

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Pública Municipal de Ibirubá, por meio da Secretaria da Administração e Planejamento, em articulação com as demais Secretarias Municipais, identifica a necessidade de realizar a contratação de fornecimento futuro e eventual de gêneros alimentícios, por meio do Sistema de Registro de Preços, visando garantir a regularidade, continuidade e eficiência da prestação dos serviços públicos, especialmente no que tange à alimentação escolar e às ações institucionais do Município.

No âmbito da educação, a necessidade decorre do dever constitucional do Estado de assegurar o direito à educação com padrões mínimos de qualidade, incluindo a alimentação escolar como política pública essencial ao desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos. A oferta de alimentação balanceada e segura é regulamentada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Lei Federal nº 11.947/2009, e operacionalizado conforme as normativas do FNDE (Resoluções CD/FNDE nº 06/2020, nº 20/2020 e nº 21/2021).

A manutenção da alimentação escolar exige abastecimento contínuo, seguro e de qualidade, com entrega periódica nas Escolas Municipais de Educação Infantil, Ensino Fundamental, Educação de Jovens e Adultos (EJA) e APAE. Essa necessidade envolve a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, essenciais para a composição dos cardápios elaborados pela nutricionista da rede, observando critérios técnicos, nutricionais e sanitários.

Além disso, a demanda se estende às demais Secretarias Municipais, que realizam ações públicas periódicas (eventos, oficinas, seminários, campanhas, formações, reuniões descentralizadas, entre outras), as quais, por sua natureza, requerem suporte alimentar adequado para os participantes, servidores ou comunidade.

Assim, a contratação planejada visa evitar contratações emergenciais, descentralizadas ou fragmentadas, promovendo padronização dos itens, melhor gestão dos recursos públicos, e garantindo atendimento tempestivo e eficiente às múltiplas unidades da Administração Direta.

A natureza da demanda é recorrente e essencial à execução das políticas públicas municipais, tanto no setor educacional quanto nas demais áreas, sendo juridicamente possível e tecnicamente recomendável a adoção do Pregão Eletrônico com Registro de Preços, conforme dispõe o art. 82 da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente ofertados no mercado e com especificações padronizadas.



Portanto, a necessidade identificada é concreta, legítima e aderente ao interesse público, estando em total conformidade com os princípios da planejamento, eficiência, isonomia, competitividade, economicidade, sustentabilidade e interesse público, orientadores da nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

2. SETORES REQUISITANTES

Secretaria da Administração e Planejamento, em articulação com as demais Secretarias Municipais.

3. DEMONSTRATIVO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente contratação, destinada ao registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino e das demandas institucionais das demais Secretarias do Município de Ibirubá/RS, encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) do exercício de 2026, conforme Item nº 33/2026, devidamente publicado pela Administração Municipal.

A contratação está alinhada ao planejamento estratégico e orçamentário do Município, sendo compatível com as ações e metas previstas na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e contemplada nas dotações consignadas na Lei Orçamentária Anual (LOA), observada a disponibilidade financeira para sua execução.

A previsão no Plano Anual de Contratações evidencia a observância ao princípio do planejamento previsto no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, demonstrando que a demanda foi previamente identificada, analisada e incorporada ao processo de gestão das contratações públicas municipais.

Além disso, a contratação contribui diretamente para a manutenção das atividades educacionais e administrativas do Município, assegurando a continuidade dos serviços públicos, a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o atendimento das ações desenvolvidas pelas diversas Secretarias Municipais.

Dessa forma, resta demonstrada a compatibilidade da contratação com o planejamento institucional, orçamentário e administrativo do Município de Ibirubá, atendendo ao disposto no art. 18, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O objeto será fornecido por empresa especializada, devidamente regulamentada e autorizada pelos órgãos competentes, em conformidade pela legislação vigente e padrões de sustentabilidade exigidos nesse instrumento. A contratação deverá, ainda, seguir os seguintes requisitos:

4.1. A responsabilidade por encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e civis, decorrentes da execução do presente objeto.

4.2. A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto

4.3. Fornecer os produtos de acordo com as seguintes especificações:

4.3.1 A entrega das mercadorias nas escolas deverá ser feita nos locais, dias, horário e quantidades de acordo com programação elaborada semanalmente pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação. Os turnos, locais e



dias de entrega informados deverão ser rigorosamente cumpridos. Qualquer necessidade de alteração deve ser tratada previamente com a nutricionista. Atrasos nas entregas estão sujeitos a multa.

4.3.2 O fornecedor tem **até 03 (três) dias** úteis para entrega dos gêneros perecíveis, após realizada a solicitação das mercadorias. Com exceção de eventual urgência de entrega de algum item, o mesmo então deverá ser entregue imediatamente após solicitado. O prazo de entrega dos gêneros não perecíveis é de até 5 (cinco) dias corridos, após o recebimento do pedido. Sujeito a incidência de multa caso não for entregue no período.

4.3.3 O fornecedor deverá fazer as entregas uma vez na semana nas escolas designadas, com exceção do mensal, que serão duas a três vezes no mês, conforme necessidade. Não serão aceitas entregas em um único local, devendo o fornecedor já prever estes custos na composição do preço.

4.3.4. As **entregas nas escolas dos gêneros perecíveis:** **Semanais: obrigatoriamente nas segundas e/ou terças-feiras, das 07h30 às 11h00 e 13h30 às 16:30h;**

4.3.5 **As entregas nas escolas dos gêneros não perecíveis:** - **Quinzenal ou mensal: nas quartas-feiras ou sextas-feiras, ou conforme determinada pela nutricionista responsável, das 07h30 às 11h00 e das 13h30 às 16h30.**

4.3.6 Na hipótese de o dia da entrega coincidir com feriados, a mesma deverá ser realizada, obrigatoriamente, no dia subsequente.

4.4 Critérios de recebimento do objeto:

4.4.1. **Os produtos serão recebidos provisoriamente**, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, **e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 (vinte e quatro) horas do recebimento provisório.**

4.4.2 Todos os itens dos gêneros alimentícios no ato de recebimento devem estar de acordo com o seu descritivo (anexo), em especial a qualidade higiênico-sanitária, conforme Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Que apresenta o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, em relação as embalagens e rótulos conforme Portaria SVS/MS nº 54, de 12 de novembro de 2012 que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar, RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020 e a IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Além de todos os gêneros alimentícios estarem em acordo com Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

4.4.3. **Verificada a não conformidade (produtos que apresentem irregularidades, especificações incorretas ou fora dos padrões determinados no edital) ou a falta de algum produto, conforme o cronograma de**



entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia, ou seja, reposição dos itens faltantes ou que não estão de acordo com o solicitado.

