ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI DE BAIXO
R. Ernani Cotrin, 187 - Centro - Capivari de Baixo
CEP: 88745-000 CNPJ: 95.780.441/0001-60 Telefone: (48) 3621-4400
E-mail: ti@capivaridebaixo.sc.gov.br Site:

PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 5/2026

Processo Adm.: **8/2026**
Data do Processo: **26/01/2026**

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 14.133/2021, Art. 28, I e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

a) Nr. Processo: 8/2026
b) Nr. Licitação: 5/2026 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação: 12/03/2026
e) Objeto da Licitação: *aquisição de Gêneros Alimentícios, com intuito de atender a demanda da produção de merenda escolar aos alunos matriculados nas Unidades Escolares Municipais de Capivari de Baixo, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, no período das atividades institucionais do ano de 2026.*

Participante: BRINGHENTI INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA (00.964.245/0001-39)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
2	Amido de Milho Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: 500g ou 1kg - Amido de Milho Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (Zeamaya, L.) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitos, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem: 500g ou 1kg	1.030,000	KG	4,68	4.820,40
6	Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg Características Técnicas Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente. - Açúcar Refinado de Boa Qualidade 1 a 5kg Características Técnicas Produto de primeira qualidade, de cor branca, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais, ter alta capacidade de dissolução, facilidade de mistura e boa diluição, de forma que não empedre e adoce. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5 kg, de polietileno leitoso ou transparente.	6.900,000	KG	3,59	24.771,00
10	Café torrado e moído, de boa qualidade, 500g. Características técnicas: café em pó torrado e moído, de boa qualidade, hermeticamente vedado e resistente, com ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr. - Café torrado e moído, de boa qualidade, 500g. Características técnicas: café em pó torrado e moído, de boa qualidade,	3.950,000	PCT	18,49	73.035,50

	hermeticamente vedado e resistente, com ponto de torra média, moagem média/fina e informações na embalagem conforme legislação em vigor com SELO ABIC. Embalagem: Polietileno aluminizada tipo tijolo a vácuo com peso líquido de 500gr.				
17	Extrato de tomate, 340g Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: embalagem de 340g. - Extrato de tomate, 340g Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Embalagem: embalagem de 340g.	3.220,000	UN	1,98	6.375,60
18	Farinha de mandioca, 1kg Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina;classe:branca;Tipo 1. Embalagem: de polietileno de 1 kg. - Farinha de mandioca, 1kg Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina;classe:branca;Tipo 1. Embalagem: de polietileno de 1 kg.	1.572,000	KG	3,10	4.873,20
20	Farinha de Trigo, 1kg Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. Embalagem: Deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg. - Farinha de Trigo, 1kg Características técnicas: Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico. Farinha de trigo para produção de pães. Embalagem: Deve estar intacta e ser resistente, acondicionadas em embalagens de 1kg.	4.560,000	KG	2,59	11.810,40
24	Lentilha Características Técnicas: lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. Embalagem: entre 400 g e 500g - Lentilha Características Técnicas: lentilha tipo 1, seca, em bom estado, livre de impurezas, bolor, mofo, larvas e odores estranhos. Embalagem: entre 400 g e 500g	2.050,000	PCT	4,78	9.799,00
25	Macarrão Espaguete, Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de papel polipropileno, com peso liquído entre 400g ou 500 kg. - Macarrão Espaguete, Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de papel polipropileno, com peso liquído entre 400g ou 500 kg.	4.120,000	PCT	2,19	9.022,80
27	Massa Parafuso, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g. - Massa Parafuso, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g – 500g.	4.120,000	PCT	2,19	9.022,80
29	Margarina, 500g Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina “A” (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos lático e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem: Deve ser de	2.300,000	UN	6,34	14.582,00

	polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g - Margarina, 500g Características técnicas: Água, óleos vegetais líquidos e esterificados, sal (2,5%), vitamina "A" (1.500 UI/100 g), estabilizantes mono e diglicerídeos e esteres de poliglicerol de ácido ricinocléico antioxidantes BHT e EDTA, acidulantes ácidos lático e cítrico, conservados benzoato de sódio, corantes naturais de urucum e curcuma e aromatizante artificial; O percentual de lipídeos de ser acima de 65%. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; com peso líquido de 500 g				

