnica para a contratação*).
4.4 - HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	☐ Sim. ☒ Não.	**Descrever solução**: (*Contrato de manutenção*).

5 – DIMENSIONAMENTO DO OBJETO

(Art. 41, §1, inciso V do Decreto n°107/2026)

Com base no número de alunos matriculados no ano de 2026, considerando faixa etária e etapa de ensino na rede e 200 (duzentos) dias de atendimento previstos no calendário escolar, o quantitativo de aquisição dos itens leva em conta além dos dados já consolidados em uma série histórica de aquisições, o possível acréscimo de 20%, haja vista a possibilidade do aumento no número de matriculados ou mesmo a necessidade de oferta de alimentação para o período integral, caso adotada a modalidade em alguma unidade de ensino.

Valor global estimado para esta contratação: R$ *3.632.488,70 (três milhões, seiscentos e trinta e dois mil, quatrocentos e oitenta e oito reais e setenta centavos)*

5.1 - COMO SE OBTEVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	☒ Análise de contratações anteriores. ☒ Levantamento atual. ☐ Outro. **Especificar**:	☐ Análise de contratações similares.
5.2 - DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO	Na tabela constante no item 5.3.	
5.3 - ESPECIFICAÇÃO	Conforme tabela a seguir:	

Item	Descrição	Qtde,	Unid.
1.	**Abacate**, arredondado ou piriforme, primeira qualidade, semi maduro, não pode estar amassado, maduro, tamanho médio, pesando no mínimo quatrocentos gramas a unidade. Estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Defeitos proibidos: dano por praga, passado,	1.200	KG

	defeito de casca grave, podridão, ferimento e queimado do sol.		
2.	**Abacaxi pérola, Havaí ou Gold** de primeira qualidade, unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados e lesões de origem física ou mecânica, grau médio de amadurecimento, devem estar limpas. Peso mínimo 900g. Defeito proibidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa, queimado do sol grave	8.000	UN
3.	**Abóbora tipo cabotiá**, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso mínimo 1kg. Defeitos proibidos: Rachado, podridão, queimado do sol grave.	1.000	KG
4.	**Abobrinha verde italiana ou menina**, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. Comprimento menor que 23cm. Defeitos proibidos: ferimento, passado, podridão, dano por praga, virose, murcho.	900	KG
5.	**Açafrão moído**, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, desidratado. Livre de fungos e umidade. Com aroma característico. Apresentando apenas açafrão em sua composição. Embalados em pacote de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	400	UN
6.	**Acelga** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	500	UN

	Peso médio 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, manchado, murcho.		
7.	**Açúcar branco cristal**. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 05Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	280	UN
8.	**Açúcar mascavo**, 1° qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em embalagem plástica transparente de 1 kg.	300	UN
9.	**Agnoline**- com recheio de frango, fresco, congelado. Devendo ser transportada à temperatura de entre - 12º e -18º C (graus negativos). Embalagem de 300 a 400g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 60 dias.	1.000	un
10.	**Agrião in natura**, de primeira qualidade, com folhas verdes escuras, frescas, firmes, íntegras e novas, talos firmes e íntegros. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Tamanho: Maço maior ou igual que 400g. Defeitos proibidos: amarelado, passado, murcho.	500	UN
11.	**Aipim** descascado e congelado. Características gerais: Compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor branca e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer	800	UN

	lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data da fabricação (manipulação e envasamento)		
12.	**ALFACE** crespa, americana ou mimosa, de primeira qualidade, nova, folhas firmes, íntegra, não poderá estar murcha, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica individual. Não poderá ser hidropônica. Defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho, virose. Pesando no mínimo 300g.	500	UN
13.	**Alecrim desidratado**, contendo apenas folhas, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta de 15g (unidade) de peso líquido do produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.	400	UN
14.	**Alho** bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Defeitos proibidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado, quebrado grave.	180	KG
15.	**Alho-poró**. Verdura in natura, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimado. Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, com coloração característica a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal.	900	Maço
16.	**Ameixa preta seca**, sem caroço, embalagem 200g, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número	900	UN

	de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.		
17.	**Ameixa vermelha** nacional, grau médio de maturação, peso mínimo 50g, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médios, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, imaturo, passado, defeito de polpa, ferimento.	1.000	KG
18.	**Amendoim com pele**, sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou apresentando mofo ou com grão quebrados. Acondicionado em embalagens plásticas de 400g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	600	UN
19.	**Amido de milho**, sem glúten, produto amiláceo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Validade mínima de 120 dias. Pacote de 500g.	700	UN
20.	**Arroz branco polido**, tipo 1, sem glúten, contendo grãos inteiros, isento de mofo, safra corrente e procedência nacional, com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca após cozimento. Embalado em saco plástico, atóxico e transparente, apresentar prazo de validade mínima de três meses do momento da entrega. Pacote 1Kg.	1.100	UN
21.	**Arroz integral**, tipo 1, embalagem com 1 Kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	3.700	UN
22.	**Arroz parboilizado**, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 05	2.400	UN

	Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Conter selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado). O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.		
23.	**Aveia em flocos finos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UN
24.	**Aveia em flocos grossos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.800	UN
25.	**Azeite de oliva** puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	900	UN
26.	**Banana nanica** primeira qualidade, semi madura, tamanho médio 20cm, diâmetro médio 35mm. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com polpa intacta e firme, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.	25.000	KG

27.	**Banana passa** (desidratada), sem adição de açúcar. Ingredientes: banana passa. Consistência bem firme, coloração escura. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.	200	UN
28.	**Banana prata**, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com polpa intacta e firme, cor uniforme e limpa, tamanho médio 16cm, diâmetro médio 32mm, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.	6.000	KG
29.	**Banha** de origem animal (banha de porco) embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01Kg. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	900	UN
30.	**Batata doce roxa**, primeira qualidade, tamanho médio a grande (300g a 450g), fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã, com grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado, ferimento, brotado.	4.000	Kg
31.	**Batata** inglesa, monalisa, ágata ou cupido**,** lavada e escovada, lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, diâmetro equatorial entre 34mm e 70mm. Não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeamento, brotamento, rachadura, podridão e os defeitos internos como coração oco, negro e mancha, deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas sujidade, corpos estranhos aderidos a	4.000	KG

	superfície externa. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, esverdeamento, ferimento, brotado, defeito de polpa.		
32.	**Batata salsa** amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, ferimento, escurecimento.	400	KG
33.	**Bebida a base de amêndoas**. Ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio. Não contem glúten. Embalagem: caixa tetra pack longa vida atóxica de 1 litro. Validade: mínima de 3 meses na data de entrega.	400	UN
34.	**Bebida a base de arroz** características: bebida de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio (fonte de cálcio) e sal marinho, sem adição de açúcar, com adição de cálcio. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litro. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	400	UN
35.	**Bebida a base de castanhas orgânica**, bebida de castanha. Ingredientes: Água, castanha de caju. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litros. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	400	Un
36.	**Bebida a base de Soja**, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.	500	UN
37.	**Beterraba** sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, diâmetro equatorial entre 50mm e 90 mm. Coloração da casca vermelho arroxeada e coloração da polpa vermelho-arroxeada com anéis concêntricos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos	4.000	KG

	mecânicos, fisiológicos, podridão, passado, murcho ou com ferimento, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, ferimento.		
38.	**Brócolis** de primeira qualidade, colhido recentemente, pendulo de coloração verde-brilhante, botões pequenos de coloração verde média, sem indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme. peso médio maior que 500g sem folhas e talo. Defeitos proibidos: murcho, passado.	5.000	UN
39.	**Cacau em pó**, 100% Cacau, sem adição de açúcar ou outro ingrediente, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas	400	UN
40.	**Café solúvel**, unidade de 160 a 200g, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	500	UN
41.	**Canela em pó pura**. Ingredientes: canela em pó sem adição de outro componente. Unidade contendo 35g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	300	UN
42.	**Canela em rama**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	300	UN
43.	**Canjiquinha de milho**, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 400g a 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	2.000	UN
44.	**Caqui chocolate, fuyu ou café**, grau médio de amadurecimento de 1ª qualidade, polpa crocante, unidades médias de aproximadamente 120g. Diâmetro de 6 a 8cm. Livres de rupturas e cor uniforme. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, ferimento, imaturo, passado.	4.000	KG
45.	**Carne bovina fígado,** embalagem 1kg, proveniente de animais sadios, sob inspeção, congelado, de abate recente. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura, odor e sabor: Característico. Não amolecido, não pegajoso, limpo de	1000	KG

	veias mais grossas e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18° C ou inferior. Deverá apresentar-se livre de parasitos, larvas, insetos e de qualquer substância contaminante. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na legislação. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Rotulagem: deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 03 a 18 meses a partir da data de entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.		
46.	**Carne bovina tipo acém ou coxão mole: porcionada em iscas**, tipo estrogonofe, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 Kg, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0°C (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	6.000	KG
47.	**Carne bovina tipo patinho ou coxão mole: cortada em cubos**, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem (embalagem de 1kg de	2.000	KG

		forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.		
	48.	**Carne bovina tipo patinho: moída,** congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	6.000	KG
	49.	**Carne bovina tipo Músculo Bovino,** limpa, sem aparas, sem nervura, com no máximo 15% de gorduras, sem sebo, em embalagem transparente, bem vedada, com corte em cubos de no máximo 3 cm². Deve estar acondicionada em embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses.	1.000	KG

	Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.		
50.	**Carne de frango tipo coxinha da asa,** congelada. Congelamento IQF (individually quick frozen). Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	1.200	KG
51.	**Carne de frango, peito de frango**/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe, sem pele e ossos. Embalado em pacotes de 1 kg. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	1.500	KG
52.	**Carne de frango, tipo coração de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas	900	KG

	unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.		
53.	**Carne de Frango, tipo fígado de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar	500	KG
54.	**Carne de frango, tipo filezinho de peito**, de primeira qualidade, sem pele, congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	3.000	KG
55.	**Carne de frango, tipo meio da asa (tulipa)**, de primeira qualidade, sem pele, congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	1000	KG
56.	**Carne de Frango, tipo moela frango**, congelada. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE	1.300	Kg

		ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.		
	57.	**Carne de Frango, tipo peito moído.** Produto preparado a partir de Peito de frango sem osso, congelado, sem pele, sadio. Embalagem de 500g. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	2.000	KG
	58.	**Carne de frango, tipo sobrecoxa desossada sem pele**, congelada individualmente (IQF) Sem tempero e sem ossos, sem pele, congelada. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Embalagem de 1kg. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	11.000	KG
	59.	**Carne de gado tipo Patinho cortada em Bifes** - CONGELADA – de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses, sem ossos – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 01 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em	800	KG

	veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.			
60.	**Carne de peixe, tipo filé de tilápia** congelado, corte em V, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 5Kg. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar**.**	2.000	KG	
61.	**Carne suína tipo costelinha suína**, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando 1Kg. Sem pele, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	5.000	KG	

	62.	**Carne Suína tipo moída**, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no SIF, SIE ou SIM. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar	4.000	KG	
	63.	**Carne suína tipo pernil em cubos**, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de no máximo 3cmx3cm). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	4.000	KG	
	64.	**Cebola** de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de	3.000	KG	

	sujidades parasitas e larvas. Diâmetro equatorial entre 35mm e 90mm. Defeitos proibidos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno, podridão.		
65.	**Cebolinha**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada.	200	UN
66.	**Cenoura** especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, comprimento 16cm a 24cm. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde/roxo, ferimento, lenhoso, deformação grave, quebrado.	3.800	KG
67.	**Chá de camomila**, em sachês individuais, composto de capítulos florais de camomila (Matricaria chamomilla), sem glúten. Caixa de 10g com 10 sachês.	100	UN
68.	**Chá de erva-doce**, em sachês individuais, composto de funcho nacional (Foeniculum vulgare), sem glúten. Caixa de 13g com 10 sachês.	100	UN
69.	**Chia em grãos**. Embalagem plástica, atóxica, resistente de 150g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega. NÃO CONTEM GLÚTEN	100	UN
70.	**Chicória,** de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Defeitos proibidos: podridão, amarelado, murcho.	300	UN
71.	**Chuchu** primeira qualidade, pesando entre 200g a 450g a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento.	2.000	KG

72.	**Coco ralado puro,** médio, em flocos**,** desidratado integral, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes ou outro ingrediente. Embalagem de 100 gramas. Embalagem deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais.	350	UN
73.	**Colorífico em pó fino homogêneo.** Ingredientes permitidos: urucum e fubá de milho, sem adição de ingredientes culinários. Aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em embalagens de 500g. Sem Glúten e sem gordura trans. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	1.000	UN
74.	**Couve manteiga** in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Tamanho: Maço entre 350g a 400g. Defeito proibidos: amarelado, murcho.	600	UN
75.	**Couve-flor** primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	3.800	UN
76.	**Cravo da Índia**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	300	UN
77.	**Creme de leite pasteurizado** (**nata) sem lactose**. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contem glúten. Diabéticos: contém glicose. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	600	UN

78.	**Creme de leite pasteurizado** (nata). Homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 300g. Composição: Gordura láctea: mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não rançosos nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no Ministério da Agricultura. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	1800	UN
79.	**Curry** - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante e lista de ingredientes, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. Unidade de 30g.	400	Un
80.	**Ervilha em conserva**. Preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: Ervilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em sachê de 170g, validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	4.000	UN
81.	**Extrato de tomate**. Ingredientes: Tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Embalagem de 300g	4.000	UN

82.	**Farinha de aveia**, sem glúten, produzida a partir de matéria prima de qualidade, sã, limpa, isenta de mofo e/ou caruncho, apresentando cor e características naturais. Acondicionadas em embalagem plástica atóxica, no volume de 150 a 170g. No rótulo deve conter registro, data de fabricação e validade.	1.100	UN
83.	**Farinha de linhaça marrom** em sachê com 200g. Ingredientes: farinha de linhaça marrom integra. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade, Composição nutricional e peso líquido.	100	UN
84.	**Farinha de mandioca**, sem glúten, torrada seca, fina, amarela, tipo 1, embalagem de 500g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 Dias) e data de validade.	1.200	UN
85.	**Farinha de milho**, sem glúten, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Sem glúten. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo validade mínima de 90 dias. Pacote de 1kg.	1.000	UN
86.	**Farinha de trigo especial**, tipo 1, e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega Embalagem de 5kg.	600	UN
87.	**Farinha de Trigo integral**, 100% pura, sem adição de outras farinhas. Produto obtido a partir de cereal integral, são isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Ingredientes: acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério	1.100	UN

	da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).		
88.	**Farinha de rosca -** Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, vedados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes contendo 500 gramas.	500	UN
89.	**Farinha de arroz**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.	200	UN
90.	**Farinha de arroz integral**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.	200	UN
91.	**Feijão carioca**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	1.800	Un
92.	**Feijão Preto**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	4.000	UN
93.	**Feijão vermelho**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	1.600	KG
94.	**Fermento biológico** seco, granulado, instantâneo, composto por células de leveduras Saccharomyces cerevisae para preparo de produtos fermentados embalado a vácuo, validade mínima de 120 dias no momento da entrega. Embalagem rotulada de 125 gramas.	100	UN
95.	**Fermento químico em pó**, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentação: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca, contendo	2.000	UN

		100g do produto. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.		
96.		**Fragmentos de arroz.** Pacote de 1 kg. Ingredientes: composto por arroz quebrado. Características sensoriais: cor: própria. Aroma: próprio. Sabor: próprio. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de 1kg. Os produtos devem ser elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Os produtos devem ser embalados em recipientes seguros e apropriados que preservem as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 6 (seis) meses.	800	UN
97.		**Geleia 100% Fruta**, sabores de Goiaba, damasco, uva, frutas vermelhas ou morango. Ingredientes: fruta e Suco Concentrado de maçã. Contém 100% de fruta e é adoçada com suco de maçã, sem adição de açúcar, adoçante artificial ou conservantes. Embalagem de 200g a 250g.	800	UN
98.		**Geleia de frutas Orgânico**, sem adição de açúcar, adoçantes artificiais, corantes ou conservantes. Sabores: banana, frutas vermelhas, goiaba, morango. Unidade de 180g a 240g.	200	UN
99.		**Goiaba** vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Tamanho mínimo 50g. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Defeitos proibidos: dano por praga, defeito de casca grave, passado, ferimento, podridão. **Entrega respeitará a sazonalidade.**	1.300	Kg
100.		**Grão de bico**, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos,	700	UN

	não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 400 gramas.		
101.	**Inhame**. Fresco, limpo. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	100	KG
102.	**Iogurte natural sem lactose**. Ingredientes permitidos: Leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactaste e fermentos lácteos. Não poderá ter adição de açúcar ou edulcorantes. Embalagem contendo 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	700	Un
103.	**Iogurte natural**. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem contendo 150 a 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte	3.000	Un

	deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.		
104.	**Kiwi** unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Defeitos proibidos: ferimento, murcho, imaturo, podridão. Entrega respeitará a sazonalidade.	1.300	KG
105.	**Laranja Pêra, lima, baia ou valência**, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Peso mínimo 65g.Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, ferimento, murcho, imaturo.	6.000	KG
106.	**Leite de vaca UHT integral**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite *in-natura*, inclusive teor de gordura. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	15.000	L
107.	**Leite de vaca, UHT e zero lactose**. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância à lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro.	5.000	L
108.	**Leite em pó integral**. Ingrediente: leite em pó integral, podendo ser apenas acrescido de vitaminas e minerais e lecitina de soja. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito	500	UN

	meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 400g.		
109.	**Leite em pó integral zero lactose**. Ingrediente: leite integral, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas C, E, D e A emulsificante lecitina. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 300g.	300	UN
110.	**Lentilha classe média**, tipo 1, constituído de no mínimo 95 por cento de grãos inteiros na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem com procedência, informação nutricional e registro no órgão competente. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Pacote com 400 gramas.	1.300	UN
111.	**Limão Tahiti**, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Diâmetro entre 5 a 6 cm. Defeitos proibidos: passado, ferimento, seco, oleocelose, podridão.	500	KG
112.	**Louro**, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 5g.	300	UN
113.	**Maçã** gala, fuji ou Pink Lady, primeira qualidade, tamanho médio, peso mínimo de 100g, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, com polpa intacta e firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, podridão, amassado.	11.500	KG

114.	**Macarrão com ovos, tipo parafuso integral**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	4.000	Un
115.	**Macarrão com ovos, tipo parafuso**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	5.000	UN
116.	**Macarrão do tipo ave maria**. Sêmola de trigo enriquecida, podendo conter ovos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	1.000	Un
117.	**Macarrão integral, tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	5.000	UN
118.	**Macarrão tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	5.000	Un
119.	**Macarrão tipo gravata com ovos** pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido	3.000	Un

	fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando.		
120.	**Mamão formosa** primeira qualidade, semi maduro, tamanho médio, peso mínimo 750g a unidade, fresco, com polpa firme e intacta, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, apodrecimento, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: defeito de polpa, podridão, ferimento, imaturo.	6.000	KG
121.	**Manga** de primeira qualidade, unidades integras, frescas e limpas, grau médio de amadurecimento; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo 400g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha grave de látex, podridão.	9.000	KG
122.	**Manjericão** desidratado acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	400	UN
123.	**Manteiga com sal zero lactose**, embalagem de 200g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no	500	UN

	momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.		
124.	**Manteiga sem sal**, **tipo colonial**, de 1ª qualidade. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa**.**	1.000	UN
125.	**Maracujá.** Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	300	KG
126.	**Massa alfabeto**, em formato de letras, com ovos, produzida com farinha tipo I, pura e livre de impurezas. Especial para a alimentação de crianças. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Embalagem de 500 gramas.	2.000	UN
127.	**Massa alimentícia com ovos, tipo cabelo de anjo**, embalagem com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	3.000	UN
128.	**Macarrão de arroz tipo cabelo de anjo.** Ingredientes: arroz e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200g	400	UN
129.	**Massa alimentícia de arroz Integral, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico,	400	UN

	incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.		
130.	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo parafuso**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	400	Un
131.	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo penne**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses	400	Un
132.	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	400	UN
133.	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo parafuso**. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente.	400	UN

	Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.		
134.	**Massa para lasanha,** seca, de boa qualidade, massa de sêmola com ovos, do tipo direto ao forno. Embalagem de 500g.	1.300	Un
135.	**Massa para lasanha, sem glúten** à base de milho e arroz. INGREDIENTES farinha de milho, farinha de arroz e emulsificante E471. Não contém glúten. Unidade de 250g	100	UN
136.	**Melancia** tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel peso mínimo de 7kg. Defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, ovo, queimado do sol grave, imaturo.	20.000	KG
137.	**Melão amarelo** de 1ª qualidade, a casca deve estar firme, sem rachaduras, e cor vibrante, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas, com polpa intacta e firme; peso mínimo 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo.	7.000	Kg
138.	**Milho para pipoca**, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, livre de impurezas, sujidades e parasitos. Embalagem de 400 gramas	1.000	Un
139.	**Milho verde em conserva**. Composição: milho verde. Obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachê, contendo peso líquido de 260g e peso drenado de 170g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.	4.000	UN
140.	**Milho verde, in natura,** desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bandeja com peso mínimo de 500g, contendo no	1000	UN

	mínimo 3 espigas envolvida de plástico filme. Defeitos proibidos: passado, podridão, dano por praga.		
141.	**Morango in natura**, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, não pode apresentar morangos apodrecidos. Em embalagem plástica transparente pesando 250g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Defeitos proibidos: imaturo, podridão, ausência de cálice e sépalas, deformação grave, ferimento, passado.	1.000	UN
142.	**Morangos inteiros congelados** e higienizados - in natura e sem adição de açúcar - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação - registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - pacotes de 500 (quinhentos) gramas - prazo de validade de no mínimo 30 dias a contar da data da entrega.	200	KG
143.	**Nectarina**, de 1ª qualidade, polpa amarelada, frutos maduros, unidades com peso mínimo 60g. defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, ferimento, murcho. **Entrega respeitará a sazonalidade.**	1.500	Kg
144.	**Noz moscada moída** sem adição de outros ingredientes. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Aspecto: pó. Cor: característica. Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. O produto deve ser acondicionado pote de 28 a 30g, apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.	300	Un
145.	**Óleo de girassol**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número	100	Un

	do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
146.	**Óleo de milho**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100	UN
147.	**Óleo de soja** refinado. Sem Gordura Trans na porção. Embalagem com até 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	2500	UN
148.	**Orégano,** validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem com 100 gramas.	400	UN
149.	**Ovos de galinha** vermelhos classificados como grandes ou especiais - inspecionados, adequados e embalados conforme legislação vigente - datados de no máximo 07 (sete) dias antes das respectivas datas de entrega - embalagens c/ 12 unidades.	4.000	DZ
150.	**Pão de forma fatiado sem glúten**, sem leite, sem ovos e sem açúcar - devendo conter entre os seus ingredientes mandioca e/ou milho e/ou arroz e/ou farinha de arroz e/ou batata e/ou cenoura e/ou fécula de batata e/ou fécula de mandioca e/ou polvilho e/ou aipim. Podendo conter linhaça ou farinha de linhaça. Não podendo conter trigo, aveia, centeio, cevada, leite e derivados, ovos, açúcar e gordura vegetal hidrogenada - devidamente entregue e acondicionado em embalagem plástica própria, lacrada, devidamente rotulada	400	UN

	de acordo com as normas da ANVISA, contendo nome do fabricante, data de embalagem, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido - data de fabricação de no máximo 04 dias anterior da respectiva data de entrega - fatiado em pacotes de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas - para o atendimento exclusivo de alunos com restrição ao glúten, ao leite e ao ovo - quantidades e entregas conforme demanda.		
151.	**Pão de milho caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** da na composição. Características: não farelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto. Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega	200	Kg
152.	**Pão de sanduíche integral sem leite e sem açúcar.** Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido aproximado 400g. (Deverá conter cerca de 22 fatias). Composição: farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e sem leite e açúcar. Com glúten. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	1.000	Un
153.	**Pão de trigo Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Fabricação no máximo um dia antes da entrega. Unidade tamanho médio de 500g.	300	Kg
154.	**Pão francês sem glúten**. Ingredientes: amido de milho, água, massa madre (farinha de arroz, água), farinha de arroz, extrato de frutos (alfarroba e maçã), fibras vegetais (psyllium, bambu),	500	UN

	óleo de girassol, proteína de soja, amido de arroz, espessante: hidroxipropilmetilcelulose; xarope de arroz, fermento biológico, sal. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Peso: 130g. Peso unitário: 43g.		
155.	**Pão francês, integral, sem adição de açúcar**, unidades com 50 gramas; fresco macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	1.200	KG
156.	**Pão francês, sem adição de açúcar**, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	2.800	KG
157.	**Pão integral Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega.	200	Kg
158.	**Pão Sem Glúten Tradicional Fatiado**. Ingredientes: Amido modificado, amido (mandioca e ou milho e ou batata), extrato	400	UN

	de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessantes hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio. Alérgicos: contém derivado de soja e pode conter amendoim, amêndoa, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistaches, pinoli e castanhas. Não contém glúten. Peso: 350g		
159.	**Pão tipo bisnaguinha ou caseirinho. Sem adição de açúcar**. Unidade com peso médio de 25g – Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Fabricado no dia da entrega. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	600	KG
160.	**Páprica doce**. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Unidade de 30g.	500	UN
161.	**Pasta de amendoim,** lisa sem açúcar, pote contendo 500 gramas. Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Prazo de validade: 4 meses a partir da data da entrega	900	Un
162.	**Pepino japonês**, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Polpa crocante. Comprimento de 20 a 25cm. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose, murcho.	3.000	Kg
163.	**Pera Willians**, a casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, amassada, sem imperfeições, deve ser doce e suculenta, não deverá estar verde nem totalmente madura, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, peso mínimo de 150g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, manchado, podridão, murcho.	2.500	KG

164.	**Pêssego**. Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Diâmetro equatorial mínimo 5cm. Defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, sano por praga, ferimento, murcho, passado. **Entrega respeitará a sazonalidade**.	3.000	KG
165.	**Pimentão verde**, tamanho médio, comprimento mínimo 12cm, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizantes. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.	800	Kg
166.	**Pinhão in natura** - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Os frutos devem apresentar-se com coloração uniforme. Bem formado e limpo, livre de danos mecânicos.	500	Kg
167.	**Pitaia 1ª qualidade** - tamanho médio, pesando em média 300 gramas a unidade – apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de Conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento.	4.000	KG
168.	**Polpa de fruta de abacaxi**, de primeira qualidade. Ingrediente: Abacaxi. Embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	400	UN
169.	**Polpa de fruta de coco**, Ingrediente: Coco, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e	200	UN

	prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.		
170.	**Polpa de fruta de laranja e cenoura**, Ingredientes: laranja e cenoura, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	200	UN
171.	**Polpa de fruta de maracujá**, Ingrediente: maracujá, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	200	UN
172.	**Polpa de fruta de morango**, Ingrediente: morango, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	500	UN
173.	**Polvilho azedo**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	1.200	UN
174.	**Polvilho doce**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	1.000	UN
175.	**Proteína de soja texturizada**, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 250g a 500g.	80	UN

176.	**Queijo Mussarela zero lactose fatiado**. Acondicionado em embalagens de até 150g. Deve apresentar odor característico. A embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	500	UN
177.	**Queijo tipo mussarela fatiado**, embalagem de 01 Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	500	KG
178.	**Ricota fresca,** embalada a vácuo, com no mínimo 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	500	UN
179.	**Rabanete,** de 1ª qualidade, redondo, vermelho, polpa branca, fresco unidades uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Diâmetro equatorial 4,5cm. Defeitos proibidos: deformação grave, ferimento, passado.	1.000	Kg
180.	**Repolho Roxo**, tamanho médio, peso mínimo de peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	600	UN
181.	**Repolho verde**, tamanho médio, com peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme,	2.000	UN

	estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.		
182.	**Rúcula,** fresca, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, peso mínimo de 300g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	400	UN
183.	**Sal** refinado iodado, embalagem com 01 Kg, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	2.550	UN
184.	**Salsa**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes, peso mínimo 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	500	Un
185.	**Tâmara**, sem caroço, sem adição de açúcar. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 200 gramas.	500	UN
186.	**Tangerina Ponkan, murcote e montenegrina** madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Não apresentar baixa suculência, passado e podridão. Peso mínimo 60g. Defeitos proibidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga, ferimento**. Entrega respeitará a sazonalidade.**	5.000	KG
187.	**Tomate** de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou	5.000	KG

	transporte. Peso mínimo 50g por unidade. Defeitos proibidos: podridão, queimado do sol grave, ferimento, passado, virose, imaturo, dano por praga.		
188.	**Uva de mesa** de primeira qualidade. Deve ser doce e suculenta. Sem rupturas do grão, firme e estar bem presa ao cacho. Não deve estar murcha ou despencando.	500	Kg
189.	**Uva passa branca**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.	1.300	Un
190.	**Uva passa preta**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.	1.300	Un
191.	**Uva Rubi, Itália ou Niágara** – deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo, degrana grave. Entrega respeitará a sazonalidade.	3.000	Kg
192.	**Vagem**, perfil semi-arqueada, coloração da casca verde clara. Comprimento > 15 cm. Defeitos não tolerados: podridão, ferimento, passada e murcha.	500	KG
193.	**Vinagre de maçã**, 750 ml em garrafa plástica, atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data da entrega.	600	Un

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

(Art. 41, §1, inciso VI do Decreto n°107/2026)

6.1 - MEIOS USADOS NA PESQUISA	☒ Painel de preços. ☒ Contratações similares.	☐Farol. ☒ Fornecedores.	☒ Internet. ☐ Outro.