4.4.4 O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório (atraso na correção dos mesmos) implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

4.5 Produtos de Origem Animal e seus Derivados:

4.5.1 Certificado, Declaração ou qualquer documento oficial, emitido por órgão competente, que comprove que a empresa fornecedora foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual ou Municipal do Setor da Agricultura. O Documento deverá demonstrar que a empresa está apta para o seu funcionamento regular. Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA), expedida pela Secretária Estadual de Agricultura e Abastecimento ou SIF (Sistema de inspeção federal).

4.6 Bebidas (Suco, água, etc.):

4.6.1 Devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal)

4.7 Demais Gêneros:

4.7.1. Verificar legislação pertinente na ANVISA sobre embalagens e rotulagens de acordo com a resolução RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 – ANVISA.

4.8. Toda e qualquer execução fora do estabelecido no Edital será imediatamente notificado ao fornecedor, que ficará obrigado a fazer a reposição no mesmo dia, ficando entendido que ocorrerão por sua conta e risco tais substituições, sujeitando-se também às sanções previstas pela Lei 14.133/2021.

4.9 Amostragem de Produtos:

4.9.1 Pão cachorro quente caseiro, pão fatiado caseiro, pão de queijo caseiro, massa de mini pizza integral, bolachas caseiras, massa fresca caseira, todos os chás in natura e bebidas de frutas natural, que forem licitados, o fornecedor deverá enviar amostra com ficha técnica e documentos de registro/liberação de produção, em **48 horas depois da realização do pregão**, para análise da nutricionista da Secretária de Educação, Cultura, Turismo e Desporto: Endereço: Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto: Rua Firmino de Paula nº 1023; CEP: 98200-000; Bairro: Centro.

4.10 Junto com a proposta o licitante deverá apresentar a discriminação dos produtos, marca e quantidades que se propõem a registrar, obedecendo às especificações constantes no edital.

4.11 O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 20 (vinte) dias.

4.12 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por



quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento da Ata de Registro de Preços e eventuais contratos.

4.13 Responsabilizar-se pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado pela solicitante, em perfeita conservação, bem como pelo seu descarregamento.

4.13.1 **O transporte para entregas dos produtos: GRUPO DE CARNES, EMBUTIDOS E DERIVADOS e do GRUPO LEITES E DERIVADOS (resfriados), deverão ser acondicionados em caixa térmica sempre higienizada ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura dos mesmos. O transporte para os demais produtos deverá ser em caixas limpas e de material atóxico, proibido madeira.**

4.14. Acatar e facilitar a ação da fiscalização do Contratante, cumprindo as exigências do mesmo.

4.15. Emitir uma Nota Fiscal de venda para cada Ordem de Fornecimento enviada, onde conste, no mínimo, o nome do produto, a marca do produto, a quantidade fornecida, o valor unitário e o valor total. As informações deverão estar dispostas lado a lado, produto a produto, de modo a viabilizar a conferência.

4.16. Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei Nº 8.078/1990.

4.17 Ademais, que atenda a todas as especificações do edital.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atendimento ao disposto no art. 18, § 1º, inciso V, da Lei Federal nº 14.133/2021, foram analisadas as principais soluções disponíveis para atendimento da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino e às demandas das demais Secretarias Municipais.

5.1 Contratações por Dispensa de Licitação

Vantagens:

- Maior rapidez na contratação para demandas pontuais e de pequeno valor;
- Menor complexidade procedimental em aquisições específicas;
- Possibilidade de atendimento imediato de necessidades excepcionais.

Desvantagens:

- Limitação aos valores previstos na legislação;
- Necessidade de repetição frequente de procedimentos administrativos;
- Menor competitividade entre fornecedores;
- Possibilidade de obtenção de preços menos vantajosos;
- Inadequação para demandas contínuas e recorrentes;
- Maior risco de fragmentação das contratações.

Conclusão: Alternativa inadequada para atender às necessidades permanentes e de grande volume da Administração Municipal.

5.2 Licitação Convencional com Contratação por Quantitativo Fixo

Vantagens:

- Definição prévia dos quantitativos a serem fornecidos;
- Possibilidade de obtenção de preços competitivos em razão do volume contratado;



6. QUANTITATIVO ESTIMADO DOS ITENS POR SOLUÇÃO

Item	Subitem	Descrição / Especificação	Und	Quantidade	Valor Unitário de Referência	Valor Total de Referência
NÃO PERECÍVEIS LOTE 1						
1	1	Abacaxi em calda: Abacaxi em calda, lata contendo 820 gramas	UN	140	R\$ 20,36	R\$ 2.850,40
1	2	Açafrão (Curcuma): em pó. Embalagem de 100g	PAC	207	R\$ 1.432,00	R\$ 296.424,00
1	3	Açúcar baunilha: Açúcar baunilha aroma/sabor 500 gramas	PAC	70	R\$ 13,08	R\$ 915,60
1	4	Açúcar colorido: Açúcar colorido para decoração 500 gramas	PAC	50	R\$ 12,19	R\$ 609,50
1	5	Açúcar confeiteiro: Açúcar confeiteiro 500 gramas	PAC	70	R\$ 11,40	R\$ 798,00
1	6	Açúcar Mascavo: obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e de enxofre. Pacote de 1kg.	PAC	80	R\$ 13,76	R\$ 1.100,80
1	7	Açúcar tipo cristal 2KG: Açúcar tipo cristal branco de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98 % de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos. Embalagem de polietileno atóxico de 2 kg	PAC	480	R\$ 10,31	R\$ 4.948,80
1	8	Açúcar cristal 5kg: Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: Cada pacote contém 5 kg do produto. – UNIDADE.	PAC	1562	R\$ 24,91	R\$ 38.909,82
1	9	Alecrim: Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	PAC	75	R\$ 5,82	R\$ 436,50
1	10	Amendoim: Amendoim cru com casca, grãos inteiros e maduros, são, tamanho e coloração uniforme, livre de matéria terrosa, livre de grãos mofados e úmidos, embalagem com 500g – pacotes	PAC	300	R\$ 9,39	R\$ 2.817,00
1	11	Amido de milho Emb. 1 kg: Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais,	PAC	908	R\$ 10,86	R\$ 9.860,88



		número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 1kg do produto. UNIDADE.				
1	12	Arroz Agulhinha tipo 1 embalagem 5kg: Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. - UNIDADE	PAC	2640	R\$ 25,58	R\$ 67.531,20
1	13	Arroz tipo 2: embalagem 2 Kg, não parboilizado. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 2 kg do produto. - UNIDADE	PAC	24	R\$ 11,25	R\$ 270,00
1	14	Arroz Integral: longo fino, tipo 1, produto sem sujidades, mofos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	PAC	72	R\$ 9,33	R\$ 671,76



1	15	Aveia em flocos média Emb.: Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpo, descascado com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 500g do produto. UNIDADE	PAC	85	R\$ 10,48	R\$ 890,80
1	16	Azeitona Verde: sem caroço, sem tempero, imersa em líquido; tamanho e coloração uniforme, embalagem de vidro peso líquido 340g e peso drenado de 160g.	UN	125	R\$ 12,97	R\$ 1.621,25
1	17	Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	PAC	298	R\$ 18,13	R\$ 5.402,74
1	18	Biscoito doce - leite: Biscoito doce, sabor leite, embalagem de 400 gramas	PAC	450	R\$ 7,64	R\$ 3.438,00
1	19	Biscoito salgado Cream Cracker: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Gordura vegetal hidrogenada; Açúcar invertido; Sal Amido Emulificante; lecitina de soja (INSS 322) Extrato de malte Fermento químico: Bicarbonato de sódio (INSS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) Aromatizante Melhorador de farinha: protease (INS 1101i) e matabissulfito de sódio (INS 223). Informações nutricionais; porção 30g, calorias entre 130 e 135Kcal, CHO 20 a 25g, PTN 3 a 4g, Gorduras totais de 4 a 4,5g, Gorduras saturadas 0,8 a 1g e fibras 0,8 a 1g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE, pacote com mínimo de 370g.	PAC	1353	R\$ 6,63	R\$ 8.970,39
1	20	Biscoito rosquinha: Pct 400 gr biscoito doce, tradicional tipo mabel ou melhor qualidade com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico, gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico. Contém lactose. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento.	PAC	353	R\$ 7,16	R\$ 2.527,48



1	21	Biscoito de Arroz: produto a base de arroz. Isento de glúten e gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 90g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	PAC	112	R\$ 14,18	R\$ 1.588,16
1	22	Bebida à base de soja: sem adição de sabores, embalagem tetrapak contendo 1 litro. Feito com soja não transgênica, baixo em açúcares e fonte de proteínas Produto diluído e pronto para beber. Produto indicado para uso de pessoas alérgicas ao leite de vaca. Deve ser naturalmente isento de lactose, glúten e colesterol. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	UN	220	R\$ 10,25	R\$ 2.255,00
1	23	Bolacha doce tipo Maria: Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, estabilizante lecitina de soja, sal, fermento químico, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. Embalagem: dupla proteção, pacote com 400G. Informações nutricionais na porção: calorias: 130 a 135 kcal, CHO 22 a 25g, PTN 2,6 a 2,8g, Gorduras Totais 3,9 a 4,1g, gorduras saturadas 0,8 a 1g, fibras 0,6 a 0,8g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE Pacotes mínimo 345g	PAC	1218	R\$ 7,29	R\$ 8.879,12
1	24	Biscoito/bolacha/cookies (diet): Produto zero açúcar. Sabores variados: chocolate, maçã, morango, banana, tradicional. Porção de 30 g: aproximadamente 125 calorias, 18g de carboidratos, 2,5 g de proteína; 5,2 g de gordura, com 0 gordura trans. Pacotes com mínimo 80g. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	PAC	101	R\$ 11,62	R\$ 1.173,96
1	25	Cacau em pó 100%: Composição do cacau em pó 100%, somente cacau em pó; embalagem com 200g. Rótulo contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten. Sem adição de açúcar.	UN	1397	R\$ 18,16	R\$ 25.369,92



1	26	Café solúvel 200g (vidro): Café solúvel granulado, embalagem de vidro. Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Torrado no ponto médio. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem de vidro a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto, certificado da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - UNIDADE/vidro	UN	2168	R\$ 31,60	R\$ 68.508,80
1	27	Café torrado e moído: em pó homogêneo, torrado e moído do tipo Tradicional ou Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: 1) Pó homogêneo, espécie: 100% arábica, a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. 2) Marcas de referência: Do Ponto, Pilão, Três corações, Café Pelé Superior, Melita, Export, Café do Sítio ou equivalente. 3) Espécie: Café Tradicional ou Superior, Nota de Qualidade Geral maior ou igual a 4,5 e menor que 7,2. 4) Bebida (sabor): do tipo intensidade média e, caso conste na embalagem, variando de 5 a 10: café mais equilibrado com torra média, com sabores mais acentuados, bebida dura para melhor. 5) Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas.	PAC	752	R\$ 36,01	R\$ 27.079,52
1	28	Canjica Amarela: acondicionada em embalagem plástica contendo mínimo 500g do produto. Os grãos podem ser de coloração amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente de 500 gramas. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega.	PAC	96	R\$ 6,14	R\$ 589,44
1	29	Canela em pó Emb.30g : Canela em pó fino, cor escura e uniforme. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 30g do produto e a data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias – UNIDADE.	UN	410	R\$ 7,10	R\$ 2.911,00
1	30	Cereal a base de milho: a base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Embalagem com no mínimo 400g, Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	UN	174	R\$ 16,47	R\$ 2.865,18
1	31	Chá industrializado: Caixa de chá com 10 (dez) sachês de 13g (funcho, endro, erva doce, e hortelã, camomila, anis estrelado).	CX	948	R\$ 6,54	R\$ 6.199,92
1	32	Chocolate em pó solúvel: Chocolate em pó solúvel, instantâneo, pó fino e de fácil preparo, livre de umidade, coloração adequada, não deve estar embolorado, isento de matéria terrosa, embalagem 500 gramas, contendo 32% de cacau	PAC	236	R\$ 12,76	R\$ 3.011,36

Assinado por 2 pessoa(s): Camargo G. J. (***.307.600-09), Everton Lagemann (***.925.430-**) e Daiane Karine (***.307.600-09)



1	33	Coco ralado SEM AÇÚCAR: sem açúcar, em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou órgão competente.	PAC	1195	R\$ 6,58	R\$ 7.863,10
1	34	Coco em flocos desidratado: embalagem 100 gramas	PAC	235	R\$ 7,65	R\$ 1.797,75
1	35	Coco em flocos úmido e adoçado: embalagem 100 gramas	PAC	235	R\$ 7,82	R\$ 1.837,70
1	36	Cravo da índia: embalagem plástica transparente contendo 10 g, contendo marca do fabricante data de fabricação e validade.	PAC	70	R\$ 6,79	R\$ 475,30
1	37	Creme de Leite- zero lactose 200g: Creme de leite padronizado a 20% de gordura, enzima lactase, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. Homogeneizado. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	UN	540	R\$ 6,10	R\$ 3.294,00
1	38	Creme de Leite- 200g: Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	UN	2640	R\$ 4,86	R\$ 12.830,40
1	39	Doce de leite: Embalagem em pote plástico de 400 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	UN	272	R\$ 9,83	R\$ 2.673,76
1	40	Erva mate: moída suave ou tradicional, embalagem 1 kg	UN	158	R\$ 13,79	R\$ 2.178,82
1	41	Ervilha: embalagem 200 gramas.	UN	220	R\$ 5,13	R\$ 1.128,60
1	42	Extrato de tomate 340G: Extrato de tomate, embalagem 340 gramas	UN	270	R\$ 6,50	R\$ 1.755,00