6.2 - ESTIMATIVA DE PREÇO POR ITEM

Item	Qtde	Unid	Descrição	média
1.	1.200	KG	**Abacate**, arredondado ou piriforme, primeira qualidade, semi maduro, não pode estar amassado, maduro, tamanho médio, pesando no mínimo quatrocentos gramas a unidade. Estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação. Defeitos proibidos: dano por praga, passado, defeito de casca grave, podridão, ferimento e queimado do sol.	**6,18**
2.	8.000	UN	**Abacaxi pérola, Havaí ou Gold** de primeira qualidade, unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados e lesões de origem física ou mecânica, grau médio de amadurecimento, devem estar limpas. Peso mínimo 900g. Defeito proibidos: podridão, amassado, sem coroa, fasciação grave, ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa, queimado do sol grave	**7,99**
3.	1.000	KG	**Abóbora tipo cabotiá**, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniforme, grau médio de amadurecimento, isenta de enfermidades e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Peso mínimo 1kg. Defeitos	**3,84**

				proibidos: Rachado, podridão, queimado do sol grave.	
	4.	900	KG	**Abobrinha verde italiana ou menina**, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, grau médio de amadurecimento, sem ressecamento ou queimaduras. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes. Comprimento menor que 23cm. Defeitos proibidos: ferimento, passado, podridão, dano por praga, virose, murcho.	**4,79**
	5.	400	UN	**Açafrão moído**, pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, desidratado. Livre de fungos e umidade. Com aroma característico. Apresentando apenas açafrão em sua composição. Embalados em pacote de 500g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	**49,50**
	6.	500	UN	**Acelga** fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso médio 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, manchado, murcho.	**3,50**

	7.	280	UN	**Açúcar branco cristal**. Obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados contendo 05Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade requisitante.	**14,32**
	8.	300	UN	**Açúcar mascavo**, 1° qualidade, isento de matéria estranha, fungos, parasitas, livre de umidade, em embalagem plástica transparente de 1 kg.	**9,75**
	9.	1.000	un	**Agnoline**- com recheio de frango, fresco, congelado. Devendo ser transportada à temperatura de entre - 12° e -18° C (graus negativos). Embalagem de 300 a 400g, atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente. Produto com validade no mínimo 60 dia.	**12,99**
	10.	500	UN	**Agrião in natura**, de primeira qualidade, com folhas verdes escuras, frescas, firmes, íntegras e novas, talos firmes e íntegros. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Tamanho: Maço maior ou igual que 400g. Defeitos proibidos: amarelado, passado, murcho.	**5,99**

	11.	800	UN	**Aipim** descascado e congelado. Características gerais: Compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor branca e sabor típicos da espécie. Deve ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não pode ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas transparentes, resistentes, lacradas/seladas de até 1 kg de conteúdo útil. Registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - prazo de validade de no mínimo 180 dias a partir da data da fabricação (manipulação e envasamento)	**10,99**
	12.	500	UN	**ALFACE** crespa, americana ou mimosa, de primeira qualidade, nova, folhas firmes, íntegra, não poderá estar murcha, tamanho médio. Acondicionada em embalagem plástica individual. Não poderá ser hidropônica. Defeitos proibidos: podridão, mancha na folha interna, passado, murcho, virose. Pesando no mínimo 300g.	**4,65**
	13.	400	UN	**Alecrim desidratado**, contendo apenas folhas, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta de 15g (unidade) de peso líquido do produto. Deve constar na embalagem informações conforme legislação vigente.	**2,49**
	14.	180	KG	**Alho** bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser	**21,00**

				bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Defeitos proibidos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento, passado, quebrado grave.	
	15.	900	Maço	**Alho-poró**. Verdura in natura, espécie comum. Deve apresentar-se com aspecto fresco, turgescente, são e não queimado. Limpo, tenro e hidratado (não murcho), com folhas íntegras, com coloração característica a cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isento de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormal.	**7,50**
	16.	900	UN	**Ameixa preta seca**, sem caroço, embalagem 200g, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto.	**7,25**
	17.	1.000	KG	**Ameixa vermelha** nacional, grau médio de maturação, peso mínimo 50g, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, cor uniforme e limpa, tamanho médios, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, imaturo, passado, defeito de polpa, ferimento.	**12,05**

	18.	600	UN	**Amendoim com pele**, sem vagem, grãos inteiros e maduros, sãos, perfeitos e de tamanho e coloração uniformes. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou apresentando mofo ou com grão quebrados. Acondicionado em embalagens plásticas de 400g. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	**4,95**
	19.	700	UN	**Amido de milho**, sem glúten, produto amiláceo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Validade mínima de 120 dias. Pacote de 500g.	**2,98**
	20.	1.100	UN	**Arroz branco polido**, tipo 1, sem glúten, contendo grãos inteiros, isento de mofo, safra corrente e procedência nacional, com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca após cozimento. Embalado em saco plástico, atóxico e transparente, apresentar prazo de validade mínima de três meses do momento da entrega. Pacote 1Kg.	**4,71**
	21.	3.700	UN	**Arroz integral**, tipo 1, embalagem com 1 Kg, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	**4,25**
	22.	2.400	UN	**Arroz parboilizado**, tipo 1, longo fino constituídos de grãos inteiros isento de sujidades, materiais estranhos e mofos, safra corrente e procedência nacional, embalagem plástica atóxica limpa não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, com 05 Kg. A embalagem deverá conter externamente os	**12,64**

				dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Conter selo aprovado pela ABIAP (Associação Brasileira das Indústrias de Arroz Parboilizado). O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade.	
	23.	1.800	UN	**Aveia em flocos finos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**2,94**
	24.	1.800	UN	**Aveia em flocos grossos**, sem glúten, embalagem limpa, não violado, resistente, contendo 150 a 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**3,98**
	25.	900	UN	**Azeite de oliva** puro, extra virgem, acidez máxima 0,5%, frasco em vidro contendo 500 ml com bico dosador. Identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade. O produto deverá	**30,88**

				ser registrado no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde.	
	26.	25.000	KG	**Banana nanica** primeira qualidade, semi madura, tamanho médio 20cm, diâmetro médio 35mm. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com polpa intacta e firme, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.	**4,20**
	27.	200	UN	**Banana passa** (desidratada), sem adição de açúcar. Ingredientes: banana passa. Consistência bem firme, coloração escura. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g.	**6,99**
	28.	6.000	KG	**Banana prata**, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, com polpa intacta e firme, cor uniforme e limpa, tamanho médio 16cm, diâmetro médio 32mm, frutas firmes sem lesões de origem física ou mecânica. Defeitos proibidos: passado, ferimento, dano por praga, podridão.	**5,99**
	29.	900	UN	**Banha** de origem animal (banha de porco) embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagem de 01Kg. Transportada em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas	**11,90**

				condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	
	30.	4.000	Kg	**Batata doce roxa**, primeira qualidade, tamanho médio a grande (300g a 450g), fresca, íntegra, sem ruptura, com casca sã, com grau de maturação médio, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado, ferimento, brotado.	**4,79**
	31.	4.000	KG	**Batata** inglesa, monalisa, ágata ou cupido**,** lavada e escovada, lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda, diâmetro equatorial entre 34mm e 70mm. Não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxeamento, brotamento, rachadura, podridão e os defeitos internos como coração oco, negro e mancha, deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas sujidade, corpos estranhos aderidos a superfície externa. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, esverdeamento, ferimento, brotado, defeito de polpa.	**3,90**
	32.	400	KG	**Batata salsa** amarela, lavada, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície, não devem estar esbranquiçadas.	**5,80**

				Defeitos proibidos: podridão, deformação grave, ferimento, escurecimento.	
	33.	400	UN	**Bebida a base de amêndoas**. Ingredientes: água, pasta de amêndoas, carbonato de cálcio. Não contem glúten. Embalagem: caixa tetra pack longa vida atóxica de 1 litro. Validade: mínima de 3 meses na data de entrega.	**13,79**
	34.	400	UN	**Bebida a base de arroz** características: bebida de arroz. Ingredientes: água, arroz, óleo de girassol, carbonato de cálcio (fonte de cálcio) e sal marinho, sem adição de açúcar, com adição de cálcio. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litro. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	**18,28**
	35.	400	Un	**Bebida a base de castanhas orgânica**, bebida de castanha. Ingredientes: Água, castanha de caju. Isento de glúten. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 litros. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	**13,13**
	36.	500	L	**Bebida a base de Soja**, composto elaborado com grãos de soja não transgênico, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteínas, cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico, sabor natural, embalagem tetrapak que garanta a integridade do produto e rótulo contendo a composição do produto, em embalagem de 1 litro, cor, cheiro e sabor próprios, conforme legislação vigente. Prazo de validade de 6 meses após a data da entrega.	**8,09**

	37.	4.000	KG	**Beterraba** sem folhas, de primeira qualidade, tamanho médio, pesando o mínimo duzentos gramas a unidade, diâmetro equatorial entre 50mm e 90 mm. Coloração da casca vermelho arroxeada e coloração da polpa vermelho-arroxeada com anéis concêntricos. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, podridão, passado, murcho ou com ferimento, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, ferimento.	**4,99**
	38.	5.000	UN	**Brócolis** de primeira qualidade, colhido recentemente, pendulo de coloração verde-brilhante, botões pequenos de coloração verde média, sem indícios de florescência. Sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho e coloração uniforme. peso médio maior que 500g sem folhas e talo. Defeitos proibidos: murcho, passado.	**5,99**
	39.	400	UN	**Cacau em pó**, 100% Cacau, sem adição de açúcar ou outro ingrediente, no momento da entrega o produto deverá ter o mínimo 6 meses de validade. Embalagem de 200 gramas	**25,71**
	40.	500	UN	**Café solúvel**, unidade de 160 a 200g, contendo data de fabricação (entrega não superior a 30 dias) e data de validade.	**19,49**
	41.	300	UN	**Canela em pó pura**. Ingredientes: canela em pó sem adição de outro componente. Unidade contendo 35g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data	**2,99**

				de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	
	42.	300	UN	**Canela em rama**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	**2,80**
	43.	2.000	UN	**Canjiquinha de milho**, amarela, tipo 1, embalada em pacote plástico transparente resistente de 400g a 500g. Rótulo com prazo de validade/lote bem visível e informação nutricional.	
	44.	4.000	KG	**Caqui chocolate, fuyu ou café**, grau médio de amadurecimento de 1ª qualidade, polpa crocante, unidades médias de aproximadamente 120g. Diâmetro de 6 a 8cm. Livres de rupturas e cor uniforme. **Entrega respeitará a sazonalidade.** Defeitos proibidos: podridão, ferimento, imaturo, passado.	**3,99**
	45.	1000	KG	**Carne bovina fígado,** embalagem 1kg, proveniente de animais sadios, sob inspeção, congelado, de abate recente. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura, odor e sabor: Característico. Não amolecido, não pegajoso, limpo de veias mais grossas e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C ou inferior. Deverá apresentar-se livre de parasitos, larvas, insetos e de qualquer substância contaminante. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na legislação. Embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente. Rotulagem: deverão conter externamente todos os dados exigidos pela legislação federal e estadual de rotulagem. Data de	**6,00**

				fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 03 a 18 meses a partir da data de entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC, em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.		
	46.	6.000	KG	**Carne bovina tipo acém ou coxão mole: porcionada em iscas**, tipo estrogonofe, congelada, sem osso, sem gordura (máximo de 10%) ou cartilagens ou nervos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Sem sinais de descongelamento. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Em pacotes de 1 Kg, com especificação de peso, validade do produto, marca/procedência e certificado de inspeção (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	**14,05**	