1	43	Extrato de tomate - kg: Extrato de tomate, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata/embalagem contém 800g a 2kg do produto. Marcas sugeridas: Elefanti, Predileta e Quero. KG	KG	2321	R\$ 18,36	R\$ 42.613,56
1	44	Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500 gr.	PAC	58	R\$ 6,95	R\$ 403,19
1	45	Farinha de milho moagem média 1kg: Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote deverá conter 1 kg do produto. UNIDADE.	PAC	1646	R\$ 6,13	R\$ 10.089,88
1	46	Farinha de trigo INTEGRAL embalagem de 01 kg: Farinha de trigo integral pacote de 1kg. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega	PAC	83	R\$ 7,18	R\$ 595,94



1	47	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg: Características técnicas: deve ser fabricado a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. TIPO 1. Não poderá estar úmida, fermentada nem rançosa. Especificidade de uso: para pão e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 KG. Prazo de validade: mínimo 6 meses Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. Marcas sugeridas: Maria Inês, Cotricampo e Orquídea. UNIDADE de 5 KGS	PAC	1774	R\$ 20,89	R\$ 37.058,86
1	48	Farofa pronta de mandioca: Farofa pronta de mandioca sem pimenta. Embalagem aluminizada de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PAC	76	R\$ 9,09	R\$ 690,84
1	49	Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g: Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem a vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE	UN	506	R\$ 10,82	R\$ 5.474,92
1	50	Fermento Químico em pó Emb. 250 gr: Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. - UNIDADE	UN	907	R\$ 12,95	R\$ 11.745,35

1	51	Feijão : Novo, tipo 1, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujeira ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. De fácil cozimento. Preferencialmente do tipo preto, porém também poderá ser entregue alguns quilos do branco, vermelho ou mouro, conforme solicitado. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 6 de 08/05/2020. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. KG	KG	1825	R\$ 10,61	R\$ 19.363,25
1	52	Gelatina sabores variados: com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais, acondicionada em sacos plásticos resistentes. Embalagem 35 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses	UN	300	R\$ 3,42	R\$ 1.026,00
1	53	Leite condensado: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	UN	565	R\$ 7,52	R\$ 4.248,80 (***)
1	54	Leite de coco embalagem de 200 ml: Espessante carboximetilcelulose e frasco carragena, conservador sorbato de potássio, benzoato de sódio e dióxido de enxofre, acidulante ácido cítrico e estabilizante goma guar. Sem glúten, embalagem de 200 ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém mínimo de 200ml do produto. - UNIDADE	UN	1360	R\$ 7,13	R\$ 9.696,80 (***)

1	55	Lentilha Emb. 400 gr: Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros eãos. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. UNIDADE	PAC	3316	R\$ 9,56	R\$ 31.700,96
1	56	Louro: Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	PAC	67	R\$ 14,50	R\$ 971,50
1	57	Maionese: contendo Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco de Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Páprica, Aromatizante e Antioxidantes BHA, BHT e Ácido Cítrico. Embalagem de no mínimo 450 gramas	UN	388	R\$ 10,56	R\$ 4.097,28
1	58	Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g: Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - UNIDADE	PAC	1440	R\$ 7,77	R\$ 11.188,80
1	59	Macarrão parafuso com ovos 500g: Macarrão tipo parafuso. Produto fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem acondicionada em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	PAC	2760	R\$ 7,06	R\$ 19.485,60



1	60	Macarrão espagueti com ovos 500g: Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “talharim”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em bandeja plástica ou de isopor com embalagem externa plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. UNIDADE	PAC	3370	R\$ 6,87	R\$ 23.151,90
1	61	Massa tipo parafuso integral: produto composto por apenas farinha de trigo integral. Isento de outros ingredientes. Isento de corantes naturais ou artificiais. Não deverá conter leite e/ou ovos em sua composição. Acondicionado em embalagem de 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	PAC	180	R\$ 9,09	R\$ 1.636,20
1	62	Massa sem glúten e ovos: cortes diversos, produto fabricado a partir de farinhas sem glúten. Não deverá conter glúten em sua composição. Isento de ovos, inclusive traços. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	PAC	83	R\$ 12,04	R\$ 999,33
1	63	Massa seca para lasanha 500g: produto composto de sêmola de trigo, podendo conter corantes naturais urucum e cúrcuma. Produto pré-cozido, podendo ir direto ao forno. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	PAC	556	R\$ 11,97	R\$ 6.655,32
1	64	Massa de pastel: rolo 2kg	UN	240	R\$ 30,73	R\$ 7.375,20
1	65	Milho em conserva: Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido mínimo de 170g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a partir da data de entrega. UNIDADE 170g	UN	2325	R\$ 4,62	R\$ 10.741,50
1	66	Orégano: Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	PAC	277	R\$ 7,37	R\$ 2.041,49
1	67	Ovo de codorna conserva: vidro c/ 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	UN	195	R\$ 18,36	R\$ 3.580,20



1	68	Palmito em conserva: Picado, com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	UN	290	R\$ 21,02	R\$ 6.095,80
1	69	Paprica defumada: Páprica, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, aroma idêntico ao natural de fumaça e óleo de soja. Embalagem com 100g.	PAC	147	R\$ 6,65	R\$ 977,55
1	70	Paprica doce: Condimento de coloração vermelha obtido apartir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum.Embalagem de 100g.	PAC	422	R\$ 6,65	R\$ 2.806,30
1	71	Pepino em conserva vidro: Pepino em conserva vidro de 520 gramas	UN	342	R\$ 15,70	R\$ 5.369,40
1	72	Pêssego em calda: recipiente em lata lacrada, fechada, não amassada 500g	UN	222	R\$ 14,99	R\$ 3.327,78
1	73	Pimenta Branca: em pó. Embalagem de 100g	PAC	81	R\$ 20,81	R\$ 1.685,61
1	74	Pimenta preta: em pó. Embalagem de 100g	PAC	81	R\$ 19,80	R\$ 1.603,80
1	75	Pipoca: Milho para pipoca. Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto	PAC	1890	R\$ 5,50	R\$ 10.395,00
1	76	Polvilho azedo: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	PAC	1625	R\$ 10,97	R\$ 17.826,55
1	77	Polvilho doce: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	PAC	1251	R\$ 8,60	R\$ 10.758,60
1	78	Refrigerante 2L: Refrigerante de cola, guaraná, laranja, limão, embalagem Pet de 2 litros	UN	1140	R\$ 10,00	R\$ 11.400,00
1	79	Refrigerante Pet Pequeno 200ml: cola, guaraná, laranja, limão. Prazo de validade: mínimo 6 meses	UN	6700	R\$ 2,30	R\$ 15.410,00
1	80	Sal moído e iodado Emb.1 Kg: Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. UNIDADE	PAC	1310	R\$ 3,76	R\$ 4.925,60