	47.	2.000	KG	**Carne bovina tipo patinho ou coxão mole: cortada em cubos**, sem osso. Características: cortada em cubos, congelada, cor vermelho-vivo e com odor agradável, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes, tendo inspeção. Deve estar acondicionada em embalagem (embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	**34,95**	
	48.	6.000	KG	**Carne bovina tipo patinho: moída,** congelada, de boa qualidade, sem gordura, sem nervos, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor vermelho-cereja sem manchas esverdeadas ou outra coloração, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar acondicionada em embalagem intacta de polipropileno, (pct 1 kg de forma que não grude nos demais, após congelados), devidamente identificados com rótulo impresso	**32,45**	

				ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	
	49.	1.000	KG	**Carne bovina tipo Músculo Bovino,** limpa, sem aparas, sem nervura, com no máximo 15% de gorduras, sem sebo, em embalagem transparente, bem vedada, com corte em cubos de no máximo 3 cm². Deve estar acondicionada em embalagem de 1kg de forma que não grude nos demais, após congelados, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM), com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	**35,00**
	50.	1.200	KG	**Carne de frango tipo coxinha da asa,** congelada. Congelamento IQF (individually quick frozen). Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo	**16,89**

				com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	
	51.	1.500	KG	**Carne de frango, peito de frango**/tiras ou cubos pequenos para estrogonofe, sem pele e ossos. Embalado em pacotes de 1 kg. Validade de no mínimo 12 meses e data de embalagem não superior a 30 dias. Transportado de acordo com normas da vigilância sanitária – veículo frigorífico. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, registro no serviço de inspeção federal ou estadual e/ou número de registro do produto em órgão competente. Com no máximo 10% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos.	**22,72**
	52.	900	KG	**Carne de frango, tipo coração de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos	**28,48**

				fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	
	53.	500	KG	**Carne de Frango, tipo fígado de frango**, congelado. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar	**8,59**
	54.	3.000	KG	**Carne de frango, tipo filezinho de peito**, de primeira qualidade, sem pele, congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	**22,72**
	55.	1000	KG	**Carne de frango, tipo meio da asa (tulipa)**, de primeira qualidade, sem pele,	**17,82**

				congelada, congelamento IQF. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	
	56.	1.300	Kg	**Carne de Frango, tipo moela frango**, congelada. Embalagem de no mínimo 1 kg. O produto deverá possuir registro no SIF, SIE ou SIM. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	**12,65**
	57.	2.000	KG	**Carne de Frango, tipo peito moído.** Produto preparado a partir de Peito de frango sem osso, congelado, sem pele, sadio. Embalagem de 500g. Com prazo de validade de no mínimo seis meses e data de fabricação de no máximo trinta dias. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus	**22,00**

				celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.		
	58.	11.000	KG	**Carne de frango, tipo sobrecoxa desossada sem pele**, congelada individualmente (IQF) Sem tempero e sem ossos, sem pele, congelada. Com no máximo 15% de gordura e no máximo 15% de água e aditivos. Embalagem de 1kg. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	**17,00**	
	59.	800	KG	**Carne de gado tipo Patinho cortada em Bifes** - CONGELADA – de 1ª qualidade, carne limpa e sem gordura e aponeuroses, sem ossos – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de 01 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Contendo identificação da empresa, registro no SIF, SIE ou SIM. Validade de 6 meses na entrega. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216.	**40,00**	

	60.	2.000	KG	**Carne de peixe, tipo filé de tilápia** congelado, corte em V, sem espinhas, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor; próprio, tipo de corte: em bifes de 120g em média, embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 5Kg. Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	**49,90**	
	61.	5.000	KG	**Carne suína tipo costelinha suína**, congelada, com osso, acondicionada em saco plástico atóxico, transparente, pesando 1Kg. Sem pele, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente, devidamente identificados com	**25,00**	

				rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.		
	62.	4.000	KG	**Carne Suína tipo moída**, congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 1Kg, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade de 4 meses, registro no SIF, SIE ou SIM. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar	**14,00**	

	63.	4.000	KG	**Carne suína tipo pernil em cubos**, sem pele, sem osso, sem pele, congelada, livre de sujidades e parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Carne com odor agradável e característico, sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa, deve estar acondicionada em embalagem intacta, transparente, atóxica, resistente (de 1kg, em cubos de no máximo 3cmx3cm). Devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente, devendo ter certificação do fornecedor de inspeção municipal, estadual ou federal e procedência da carne (registro no SIF, SIE ou SIM). Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 Meses. Transportada em temperatura inferior a pelo menos 0ºC (graus celsius), em veículos fechados com sistema de refrigeração e nas condições exigidas pela RDC 216. Devendo ser entregue semanalmente, nas unidades escolares e no depósito central da alimentação escolar.	**19,81**
	64.	3.000	KG	**Cebola** de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas e larvas. Diâmetro equatorial entre 35mm e 90mm. Defeitos proibidos: brotado, ferimento, perda de catafilo interno, podridão.	**5,20**
	65.	200	UN	**Cebolinha**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes com aproximadamente 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de	**3,50**

				enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não deve apresentar-se murcha ou amarelada.	
	66.	3.800	KG	**Cenoura** especial de primeira, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúda, comprimento 16cm a 24cm. Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, murcho, ombro verde/roxo, ferimento, lenhoso, deformação grave, quebrado.	**4,85**
	67.	100	UN	**Chá de camomila**, em sachês individuais, composto de capítulos florais de camomila (Matricaria chamomilla), sem glúten. Caixa de 10g com 10 sachês.	**5,89**
	68.	100	UN	**Chá de erva-doce**, em sachês individuais, composto de funcho nacional (Foeniculum vulgare), sem glúten. Caixa de 13g com 10 sachês.	**5,29**
	69.	100	UN	**Chia em grãos**. Embalagem plástica, atóxica, resistente de 150g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses após a data de entrega. NÃO CONTEM GLÚTEN	**7,17**
	70.	300	UN	**Chicória,** de 1ª qualidade, fresco, apresentando tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, firmes e intactos, sem lesões físicas e mecânicas, perfurações e cortes. Defeitos proibidos: podridão, amarelado, murcho.	**5,00**
	71.	2.000	KG	**Chuchu** primeira qualidade, pesando entre 200g a 450g a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e	**4,99**

				estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: podridão, murcho, passado, deformação grave, ferimento.	
	72.	350	UN	**Coco ralado puro,** médio, em flocos**,** desidratado integral, sem adição de açúcar, sem adição de conservantes ou outro ingrediente. Embalagem de 100 gramas. Embalagem deve conter procedência, identificação, lote, validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação, informações nutricionais.	**7,99**
	73.	1.000	UN	**Colorífico em pó fino homogêneo.** Ingredientes permitidos: urucum e fubá de milho, sem adição de ingredientes culinários. Aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em embalagens de 500g. Sem Glúten e sem gordura trans. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**5,26**
	74.	600	UN	**Couve manteiga** in natura, variedade manteiga, de primeira qualidade, coloração verde escuro, com folhas grandes e lisas, talos novos, íntegros e frescos. Sem pontos amarelados, imperfeições e danos aparentes. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Tamanho: Maço entre 350g a 400g. Defeito proibidos: amarelado, murcho.	**5,25**
	75.	3.800	UN	**Couve-flor** primeira qualidade, pesando entre oitocentos a mil gramas a unidade, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre	**6,45**

				de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	
	76.	300	UN	**Cravo da Índia**, embalagem de 10g. Validade mínima de 6 meses no momento da entrega.	**4,79**
	77.	600	UN	**Creme de leite pasteurizado** (**nata) sem lactose**. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 200g. Ingredientes: creme de leite pasteurizado, estabilizante: carragena e enzima lactase. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contem glúten. Diabéticos: contém glicose. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**12,99**
	78.	1800	UN	**Creme de leite pasteurizado** (nata). Homogeneizado. Embalagem em potes de polietileno (pet) de plástico, contendo 300g. Composição: Gordura láctea: mínimo de 25%. Características sensoriais: cor branca, sabor e odor característicos, suaves, não ranços nem ácidos, sem sabores ou odores estranhos. Textura: firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência: brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter toas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Registro no Ministério da Agricultura. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em	**10,00**

				carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.		
	79.	400	Un	**Curry** - tempero com mistura de ervas e especiarias contendo cúrcuma, gengibre, coentro, cominho, feno grego, pimenta do reino preta, pimenta calabresa, mostarda, noz moscada, canela da china, ouro e cravo da índia. A embalagem deve conter fabricante e lista de ingredientes, validade mínima de 6 meses a partir da entrega do produto. Unidade de 30g.	**3,39**	
	80.	4.000	UN	**Ervilha em conserva**. Preparado com ervilhas previamente debulhadas, envasadas, praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriada, submetida a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Ingredientes: Ervilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem em sachê de 170g, validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais.	**3,99**	
	81.	4.000	UN	**Extrato de tomate**. Ingredientes: Tomate. Sem adição de açúcar ou sal ou outro ingrediente. Não contém glúten. Devem constar na embalagem a validade e modo de conservação do produto. Embalagem de 300g	**4,00**	

	82.	1.100	UN	**Farinha de aveia**, sem glúten, produzida a partir de matéria prima de qualidade, sã, limpa, isenta de mofo e/ou caruncho, apresentando cor e características naturais. Acondicionadas em embalagem plástica atóxica, no volume de 150 a 170g. No rótulo deve conter registro, data de fabricação e validade.	**4,21**
	83.	100	UN	**Farinha de linhaça marrom** em sachê com 200g. Ingredientes: farinha de linhaça marrom integra. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade, Composição nutricional e peso líquido.	**9,29**
	84.	1.200	UN	**Farinha de mandioca**, sem glúten, torrada seca, fina, amarela, tipo 1, embalagem de 500g, contendo data de fabricação (na entrega não superior a 30 Dias) e data de validade.	**4,49**
	85.	1.000	UN	**Farinha de milho**, sem glúten, fina, amarela, safra corrente. Produto obtido do grão de milho, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas. Sem glúten. Não poderão estar úmidas ou rançosas, prazo validade mínima de 90 dias. Pacote de 1kg.	**5,95**
	86.	600	UN	**Farinha de trigo especial**, tipo 1, e 1ª qualidade. Ingredientes: farinha de trigo, ferro, ácido fólico. Livre de sujidades, parasitas e larvas, produto obtido a partir de cereal limpo. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino BRANCO, cheiro e sabor próprio. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do	**16,01**

				registro no órgão competente. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega Embalagem de 5kg.	
	87.	1.100	UN	**Farinha de Trigo integral**, 100% pura, sem adição de outras farinhas. Produto obtido a partir de cereal integral, são isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa cheiro e sabor próprios. Ingredientes: acondicionada em embalagem de papel de 1Kg, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade de no mínimo 4 meses e lote, produto isento de registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	**4,29**
	88.	500	UN	**Farinha de rosca -** Obtida pela moagem de pães torrados, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, vedados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Pacotes contendo 500 gramas.	**5,84**
	89.	200	UN	**Farinha de arroz**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.	**7,99**
	90.	200	UN	**Farinha de arroz integral**, sem glúten. Composição: farinha de arroz, não contém glúten. Embalagem de 500g.	**6,90**
	91.	1.800	Un	**Feijão carioca**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado	**8,95**

				em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	
	92.	4.000	UN	**Feijão Preto**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	**5,98**
	93.	1.600	KG	**Feijão vermelho**, de primeira qualidade, grãos íntegros. Procedência natural de safra corrente. Será permitido limite de 2 por cento de impurezas e materiais estranhos. Embalado em pacotes plásticos, atóxico, transparente e resistente. Pacote de 1Kg.	**11,99**
	94.	100	UN	**Fermento biológico** seco, granulado, instantâneo, composto por células de leveduras Saccharomyces cerevisae para preparo de produtos fermentados embalado a vácuo, validade mínima de 120 dias no momento da entrega. Embalagem rotulada de 125 gramas.	**11,55**
	95.	2.000	UN	**Fermento químico em pó**, ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Apresentação: pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca, contendo 100g do produto. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega.	**5,20**
	96.	800	UN	**Fragmentos de arroz.** Pacote de 1 kg. Ingredientes: composto por arroz quebrado. Características sensoriais: cor: própria. Aroma: próprio. Sabor: próprio. Produto embalado em pacote, contendo peso líquido de 1kg. Os produtos devem ser elaborados exclusivamente por meios físicos e	**3,79**

				envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Os produtos devem ser embalados em recipientes seguros e apropriados que preservem as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade de no mínimo 6 (seis) meses.		
	97.	800	UN	**Geleia 100% Fruta**, sabores de Goiaba, damasco, uva, frutas vermelhas ou morango. Ingredientes: fruta e Suco Concentrado de maçã. Contém 100% de fruta e é adoçada com suco de maçã, sem adição de açúcar, adoçante artificial ou conservantes. Embalagem de 200g a 250g.	**29,90**	
	98.	200	UN	**Geleia de frutas Orgânico**, sem adição de açúcar, adoçantes artificiais, corantes ou conservantes. Sabores: banana, frutas vermelhas, goiaba, morango. Unidade de 180g a 240g.	**24,27**	
	99.	1.300	Kg	**Goiaba** vermelha de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Tamanho mínimo 50g. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte. Defeitos proibidos: dano por praga, defeito de casca grave,	**8,99**	

				passado, ferimento, podridão. **Entrega respeitará a sazonalidade.**	
	100.	700	UN	**Grão de bico**, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica contendo 400 gramas.	**9,98**
	101.	100	KG	**Inhame**. Fresco, limpo. Coloração uniforme e odor característicos à espécie. Sem podridão, sem partes secas ou manchas. Bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas ou larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	**7,99**
	102.	700	Un	**Iogurte natural sem lactose**. Ingredientes permitidos: Leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, enzima lactaste e fermentos lácteos. Não poderá ter adição de açúcar ou edulcorantes. Embalagem contendo 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten Produto deverá estar resfriado no	**4,59**

				momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.		
	103.	3.000	Un	**Iogurte natural**. Ingredientes: Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem contendo 150 a 170g, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10ºC ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Alérgicos: Contém leite e derivados. Contém lactose. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**3,29**	
	104.	1.300	KG	**Kiwi** unidades pesando aproximadamente 70g cada, firmes íntegros, sem pontos macios, grau de maturação para consumo na semana da entrega. Defeitos proibidos: ferimento, murcho, imaturo, podridão. Entrega respeitará a sazonalidade.	**29,90**	
	105.	6.000	KG	**Laranja Pêra, lima, baia ou valência**, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo, isenta de sujidades,	**3,69**	

				parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Peso mínimo 65g.Defeitos proibidos: podridão, dano por praga, ferimento, murcho, imaturo.	
	106.	15.000	L	**Leite de vaca UHT integral**. Leite Longa Vida Integral Tetrapak, caixas de 1000ml, fonte natural de proteínas e cálcio, manter todas as características naturais do leite *in-natura*, inclusive teor de gordura. Deverá constar na embalagem do produto, tabela de informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 120 dias podendo ficar armazenado em temperatura ambiente.	**4,91**
	107.	5.000	L	**Leite de vaca, UHT e zero lactose**. Leite indicado para pessoas que sofrem de intolerância à lactose, permitindo uma alimentação balanceada, com todos os benefícios do leite, sem prejudicar o seu organismo, validade mínima de 90 dias no momento da entrega, embalagem Tetra Pak, 1 litro.	**6,49**
	108.	500	UN	**Leite em pó integral**. Ingrediente: leite em pó integral, podendo ser apenas acrescido de vitaminas e minerais e lecitina de soja. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido;	**15,03**

				informações uteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 400g.		
	109.	300	UN	**Leite em pó integral zero lactose**. Ingrediente: leite integral, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, vitaminas C, E, D e A emulsificante lecitina. Não contém glúten. Aspecto: pó fino uniforme, sem grumos, isentos de partículas estranhas; cor: branco amarelado; odor: suave não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido; sabor: suave, não ácido, não rançoso. Deve constar no rótulo: data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações úteis sobre conservação e manuseio do produto. O produto deverá ter no mínimo oito meses de validade no ato da entrega do produto. Embalagem de 300g.	**21,95**	
	110.	1.300	UN	**Lentilha classe média**, tipo 1, constituído de no mínimo 95 por cento de grãos inteiros na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Embalagem com procedência, informação nutricional e registro no órgão competente. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Pacote com 400 gramas.	**7,99**	
	111.	500	KG	**Limão Tahiti**, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Diâmetro entre 5 a 6 cm.	**6,00**	

				Defeitos proibidos: passado, ferimento, seco, oleocelose, podridão.	
	112.	300	UN	**Louro**, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 5g.	**3,19**
	113.	11.500	KG	**Maçã** gala, fuji ou Pink Lady, primeira qualidade, tamanho médio, peso mínimo de 100g, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, com polpa intacta e firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, podridão, amassado.	**7,95**
	114.	4.000	Un	**Macarrão com ovos, tipo parafuso integral**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	**4,30**
	115.	5.000	UN	**Macarrão com ovos, tipo parafuso**. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes mais do peso antes da cocção. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	**2,40**

	116.	1.000	Un	**Macarrão do tipo ave maria**. Sêmola de trigo enriquecida, podendo conter ovos. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	**3,39**	
	117.	5.000	UN	**Macarrão integral, tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	**4,30**	
	118.	5.000	Un	**Macarrão tipo espaguete**. Fonte de fibras e proteínas. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. A embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Pacote com 500 gramas. Validade mínima de 180 dias no momento da entrega.	**3,45**	
	119.	3.000	Un	**Macarrão tipo gravata com ovos** pacote com 500 gramas. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais (urucum e cúrcuma). Características: O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto	**4,39**	

				com vitaminas e minerais. O macarrão ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca com ovos de formato curto, tipo gravata para o preparo de macarronada. Não poderá ser acrescido de amido. Características Organolépticas: aparência: característica, isento de sujidades, parasitos e larvas. Não poderá estar esfarelando.	
	120.	6.000	KG	**Mamão formosa** primeira qualidade, semi maduro, tamanho médio, peso mínimo 750g a unidade, fresco, com polpa firme e intacta, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, apodrecimento, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: defeito de polpa, podridão, ferimento, imaturo.	**7,85**
	121.	9.000	KG	**Manga** de primeira qualidade, unidades integras, frescas e limpas, grau médio de amadurecimento; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso mínimo 400g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, defeito de casca grave, ferimento, imaturo, mancha grave de látex, podridão.	**6,29**
	122.	400	UN	**Manjericão** desidratado acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades,	**1,80**

				parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	
	123.	500	UN	**Manteiga com sal zero lactose**, embalagem de 200g. Ingredientes: Creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural urucum. Alérgicos: contém derivados de leite. Não contém glúten. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**14,99**
	124.	1.000	UN	**Manteiga sem sal**, **tipo colonial**, de 1ª qualidade. Obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 500g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**29,03**
	125.	300	KG	**Maracujá.** Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou	**13,39**

				internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	
	126.	2.000	UN	**Massa alfabeto**, em formato de letras, com ovos, produzida com farinha tipo I, pura e livre de impurezas. Especial para a alimentação de crianças. Validade mínima de seis meses no momento da entrega. Embalagem de 500 gramas.	**4,69**
	127.	3.000	UN	**Massa alimentícia com ovos, tipo cabelo de anjo**, embalagem com 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega.	**5,89**
	128.	400	UN	**Macarrão de arroz tipo cabelo de anjo.** Ingredientes: arroz e água. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem de 200g	**10,99**
	129.	400	UN	**Massa alimentícia de arroz Integral, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	**8,18**