1	81	Sagu: Sagu natural -Tapioca pérola ou sagú- “Pearl” (pérola) tapioca: é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos. embalagem de 500g. Especificações: Sagu (fécula de mandioca) em forma granulada; Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em embalagens contendo 500g cada	PAC	1460	R\$ 7,50	R\$ 10.950,00
1	82	Salamoniaco: Salamoniaco, bicarbonato de amônio, 100 gramas	UN	84	R\$ 4,27	R\$ 358,68
1	83	Schmier/Geleia 400g: Schmier/Geleia sabor sortido, embalagem de 400 gramas	UN	638	R\$ 9,81	R\$ 6.258,78
1	84	Geleia de fruta sem açúcar (Diet): sabores variados: morango, uva, pêssego ou maçã. Embalagem de no máximo 230g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	UN	49	R\$ 18,79	R\$ 920,71
1	85	Suco de Uva Integral 1,5 l: Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	UN	2370	R\$ 19,40	R\$ 45.978,00
1	86	Tempero Chimichurri: Ingredientes: cebola desidratada, salsa desidratada, alho desidratado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, cominho, manjerição desidratado, sal, aroma artificial de galinha, óleo de soja, açúcar e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 100g	UN	166	R\$ 10,26	R\$ 1.703,16



Assinado por 2 pessoa(s): Daiane Karine Camargo Ceden (**,307.600-**), Everton Lagemann (**,925.430-**) 6

1	91	Ameixa seca: sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. 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 6 meses a contar da data de entrega do produto. Peso: embalagem de 100g	UN	85	R\$ 10,78	R\$ 916,30
1	92	Água mineral com gás: Água mineral. Natural. Potável. Com gás. Envasada em garafas de 500 mL, de polycarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	UN	3550	R\$ 1,73	R\$ 6.141,50
1	93	Água mineral sem gás: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 500 mL, de polycarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	UN	7880	R\$ 1,92	R\$ 15.129,60
1	94	Água mineral copo 200 ml: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em copos de 200 ml, de polycarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	UN	7400	R\$ 1,40	R\$ 10.360,00

Assinado por 2 pessoa(s): Daiane Karine Camargo Ceolin (**307.600-**) e Everton Lagemann (**925.430-**)



APONTE A CÂMERA DO
SEU CELULAR PARA O QR CODE
E ACESSSE NOSSOS CONTEÚDOS OFICIAIS

1	95	Água mineral sem gás 1,5l: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 1,5litros, de polycarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	UN	1300	R\$ 7,68	R\$ 9.984,00
1	96	Água Mineral bombona 20 lts: Água Mineral bombona 20 lts:	UN	320	R\$ 24,20	R\$ 7.744,00
Total lote 01:						R\$ 1.167.621,30
		LOTE 02 DOCES- EXCLUSIVO ME/EPP				
2	1	Bombom pacote de 1kg: com recheio cremoso e cobertura de chocolate preto ou branco tipo sonho de valsa ou ouro branco - pacote 1kg, contendo aproximadamente 50 bombons. Prazo de validade: mínimo 6 meses	PAC	480	R\$ 60,99	R\$ 29.275,20
2	2	Caixa de bombom sortida de 250g: bombom de chocolate sortidos, caixa com 250g. Qualidade similar a garoto ou melhor. Prazo de validade: mínimo 6 meses	CX	500	R\$ 17,43	R\$ 8.715,00
2	3	Pirulito de frutas sortidas: Embalagem: Pacote com no mínimo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses	PAC	224	R\$ 19,22	R\$ 4.305,28
2	4	Balas Mastigáveis pct. com 01 kg: sabores diversos, Prazo de validade: mínimo 6 meses	PAC	402	R\$ 17,18	R\$ 6.906,36
2	5	Granulado sabor chocolate preto: 1kg	PAC	57	R\$ 32,40	R\$ 1.846,80
Total lote 02:						R\$ 51.048,64
		LOTE 03 FRUTAS				
3	1	Abacaxi pérola: Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). UNIDADE	UN	4226	R\$ 12,02	R\$ 50.796,02



3	2	Abacate: Cor casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	KG	496	R\$ 15,10	R\$ 7.489,60
3	3	Banana Prata: Cor - amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG	KG	13844	R\$ 7,02	R\$ 97.184,88



3	4	Banana Caturra: Cor - amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	7704	R\$ 6,42	R\$ 49.459,68
3	5	Kiwi: Cor - casca marrom coberta de uma espécie de "micro pelos". Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG	KG	526	R\$ 27,96	R\$ 14.706,86
3	6	Laranja Suco: fresca de 1ª qualidade, compacta inteira limpa aroma sabor e odor característicos, superfície externa isenta de ter, bolor e umidade (gosmenta), não estar danificada por lesão que afeta sua aparência rachadura, perfurações ou corte. KG	KG	366	R\$ 6,33	R\$ 2.316,78



3	7	Limão Taiti: fresco de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração clara e esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG	KG	132	R\$ 7,87	R\$ 1.038,84
3	8	Manga: Cor - pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-alaranjada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	KG	4074	R\$ 9,62	R\$ 39.191,88
3	9	Maracujá: fresco de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. KG	KG	156	R\$ 20,74	R\$ 3.235,44



3	10	Maçã Nacional: Cor - casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	16656	R\$ 14,35	R\$ 239.013,60
3	11	Maçã Argentina: Cor - vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	KG	96	R\$ 16,09	R\$ 1.544,64

Assinado por 2 pessoa(s): Daiane Karine Camargo Ceolin (***.307.600-**) e Everton Lagemann (***.925.430-**)



3	12	Melão amarelo: Cor - casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	KG	2230	R\$ 10,49	R\$ 23.392,70
3	13	Melancia: tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Deverão estar inteiras e limpas. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG.	KG	3860	R\$ 4,95	R\$ 19.107,90

3	14	Mamão formosa: Cor - laranja intenso com ou sem tons esverdeados. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG	KG	4454	R\$ 13,67	R\$ 60.886,18
3	15	Morango: Características de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. 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. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG	KG	596	R\$ 38,81	R\$ 23.130,46 (***.925.430,46)
3	16	Pitaya: Características - primeira qualidade, suculenta, casca coloração rosa-viva, odor característico, agradável e doce. Tipo principal: pitaia-rosa de polpa vermelha. 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 (ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Com aroma e sabor característicos do produto. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom). Rosa, branca e amarela, conforme solicitado. KG	KG	446	R\$ 26,93	R\$ 12.010,38 (***.600.***), Everton Lagemann



3	17	Pera nacional: Cor - casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	KG	894	R\$ 18,12	R\$ 16.199,28
Total lote 3:						R\$ 660.705,52
		LOTE 04 HORTALIÇAS E LEGUMES				
4	1	Alface crespa: Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE APROX. 250G cada	UN	751	R\$ 5,82	R\$ 4.370,82
4	2	Alho nacional: 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. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	KG	96	R\$ 41,40	R\$ 3.974,40
4	3	Batata inglesa branca: Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característico. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, cor esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas	KG	9434	R\$ 7,08	R\$ 66.792,42



		resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG				
4	4	Batata doce: 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. KG	KG	398	R\$ 6,89	R\$ 2.742,22
4	5	Beterraba: Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	KG	608	R\$ 8,19	R\$ 4.979,52 (**) 5.430,00 (***)
4	6	Cenoura: Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em	KG	888	R\$ 8,51	R\$ 7.556,88



		embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG				
4	7	Cebola: Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	KG	764	R\$ 6,81	R\$ 5.202,80 (***)
4	8	Chuchu: verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG	KG	274	R\$ 7,90	R\$ 2.164,60 (***)



4	9	Couve-Flor: Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	UN	586	R\$ 10,11	R\$ 5.924,46
4	10	Mandioca descascada: Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	419	R\$ 11,18	R\$ 4.684,40
4	11	Repolho roxo: Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE	UN	231	R\$ 9,23	R\$ 2.132,13



4	12	Repolho: Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE	UN	571	R\$ 7,21	R\$ 4.116,91
4	13	Ovos de galinha: Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acond. em bandejas com 12 (doze), bem. limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. DÚZIA	CX	2116	R\$ 11,61	R\$ 24.566,76



4	14	Pimentão verde: Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	KG	430	R\$ 11,27	R\$ 4.846,10
4	15	Tempero verde: Composto por salsa e cebolinha de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos ou amarelados, sem outras espécies vegetais misturadas, em maços 200 gramas	UN	502	R\$ 6,45	R\$ 3.237,90
4	16	Brócolis: Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE.	UN	716	R\$ 9,77	R\$ 6.995,32



Assinado por 2 pessoa(s): Daiane Karine Camargo Geolin (**,307.600-**), Everton Lagemann (**,925.430-**) 1,0



		Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro. UNIDADE				
5	2	IOGURTE DE FRUTAS. Ingredientes permitidos, sendo que o primeiro ingrediente deve ser leite semidesnatado e/ou leite semidesnatado reconstituído, seguindo pelos demais ingredientes: preparado do sabor (xarope de açúcar, água, amido modificado, polpa de morango ou outro fruta, corante natural carmin, conservador sorbato de potássio e aromatizante) e fermentos lácteos. Avisos de Contém: Leite e derivados. Pode conter: Soja. Contém Lactose. Não contém Glúten. Refrigerado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não será aceito bebida láctea ou variações). Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor. Sabores permitidos: morango, coco e salada de frutas. Unidade 1L. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	L	1615	R\$ 11,11	R\$ 17.942,65
5	3	Iogurte natural integral: produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado e fermento lácteo, sem outros componentes, acondicionado em embalagem plástica contendo entre 165 ml a 170ml. Refrigerado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea). Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor. Unidade 170g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	UN	280	R\$ 5,30	R\$ 1.484,00
5	4	Leite semidesnatado zero lactose: Leite de vaca semidesnatado "zero lactose", com adição de enzima lactase. Tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose. UNIDADE.	L	492	R\$ 6,51	R\$ 3.202,92



Assinado por 2 pessoa(s): Daiane Karine Camargo Colli (**, 307.600-**), Everton da Mota Magemann (**, 925.430-**) e

		destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como diabetes.				
5	10	Leite de amêndoa: Água, pasta de amêndoas, cálcio (fosfato tricálcio), sal, estabilizante goma gelana e goma guar, aromas naturais e lecitina de girassol. Livre de lactose, colesterol, glúten e soja. 100% plant based. Livre de aromas artificiais e açúcares. ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOAS. Litro Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	UN	148	R\$ 19,71	R\$ 2.917,08
5	11	Manteiga pura com sal embalagem 200g: Resfriada. (sem adição do corante de urucum) Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gorduras totais 8,0 a 8,3 g, sódio 90 a 95mg.	UN	2732	R\$ 14,28	R\$ 39.012,96
5	12	Margarina com sal: contendo gordura vegetal, baixo em gorduras saturadas, com no mínimo 70% de lipídios, pote com 500g, constando data de validade e fabricação, número e lote do produto, procedência e número de registro no SIF/DIPOA	UN	202	R\$ 9,64	R\$ 1.947,28
5	13	Nata: creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura, embalagem de 300g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	UN	376	R\$ 10,15	R\$ 3.816,40
5	14	Queijo fatiado mussarela: Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 1kg. Tipo mussarela. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado a vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. – KG.	KG	3202	R\$ 54,59	R\$ 174.797,88



5	15	Queijo fatiado zero lactose: Queijo fatiado sem lactose, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deverá pesar em torno de 20g. Embalagem primária plástica transparente contendo no máximo 200g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. No ato da entrega a temperatura será verificada e não estando de acordo com a temperatura recomendada pelo fabricante o produto será devolvido para troca. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	KG	95	R\$ 80,01	R\$ 7.600,95
	16	Requeijão zero lactose: Requeijão cremoso tradicional, resfriado, zero lactose contendo: Creme de leite, massa láctea (leite pasteurizado desnatado e fermento láctico), enzima lactase, leite em pó, cloreto de sódio (sal), concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso mínimo de 200g. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	UN	60	R\$ 9,39	R\$ 563,40
5	17	Requeijão: Requeijão cremoso, resfriado, contendo: Creme de leite, massa láctea (leite pasteurizado desnatado e fermento láctico), leite em pó, cloreto de sódio (sal), concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso mínimo de 400g	UN	1983	R\$ 15,23	R\$ 30.201,59
Total lote 05:						R\$ 466.116,96
		LOTE 06 PANIFICADOS INDUSTRIALIZADOS				
6	1	Pão cachorro quente industrializado: Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	KG	3239	R\$ 20,37	R\$ 65.978,63



	2	Pão Cacetinho KG: Pão Cacetinho -“Tipo Francês” – com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá ser do dia, quando solicitado. Pesando aproximadamente 50 gramas cada.	KG	7235	R\$ 20,16	R\$ 145.857,60
6	3	Pão fatiado zero lactose: Produto indicado para intolerantes à lactose ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal ou animal e fermento biológico. Não deve conter leite e nem derivados. Não contém lactose O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade 500g Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose.	UN	170	R\$ 23,93	R\$ 4.068,10
7	4	Pão fatiado de leite -emb de 500g: Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso	UN	5428	R\$ 10,24	R\$ 55.582,96

soa(s): Daiane Karine Camargo Ceolin (**.307.600-**), Everton Lagemann (**.925.430-**)



		líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade				
Total lote 06:						R\$ 271.486,85
		LOTE 07 PANIFICADOS E MASSAS CASEIRAS				
7	1	Cuca Recheada KG: Cuca com recheio e farofa doce – sabores de doce de leite, requeijão, framboesa e chocolate, macia sem presença de matérias estranhas, de sujidades, parasitas, larvas e bolores, devidamente embaladas, com presença de rotulagem indicando data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter no mínimo 800g do produto.	KG	744	R\$ 32,13	R\$ 23.904,72
7	2	Cuca sem recheio KG: Cuca colonial SEM RECHEIO - Cuca a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Será rejeitado produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	KG	762	R\$ 30,86	R\$ 23.515,32
7	3	Pão de cachorro quente caseiro: Pão com aproximadamente 50G por unidade. Pão a base de farinha de trigo, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares, data de PRODUÇÃO: NÃO SUPERIOR À 2 DIAS DA DATA DE ENTREGA, embalado em pacotes de no mínimo 400g. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); KG	KG	1616	R\$ 27,06	R\$ 43.728,96
7	4	Pão Caseiro Fatiado: Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	1273	R\$ 22,32	R\$ 28.413,96