	130.	400	Un	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo parafuso**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	**5,39**
	131.	400	Un	**Massa alimentícia de arroz integral, sem glúten e sem ovos, tipo penne**. Ingredientes: Farinha de arroz, farinha de arroz integral, amido, emulsificante E471, corante caramelo I. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses	**4,67**
	132.	400	UN	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo espaguete**. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	**5,00**

	133.	400	UN	**Massa alimentícia de arroz, sem glúten e sem ovos**, **tipo parafuso**. Ingredientes: farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum e emulsificante E471. Isento de glúten, ovos e conservantes. Embalagem: Pacote atóxico, incolor, transparente, termosoldado, resistente, com capacidade para 500g. Contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Ingredientes: farinha de arroz, urucum e água. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses.	**5,24**
	134.	1.300	Un	**Massa para lasanha,** seca, de boa qualidade, massa de sêmola com ovos, do tipo direto ao forno. Embalagem de 500g.	**10,77**
	135.	100	UN	**Massa para lasanha, sem glúten** à base de milho e arroz. INGREDIENTES farinha de milho, farinha de arroz e emulsificante E471. Não contém glúten. Unidade de 250g	**16,99**
	136.	20.000	KG	**Melancia** tamanho regular de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel peso mínimo de 7kg. Defeitos proibidos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, deformação grave, ovo, queimado do sol grave, imaturo.	**3,25**
	137.	7.000	Kg	**Melão amarelo** de 1ª qualidade, a casca deve estar firme, sem rachaduras, e cor vibrante, no ponto de maturação com características organolépticas mantidas, com polpa intacta e firme; peso mínimo 1,5kg. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo.	**7,95**

	138.	1.000	Un	**Milho para pipoca**, classe amarelo, grupo duro, tipo 1, livre de impurezas, sujidades e parasitos. Embalagem de 400 gramas	**4,49**
	139.	4.000	UN	**Milho verde em conserva**. Composição: milho verde. Obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidos a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Embalagem em sachê, contendo peso líquido de 260g e peso drenado de 170g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.	**3,99**
	140.	1000	UN	**Milho verde, in natura,** desprovido de palha, espigas com tamanho médio, verdes, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Bandeja com peso mínimo de 500g, contendo no mínimo 3 espigas envolvida de plástico filme. Defeitos proibidos: passado, podridão, dano por praga.	**5,50**
	141.	1.000	UN	**Morango in natura**, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem ferimentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, não pode apresentar morangos apodrecidos. Em embalagem plástica transparente pesando 250g cada, sem sinais de fungos ou apodrecimento. Defeitos proibidos: imaturo, podridão, ausência	**12,70**

				de cálice e sépalas, deformação grave, ferimento, passado.		
	142.	200	KG	**Morangos inteiros congelados** e higienizados - in natura e sem adição de açúcar - apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e estando em perfeitas condições de conservação e maturação - registrado, rotulado e adequado conforme legislação vigente - pacotes de 500 (quinhentos) gramas - prazo de validade de no mínimo 30 dias a contar da data da entrega.	**14,39**	
	143.	1.500	Kg	**Nectarina**, de 1ª qualidade, polpa amarelada, frutos maduros, unidades com peso mínimo 60g. defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, ferimento, murcho. **Entrega respeitará a sazonalidade.**	**12,90**	
	144.	300	Un	**Noz moscada moída** sem adição de outros ingredientes. Especiaria utilizada na condimentação de alimentos. Aspecto: pó. Cor: característica. Odor: característico. Características físico-químicas: Umidade: 14% no máximo. O produto deve ser acondicionado pote de 28 a 30g, apresentar validade mínima de 24 meses no mês de fabricação.	**6,49**	
	145.	100	Un	**Óleo de girassol**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade	**12,53**	

				do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	
	146.	100	UN	**Óleo de milho**. Sem Gordura Trans na Porção. Embalagem com 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**12,58**
	147.	2500	UN	**Óleo de soja** refinado. Sem Gordura Trans na porção. Embalagem com até 900ml, limpas, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**8,99**
	148.	400	UN	**Orégano,** validade mínima de 1 ano no momento da entrega e embalagem com 100 gramas.	**8,99**
	149.	4.000	DZ	**Ovos de galinha** vermelhos classificados como grandes ou especiais - inspecionados, adequados e embalados conforme legislação vigente - datados de no máximo 07 (sete) dias antes das respectivas datas de entrega - embalagens c/ 12 unidades.	**10,99**

	150.	400	UN	**Pão de forma fatiado sem glúten**, sem leite, sem ovos e sem açúcar - devendo conter entre os seus ingredientes mandioca e/ou milho e/ou arroz e/ou farinha de arroz e/ou batata e/ou cenoura e/ou fécula de batata e/ou fécula de mandioca e/ou polvilho e/ou aipim. Podendo conter linhaça ou farinha de linhaça. Não podendo conter trigo, aveia, centeio, cevada, leite e derivados, ovos, açúcar e gordura vegetal hidrogenada - devidamente entregue e acondicionado em embalagem plástica própria, lacrada, devidamente rotulada de acordo com as normas da ANVISA, contendo nome do fabricante, data de embalagem, prazo de validade, lista de ingredientes e peso líquido - data de fabricação de no máximo 04 dias anterior da respectiva data de entrega - fatiado em pacotes de 300 (trezentos) gramas até 500 (quinhentos) gramas - para o atendimento exclusivo de alunos com restrição ao glúten, ao leite e ao ovo - quantidades e entregas conforme demanda.	**14,99**	
	151.	200	Kg	**Pão de milho caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição. Características: não farelento ou cascudo, bem assado, tamanho uniforme, fresco. Embalagem: plástica, estéril e descartável, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade, ingredientes e peso do produto. Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega	**9,60**	

	152.	1.000	Un	**Pão de sanduíche integral sem leite e sem açúcar.** Deverá ser acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente à manipulação e transporte e rotulado. Peso Líquido aproximado 400g. (Deverá conter cerca de 22 fatias). Composição: farinha de trigo integral, sal, fermento biológico, gordura animal (banha) e sem leite e açúcar. Com glúten. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	**8,69**
	153.	300	Kg	**Pão de trigo Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Fabricação no máximo um dia antes da entrega. Unidade tamanho médio de 500g.	**12,30**
	154.	500	UN	**Pão francês sem glúten**. Ingredientes: amido de milho, água, massa madre (farinha de arroz, água), farinha de arroz, extrato de frutos (alfarroba e maçã), fibras vegetais (psyllium, bambu), óleo de girassol, proteína de soja, amido de arroz, espessante: hidroxipropilmetilcelulose; xarope de arroz, fermento biológico, sal. Alérgicos: contém derivados de soja. Não contém glúten. Peso total: 130g. Peso unitário: 43g (embalagem com duas unidades)	**15,90**
	155.	1.200	KG	**Pão francês, integral, sem adição de açúcar**, unidades com 50 gramas; fresco macio, sem	**12,10**

				presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.		
	156.	2.800	KG	**Pão francês, sem adição de açúcar**, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.	**9,20**	
	157.	200	Kg	**Pão integral Caseiro sem adição de açúcar ou adoçante** na composição, tamanho uniforme, bem assado, não embalado quente, embalado em sacos plásticos. Embalagens com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	**8,69**	

				Unidade tamanho médio de 500g. Fabricação no máximo um dia antes da entrega.	
	158.	400	UN	**Pão Sem Glúten Tradicional Fatiado**. Ingredientes: Amido modificado, amido (mandioca e ou milho e ou batata), extrato de soja, gordura de palma, glicose em pó, açúcar demerara, sal, espessantes hidroxipropilmetilcelulose, goma xantana e goma guar, conservante propionato de cálcio e emulsificante estearoil-2-lactil lactato de sódio.	**14,99**
	159.	600	KG	**Pão tipo bisnaguinha ou caseirinho. Sem adição de açúcar**. Unidade com peso médio de 25g – Formulado a base de farinha de trigo, manteiga, sal, água e fermento. Fabricado no dia da entrega. Embalados em sacos plásticos atóxicos com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF.	**14,10**
	160.	500	UN	**Páprica doce**. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada, com sabor e odor característico. Deve ser isenta de umidade, sujidade e corpos estranhos. Não poderá conter adição de sal, pimenta, glutamato e outros aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. Unidade de 30g.	**3,39**
	161.	900	Un	**Pasta de amendoim,** lisa sem açúcar, pote contendo 500 gramas. Ingrediente: amendoim torrado. Sem glúten. Prazo de validade: 4 meses a partir da data da entrega	**19,99**

	162.	3.000	Kg	**Pepino japonês**, in natura, firme, limpo sem partes estragadas, amassadas ou moles. Cor verde escura ou verde escura brilhante. Polpa crocante. Comprimento de 20 a 25cm. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, passado, virose, murcho.	**7,50**
	163.	2.500	KG	**Pera Willians**, a casca precisa ser lisa e macia, sem picada de inseto, amassada, sem imperfeições, deve ser doce e suculenta, não deverá estar verde nem totalmente madura, com polpa firme e intacta, de 1ª qualidade, peso mínimo de 150g. Defeitos proibidos: defeito de polpa, ferimento, manchado, podridão, murcho.	**11,99**
	164.	3.000	KG	**Pêssego**. Características: de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Diâmetro equatorial mínimo 5cm. Defeitos proibidos: podridão, defeito de polpa, imaturo, sano por praga, ferimento, murcho, passado. **Entrega respeitará a sazonalidade**.	**10,00**
	165.	800	Kg	**Pimentão verde**, tamanho médio, comprimento mínimo 12cm, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas livres de resíduos de fertilizantes. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, deformação grave, murcho, virose.	**11,99**
	166.	500	Kg	**Pinhão in natura** - Apresentando grau de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Os frutos devem	**10,00**

				apresentar-se com coloração uniforme. Bem formado e limpo, livre de danos mecânicos.	
	167.	4.000	KG	**Pitaia 1ª qualidade** - tamanho médio, pesando em média 300 gramas a unidade – apresentando as características bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos e estando em perfeitas condições de Conservação - textura e consistência de fruta fresca - médio grau de amadurecimento.	**19,94**
	168.	400	UN	**Polpa de fruta de abacaxi**, de primeira qualidade. Ingrediente: Abacaxi. Embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**25,00**
	169.	200	UN	**Polpa de fruta de coco**, Ingrediente: Coco, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**28,00**
	170.	200	UN	**Polpa de fruta de laranja e cenoura**, Ingredientes: laranja e cenoura, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente,	**30,00**

				com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	
	171.	200	UN	**Polpa de fruta de maracujá**, Ingrediente: maracujá, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**33,00**
	172.	500	UN	**Polpa de fruta de morango**, Ingrediente: morango, de primeira qualidade, embalagem de 1Kg, embalagem de 1Kg, contendo 10 saches de 100g, em saco plástico transparente e resistente, com especificações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade. Registro no ministério da agricultura e/ ou ministério da saúde. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**30,00**
	173.	1.200	UN	**Polvilho azedo**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	**5,65**
	174.	1.000	UN	**Polvilho doce**, embalagem com 500g, data de fabricação recente. Validade mínima de 3 (três) meses a contar da data da entrega.	**4,99**
	175.	80	UN	**Proteína de soja texturizada**, de boa qualidade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 250g a 500g.	**7,27**