7	5	Pão Caseiro Integral: Pão de centeio ou integral - Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pão fatiado. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	764	R\$ 29,01	R\$ 22.163,64
7	6	Pão de milho: Pão a base de farinha de milho, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	299	R\$ 22,58	R\$ 6.751,42
7	7	Massa para Mini-Pizza: Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré - assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. – KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	KG	2220	R\$ 25,14	R\$ 55.810,80
7	8	Pão de queijo caseiro: Produto de primeira qualidade, congelado. Ingredientes permitidos: somente polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salmão. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade mínima de 50g, acondicionados em embalagens de 0,5kg ou 1 kg.	KG	2964	R\$ 53,93	R\$ 159.848,02



7	9	Bolachas caseiras : Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação. Bolachas de milho e manteiga.	KG	762	R\$ 34,02	R\$ 25.923,24
7	10	Massa fresca: refrigerada feita preparada de trigo e ovos. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem: bandejas de 500g. Registrado no órgão competente para comercialização	UN	774	R\$ 11,68	R\$ 9.040,32
Total lote 07:						R\$ 399.100,30
		LOTE 08 CARNES E DERIVADOS				
8	1	Bacon defumado: Embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF/DIPOA.	KG	72	R\$ 65,15	R\$ 4.690,80
8	2	Banha de porco: gordura animal, com etiquetas de identificação, validade, procedência e número de registro no SIF/DIPOA. Embalagem de no mínimo 1 kg.	KG	112	R\$ 23,76	R\$ 2.661,12
8	3	Carne bovina com osso: Tipo alcatra ou acém. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.	UN	535	R\$ 55,82	R\$ 29.863,90



8	4	Carne bovina de 2ª sem osso - tipo coxão de fora: Carne bovina de 2ª sem osso- tipo coxão de fora. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto.	UN	375	R\$ 45,20	R\$ 16.950,00
8	5	Carne bovina moída: De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: deve seguir todas as recomendações contidas na Portaria nº 664/2022 que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. Ser manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a no máximo 01 kg. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no rótulo principal. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	KG	12200	R\$ 38,35	R\$ 467.870,00



8	6	Carne bovina paleta Em Cubos IQF: CARNE BOVINA CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado no método IGF (Individually Quick Frozen), com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	KG	196	R\$ 39,52	R\$ 7.745,92
8	7	Carne bovina de segunda, iscas, tipo paleta ou agulha: produto congelado, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	KG	696	R\$ 36,70	R\$ 25.543,20
8	8	Carne bovina - Patinho: Carne bovina, tipo patinho. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	KG	7341	R\$ 57,79	R\$ 424.236,99
8	9	Coxa e sobre coxa de frango: inspecionada, sem tempero, com aspecto cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.	KG	275	R\$ 19,44	R\$ 5.346,00



8	10	Linguicinha Mista: Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	KG	4240	R\$ 34,80	R\$ 147.552,00
8	11	Linguiça defumada calabresa: Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperaturas adequadas. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. KG	KG	48	R\$ 38,38	R\$ 1.842,24
8	12	Linguiça toscana: Linguiça toscana de 1ª: resfriada, com sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. kg	KG	4186	R\$ 30,46	R\$ 127.505,96
8	13	Mortadela: cozida com 100% de carne suína, fatiada e sem gordura resfriado entre 0 e 4°C. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	248	R\$ 15,16	R\$ 3.759,68



8	14	Peito de frango sem osso e sem pele: Congelado. Sem osso e sem pele. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando. Obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. - KG	KG	6564	R\$ 25,15	R\$ 165.084,60
8	15	Presunto sem capa de gordura embalagem de 01 kg: Presunto cozido sem capa de gordura, Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. 40g (03 fatias) 40 kcal, cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g, gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	KG	1895	R\$ 39,10	R\$ 74.094,50



8	16	Pernil suíno com osso e pele: Congelada. Carne suína tipo pernil, com osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalada sacos plásticos transparentes, impermeabilizada internamente e lacradas não violadas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, tipo do corte, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	KG	2665	R\$ 23,24	R\$ 61.934,60
8	17	Sobrecoxa de frango: Congelada. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	KG	4676	R\$ 18,59	R\$ 86.926,64

Assinado por 2 pessoa(s): Daiane Karine Camargo Ceolin (***.307.600-**) e Lagemann (***.925.430-**) Eventual



APONTE A CÂMERA DO
SEU CELULAR PARA O QR CODE
E ACESSSE NOSSOS CONTEÚDOS OFICIAIS

8	18	Filé de frango sem osso e sem pele congelado: Filé de frango sem osso e sem pele, congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1kg por embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deve apresentar validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Pacotes de mínimo 800g.	KG	820	R\$ 29,05	R\$ 23.821,00
8	19	Salsicha: tipo "hot dog"- produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo abacaxitrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com índices de fermentação pútrida. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. KG	KG	508	R\$ 20,55	R\$ 10.439,40
8	20	Salame Colonial: Salame tipo italiano, peça inteira, de carne suína, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. KG	KG	100	R\$ 58,74	R\$ 5.874,00
Total lote 08:						R\$ 1.693.741,55
LOTE 09 LOTE CHÁS IN NATURA SECOS						
9	1	Chá de erva doce: Semente de erva-doce desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	UN	277	R\$ 6,74	R\$ 1.866,98
9	2	Chá de camomila: Flores de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	UN	274	R\$ 6,74	R\$ 1.846,56
9	3	Chá de hortelã: Folhas de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	UN	254	R\$ 6,74	R\$ 1.711,96
Total lote 09:						R\$ 5.425,50
LOTE 10 Sucos naturais						
10	1	Bebida de frutas natural: sem conservantes, não pasteurizado, congelado, sem adição de açúcares, de sabores: laranja, morango, maracujá, uva, abacaxi, abacaxi c hortelã, melancia, manga, mamão c laranja e bergamota em garrafas de 2l. Com registro no Mapa. Necessário amostra	UN	3170	R\$ 33,28	R\$ 105.497,60
Total lote 10:						R\$ 105.497,60
Total geral global :					R\$ 5.084.071,36	



7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Valor estimado da contratação é de **5.084.071,36** (cinco milhões, oitenta e quatro mil e setenta e um reais e trinta e seis centavos).

8. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se verifica contratações correlatas, nem interdependentes, para a viabilidade e a contratação desta demanda.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Com base na solução definida, optou-se pela realização de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, com julgamento pelo critério de **menor preço por lote**, tendo em vista que os gêneros alimentícios a serem adquiridos são classificados como bens comuns, cujas especificações podem ser objetivamente definidas no edital, em conformidade com a legislação vigente.

Considerando que o Município já possui processo licitatório vigente para fornecimento de gêneros alimentícios, realizado no exercício de 2025, informa-se que os quantitativos registrados na respectiva Ata de Registro de Preços encontram-se em fase de exaustão, não sendo mais suficientes para atender à demanda das Secretarias Municipais até o final do exercício corrente.

Dessa forma, visando assegurar a continuidade da prestação dos serviços públicos essenciais, especialmente aqueles relacionados à alimentação escolar e às atividades institucionais das demais Secretarias, torna-se necessária a deflagração de novo procedimento licitatório, a fim de evitar risco de desabastecimento dos itens indispensáveis ao regular funcionamento da Administração.

A solução proposta contempla, ainda, a centralização dos gêneros alimentícios em uma única Ata de Registro de Preços, o que proporciona ganhos significativos à Administração Pública, especialmente no que se refere à organização e ao controle logístico dos materiais, à racionalização dos processos de compras e à maior eficiência na gestão contratual e na fiscalização do fornecimento.

Tal modelagem também contribui para a redução de riscos operacionais, como sobreposição de contratações, divergências de especificações e fragmentação de aquisições, além de possibilitar maior padronização dos itens adquiridos e melhor planejamento das demandas ao longo da vigência da ata.

Portanto, a adoção da solução proposta se justifica pela necessidade de garantir o abastecimento regular e contínuo dos gêneros alimentícios, assegurando a eficiência, a economicidade e a continuidade dos serviços públicos municipais, em conformidade com os princípios que regem a Lei Federal nº 14.133/2021.

Da aplicação da LC 123/06



A realização de licitações exclusivas para Microempresa e Empresas de Pequeno Porte está prevista na Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014. Ambos dispositivos legais determinam que os órgãos e as entidades contratantes deverão realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).

Assim, considerando os valores de referência, a presente licitação se dará na forma híbrida, prevendo itens de participação exclusiva ME/EPP para o lote 2.

10. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, por meio do Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, a Administração Municipal de Ibirubá/RS pretende assegurar a continuidade, regularidade e qualidade do fornecimento destinado à alimentação escolar da rede municipal de ensino, bem como ao atendimento das demandas institucionais das demais Secretarias. Espera-se, com isso, garantir o pleno funcionamento das atividades públicas essenciais, especialmente aquelas voltadas ao desenvolvimento educacional e às ações de atendimento à população.

A implementação da solução permitirá maior eficiência na gestão das aquisições públicas, uma vez que possibilita o fornecimento parcelado conforme a necessidade real de consumo, evitando tanto o desabastecimento quanto a formação de estoques excessivos. Esse modelo contribui diretamente para a redução de desperdícios, especialmente de gêneros perecíveis, além de otimizar o uso dos recursos públicos disponíveis.

Busca-se, ainda, a obtenção de melhores condições econômicas nas contratações, por meio da ampliação da competitividade entre fornecedores e da padronização dos itens a serem adquiridos. A previsibilidade de preços registrados ao longo da vigência da ata também contribui para maior segurança orçamentária e planejamento das despesas públicas.

No âmbito da alimentação escolar, espera-se a manutenção de padrões nutricionais adequados, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando refeições balanceadas e seguras aos estudantes da rede municipal, com impacto positivo no desenvolvimento físico, cognitivo e social dos alunos.

Além disso, a contratação contribuirá para a melhoria da organização administrativa das Secretarias Municipais, proporcionando suporte adequado às atividades institucionais, como eventos, capacitações, campanhas e reuniões, garantindo condições adequadas para a execução das políticas públicas municipais.

Dessa forma, os resultados pretendidos estão diretamente vinculados à eficiência administrativa, à economicidade, à continuidade dos serviços públicos e à promoção do interesse público, em conformidade com os princípios que regem a Lei Federal nº 14.133/2021.

11. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A adoção do parcelamento do objeto em lotes para o pregão destinado à aquisição de gêneros alimentícios encontra amparo nos princípios da economicidade, eficiência e isonomia, conforme preceitua a Lei nº 14.133/2021. O fracionamento tem por finalidade ampliar a



competitividade, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores, especialmente microempresas e empresas de pequeno porte, promovendo a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. A diversidade de características dos gêneros alimentícios, como forma de conservação, prazo de validade, condições de armazenamento e logística de entrega, justifica tecnicamente a separação em lotes homogêneos, respeitando a natureza dos produtos. Essa medida também contribui para a melhoria da qualidade do fornecimento, reduz riscos contratuais e evita a concentração de mercado, além de facilitar o gerenciamento da execução contratual, uma vez que eventuais falhas no fornecimento de um lote não comprometem o abastecimento dos demais. Portanto, o parcelamento do objeto revela-se tecnicamente viável, juridicamente adequado e economicamente vantajoso, estando alinhado com os objetivos da Administração Pública de garantir a eficiência na contratação e o atendimento regular das necessidades do órgão e da merenda escolar.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A CONTRATAÇÃO

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a contratação surta seus efeitos.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS

Os serviços prestados pela CONTRATADA deverão pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela Contratante.

É de responsabilidade da empresa que vier a ser contratada, adotar, no fornecimento dos produtos objeto desta contratação, no que couber, as práticas de sustentabilidade constantes nas disposições descritas a seguir, bem como que sejam observados os requisitos ambientais do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO para uso de produtos de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.



Porém, destaca-se que, os itens devem ser acondicionados em embalagens atóxicas, por se tratar de gêneros alimentícios, não pode ser material reutilizado, devem estar acondicionados de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante da fundamentação exposta neste documento, esta equipe de planejamento declara viável esta contratação. Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução para aquisição de gêneros alimentícios, para atender as solicitações dos diversos setores da Prefeitura municipal de Ibirubá - RS, mostra se viável tecnicamente e necessária, mediante a aprovação da Prefeita Municipal.

Ibirubá/RS, 19 de junho de 2026.

Elaborado por:
Daiane Karine Camargo Ceolin
Auxiliar administrativa
Setor de compras

De acordo:
Everton Lagemann
Secretário da Administração e Planejamento

Ariélen Ferigollo de Souza
Nutricionista

Assinado por 2 pessoa(s): Daiane Karine Camargo Ceolin (***.307.600-**) e Everton Lagemann (***.925.430-**)



ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 6a3d-7554-eef9-f1b0-a513-4ce2

Assinado por **Daiane Karine Camargo Ceolin** em 25/06/2026 às 15:37:10
Identificador Único: **Czpvak6mK9C68RxiTCyhZB**

Assinado por **Everton Lagemann** em 25/06/2026 às 16:04:13
Identificador Único: **WyS4XLW7fXv23BDE8ggSer**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=6a3d-7554-eef9-f1b0-a513-4ce2>