	176.	500	UN	**Queijo Mussarela zero lactose fatiado**. Acondicionado em embalagens de até 150g. Deve apresentar odor característico. A embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE). Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**13,00**
	177.	500	KG	**Queijo tipo mussarela fatiado**, embalagem de 01 Kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação recente. Produto deverá estar resfriado no momento da entrega. O transporte deverá ser feito em carro refrigerado, conforme legislação da Anvisa.	**40,25**
	178.	500	UN	**Ricota fresca,** embalada a vácuo, com no mínimo 400 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	**10,28**
	179.	1.000	Kg	**Rabanete,** de 1ª qualidade, redondo, vermelho, polpa branca, fresco unidades uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Diâmetro equatorial 4,5cm. Defeitos proibidos: deformação grave, ferimento, passado.	**6,65**

	180.	600	UN	**Repolho Roxo**, tamanho médio, peso mínimo de peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	**7,25**
	181.	2.000	UN	**Repolho verde**, tamanho médio, com peso mínimo de 1kg a unidade, com folhas compactas e com consistência firme, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Defeitos proibidos: ferimento, dano por praga, podridão.	**4,50**
	182.	400	UN	**Rúcula,** fresca, cor uniformes devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, peso mínimo de 300g, isenta de material terroso sujidades, folhas senis ou danificadas, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	**6,50**
	183.	2.550	UN	**Sal** refinado iodado, embalagem com 01 Kg, deve constar na embalagem: composição, registro, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 1 ano a contar da data da entrega.	**2,22**
	184.	500	Un	**Salsa**: fresca; de primeira; tamanho e coloração uniformes, peso mínimo 250 gramas; devendo ser bem desenvolvida; firme e intacta; isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larva; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; não	**5,45**

				deve apresentar-se murcha ou amarelada. Defeitos proibidos: amarelado, murcho.	
	185.	500	UN	**Tâmara**, sem caroço, sem adição de açúcar. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 200 gramas.	**9,77**
	186.	5.000	KG	**Tangerina Ponkan, murcote e montenegrina** madura, fruto no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Não apresentar baixa suculência, passado e podridão. Peso mínimo 60g. Defeitos proibidos: imaturo, passado, podridão, dano por praga, ferimento**. Entrega respeitará a sazonalidade.**	**6,60**
	187.	5.000	KG	**Tomate** de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, aspecto globoso, cor vermelha, classificada, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte. Peso mínimo 50g por unidade. Defeitos proibidos: podridão, queimado do sol grave, ferimento, passado, virose, imaturo, dano por praga.	**8,99**
	188.	500	Kg	**Uva de mesa** de primeira qualidade. Deve ser doce e suculenta. Sem rupturas do grão, firme e estar bem presa ao cacho. Não deve estar murcha ou despencando.	**15,55**
	189.	1.300	Un	**Uva passa branca**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem	**7,99**

			com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.	
190.	1.300	Un	**Uva passa preta**, sem semente, sem adição de açúcar. Sem glúten. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termos selada com peso aproximado de 150 gramas.	**7,59**
191.	3.000	Kg	**Uva Rubi, Itália ou Niágara** – deve ser doce e suculenta, firme e estar bem presa ao cacho, nova e de 1ª qualidade, não deve estar murcha ou despencando. Defeitos proibidos: podridão, ferimento, passado, imaturo, degrana grave. Entrega respeitará a sazonalidade.	**16,99**
192.	500	KG	**Vagem**, perfil semi-arqueada, coloração da casca verde clara. Comprimento > 15 cm. Defeitos não tolerados: podridão, ferimento, passada e murcha.	**17,14**
193.	600	Un	**Vinagre de maçã**, 750 ml em garrafa plástica, atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data da entrega.	**7,79**

**Valor global estimado para esta contratação: R$** *R$ 3.632.488,70 (três milhões, seiscentos e trinta e dois mil, quatrocentos e oitenta e oito reais e setenta centavos)*

7 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO ***(Art. 41, §1, inciso VII do Decreto n°107/2026)***				
O mercado de alimentos é altamente fragmentado. O parcelamento por itens permite que vários fornecedores participem. Caso o objeto fosse unificado em um lote global único, haveria restrição injustificada da competitividade. Apenas grandes redes atacadistas teriam capacidade logística para atender a toda a demanda, gerando subcontratações desnecessárias e encarecendo os preços devido à margem do intermediário. Portanto, o parcelamento garante a economia de escala por item e a modicidade de preços. Objetivos do Parcelamento: Aumento do número de fornecedores credenciados – Permite que empresas menores participem, já que o valor de cada parcela pode ser mais acessível e interessante. Otimizar a execução – Facilita a contratação de fornecedores especialistas diferentes para partes distintas da demanda. Reduzir riscos – Diminui a dependência de um único fornecedor. Ganho de eficiência – Pode acelerar processos complexos, dividindo-os em etapas menores de acordo com a demanda. Atendimento à critérios legais - Permite que o órgão comprador atenda as exigências previstas em lei.				
7.1 - A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	☒ Sim.			
	☐ Não.	**Por quê?**	☐ Objeto indivisível. ☐ Tecnicamente inviável. ☐ Aproveitamento da competitividade.	☐ Perda de escala. ☐ Economicamente inviável. ☐ Outro. **Especificar**: (*Indicar o motivo*).
8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES ***(Art. 41, §1, inciso VIII do Decreto n°107/2026)***				
8.1 - HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	☐ Sim.	**Especificar**:		
	☒ Não.			
9 – ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO ***(Art. 41, §1, inciso IX do Decreto n°107/2026)***				
Embora não exista o Plano de Contratação Anual devidamente estabelecido, existe *a* previsão da contratação anual devido a impreterível necessidade de se atender a demanda do fornecimento de alimentação escolar, de modo que se atendam às exigências previstas em legislação específica e atenda a políticas públicas no âmbito municipal.				

9.1 - HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	☐ Sim.	**Especificar item do PCA**:
	☒ Não.	**Justificativa e providências**: Não há um PCA elaborado.

10 – RESULTADOS PRETENDIDOS

(Art. 41, §1, inciso X do Decreto n°107/2026)

O resultado pretendido ao realizar um pregão eletrônico para a alimentação escolar é selecionar a proposta mais vantajosa, garantindo o abastecimento contínuo. A meta é assegurar alimentos de qualidade, seguros e nutritivos, com plena economicidade e total respeito às regras da Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021) e do PNAE.

a) Eficiência e Gestão dos Recursos

- Economicidade: Obter o menor preço por meio da ampla disputa de lances em ambiente virtual.
- Registro de Preços: Firmar uma ata para entregas parceladas conforme a necessidade real das escolas.
- Controle de Estoque: Evitar excesso de produtos armazenados e diminuir riscos de perdas ou desperdícios.

b) Qualidade e Segurança Alimentar

- Cardápio Balanceado: Garantir refeições que atendam às necessidades nutricionais dos alunos durante os dias letivos.
- Padrões Técnicos: Exigir produtos que cumpram rigorosamente as normas de validade, higiene e controle de temperatura.
- Continuidade do Ensino: Prevenir o desabastecimento das cozinhas escolares e assegurar a oferta da alimentação escolar, visando a permanência do aluno na escola.

10.1 - QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	☐ Manutenção do Funcionamento Administrativo	☐ Redução de Custos
	☐ Redução dos Riscos do Trabalho	☐ Aproveitamento de Recursos Humanos
	☒ Serviço/Bem de Consumo	☐ Ganho de Eficiência
	☐ Outro. **Especificar**:	☒ Realização de Política Pública

11 – PENDÊNCIAS RELATIVAS À CONTRATAÇÃO

(Art. 41, §1, inciso XI do Decreto n°107/2026)

Não há.	
11.1 - HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?	☐ Sim. **Especificar**: ☒ Não.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO ***(Art. 41, §1, inciso XII do Decreto n°107/2026)***			
A realização de um pregão eletrônico para adquirir gêneros da alimentação escolar gera impactos ambientais indiretos, como a emissão de carbono no transporte e o uso de embalagens plásticas. As medidas de mitigação incluem priorizar fornecedores locais, exigir embalagens biodegradáveis e planejar o estoque para evitar o desperdício de alimentos.			
12.1 - HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?	☒ Sim.	Impactos: Ambientais Indiretos	Medidas de mitigação: priorizar fornecedores locais, exigir embalagens biodegradáveis e planejar o estoque para evitar o desperdício dos alimentos.
	☐ Não.		

13 – VIABILIDADE ***(Art. 41, §1, inciso XIII do Decreto n°107/2026)***	
13.1 - A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?	☒ Sim. ☐ Não.

Capinzal (SC), 19 de outubro de 2026.

ELABORADOR	**AUTORIDADE COMPETENTE**
Nome: Alessandra Nelsi Weber Matrícula: 3261941 Função: Nutricionista CRN 103469 Assinatura: gov.br Documento assinado digitalmente ALESSANDRA NELSI WEBER Data: 20/10/2026 07:31:35-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br	Nome: Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz Função: Secretária da Educação, Cultura e Esportes Assinatura: Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz:04066395902 Assinado de forma digital por Simone Salete Zapalalio de Oliveira Luz:04066395902 Dados: 2026.10.19 16:56:03 -03'00'