Total do Participante: **168.112,70**

Participante: COOPERATIVA DE PRODUTORES FAMILIARES E PESCADORES ARTESANAIS E COMERCIALIZCAO

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
42	Abobrinha Verde, Características Técnicas: Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escura ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm). - Abobrinha Verde, Características Técnicas: Produto fresco, de primeira qualidade, apropriado para consumo humano. Deve ser entregue em perfeitas condições de conservação, sem danos físicos ou mecânicos, e livre de pragas, doenças e materiais terrosos. Bem formada, com superfície lisa, polpa firme e miolo de coloração clara, sem sinais de amadurecimento excessivo. Uniforme, verde-escura ou verde-clara brilhante, característica da variedade. Padronizado, variando entre pequeno e médio, conforme especificado no edital (geralmente entre 15 e 20 cm).	2.050,000	KG	3,90	7.995,00
43	Alho, Características Técnicas: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto. - Alho, Características Técnicas: Alho, in natura, de primeira, sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	174,000	KG.	22,00	3.828,00
44	Abacaxi, Características Técnicas: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas - Abacaxi, Características Técnicas: médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas plásticas limpas e higienizadas	2.080,000	UN	5,95	12.376,00
47	Batata Doce Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. - Batata Doce Batata de 1ª qualidade. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g.	1.120,000	KG	3,50	3.920,00
49	Chuchu, Características Técnicas : cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes. - Chuchu, Características Técnicas : cor verde, tamanho e coloração uniformes, firme e compacto, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes.	880,000	KG	3,50	3.080,00
51	Brócolis, Características Técnicas Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da	1.550,000	UN	3,50	5.425,00

	semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade. - Brócolis, Características Técnicas Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.				
52	Cebola, Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg. - Cebola, Características Técnicas: Cebola de primeira qualidade, classe média Tipo especial de 50mm a 90 mm de diâmetro transversal, deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria e superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20 kg.	5.120,000	KG	1,99	10.188,80
56	Manga, Características Técnicas: tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca (in natura), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. Embalagem: Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou caixas) que garanta a integridade da fruta. Produtos sãos, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio entre 1kg e 2kg - Manga, Características Técnicas: tipo Tommy. Primeira qualidade, fresca (in natura), bem desenvolvida, com tamanho e coloração uniformes. Tamanho oval a oblongo, médio a grande (peso médio em torno de 460g, podendo variar entre 300g e 700g), casca espessa, com coloração atraente (geralmente uma mistura de laranja-amarelo coberta por tons vermelhos e roxos intensos) e sem manchas ou defeitos. Polpa firme, suculenta, de cor amarela ou amarelo-dourada, com teor de fibra médio. Sabor suavemente doce e levemente picante, mas geralmente menos doce que outras variedades como a Palmer. Livre de sujidades, lesões físicas ou mecânicas (causadas por manuseio ou transporte), pragas e sinais de podridão, no ponto de maturação adequado para o consumo, conforme o prazo de entrega. Embalagem: Acondicionada em embalagem adequada (ex: sacos plásticos atóxicos ou caixas) que garanta a integridade da fruta. Produtos sãos, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio entre 1kg e 2kg	5.080,000	KG	4,99	25.349,20
58	Melão, Características Técnicas: Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras.Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão.	5.080,000	KG	4,99	25.349,20

	Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos. Peso médio entre 1,5kg e 2,5 kg. - Melão, Características Técnicas: Primeira qualidade, fresco, com aspecto e aroma típicos da variedade. Firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, como rachaduras, perfurações ou machucaduras.Tamanho e coloração uniformes, casca inteira e limpa, livre de sujidades e matéria terrosa. Em estágio médio de maturação. Acondicionado em embalagem resistente, isento de pragas, larvas, insetos, doenças e podridão. Livre de resíduos de fertilizantes e agroquímicos. Peso médio entre 1,5kg e 2,5 kg.				
59	Maçã, Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg. - Maçã, Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo cat.2 Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A maçã deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg.	13.630,00	KG	5,95	81.098,50
60	Melancia, Características técnicas: Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro. Cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg. - Melancia, Características técnicas: Tamanho de médio a grande deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, fruto doce quando maduro. Cada produto deve pesar no mínimo 7 Kg.	2.080,000	KG	2,19	4.555,20
64	Repolho, Características Técnicas: formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos Peso médio: 1kg a 1,5kg - Repolho, Características Técnicas: formato da cabeça redondo, folhas lisas, classe 04 (pesando entre 1 a 1,5 quilos), sem defeitos graves (podridão, rachaduras, danos profundos), sem manchas, danos superficial, substâncias estranhas ou presença de organismos vivos Peso médio: 1kg a 1,5kg	1.080,000	UN	2,95	3.186,00
72	Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas: de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Embalagem: Deve estar intacta. O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais. - Filé de Tilápia sem espinho e sem pele Características Técnicas: de boa qualidade, sem pele, sem espinhas, com data de validade, bandeja de 1kg. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Embalagem: Deve estar intacta. O produto devem estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	1.050,000	KG	45,99	48.289,50
85	Doce de frutas – Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico,	50,000	UN	5,49	274,50

	com peso líquido de 360g. - Doce de frutas – Doce de frutas variadas, 360g Ingredientes: polpa de fruta, amido de milho, conservante benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico. Embalagem: Potes de polietileno atóxico, com peso líquido de 360g.				
105	Limão taiti – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS - Limão taiti – Produto íntegro, sem manchas picadas de insetos ou sinais de apodrecimento, estarem em ponto de maturação, próprio para o consumo. Unidade para pedido: KG. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	120,000	KG	4,99	598,80

Total do Participante: **235.513,70**

Participante: DEPOTHAUS COMERCIO LTDA (54.431.559/0001-03)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
36	Suco Integral de Uva, Características Técnicas: Suco natural da fruta sem adição de açúcar e pasteurizado. Ingredientes: 100% suco integral de uva. Embalagem: contendo de 1 a 2 litros. - Suco Integral de Uva, Características Técnicas: Suco natural da fruta sem adição de açúcar e pasteurizado. Ingredientes: 100% suco integral de uva. Embalagem: contendo de 1 a 2 litros.	4.120,000	LTS	10,04	41.364,80

Total do Participante: **41.364,80**

Participante: DIALTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS EIRELI (23.047.140/0001-10)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
70	Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal(sif) Aaspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea, Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais. - Sassami de Frango Característica Técnicas: peito de frango sem pele e sem osso tipo sassami filezinho de peito de frango sem pele e sem osso, tipo sassami congelado preferencialmente no sistema iqf. Sem adição de sal e temperos. Deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal(sif) Aaspecto: não pegajoso. Textura: característica. Cor: rósea, Odor: característico de carne de frango fresca congelada. Sabor: característico não salgado. Embalagem primária: saco plástico atóxico. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	3.150,000	KG	21,48	67.662,00

Total do Participante: **67.662,00**

Participante: FRIGORIFICO SAO CARLOS LTDA (63.675.551/0001-75)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
65	Carne acém moído Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária Se averiguado a não conformidade com as	5.150,000	KG	24,93	128.389,50

	especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais - Carne acém moído Características Técnicas: Peça de carne bovina sem osso, resfriada, sem gordura e sebo, carne de cor vermelha cereja, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais				
66	Carne paleta iscas Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais - Carne paleta iscas Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta, em forma de tiras, com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais	3.520,000	KG	28,43	100.073,60
67	Carne paleta inteira Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais. - Carne paleta inteira Características Técnicas: Carne bovina resfriada ou congelada tipo paleta com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado a vácuo e revestido por caixa de papelão (tipo kraft) ou caixa plástica limpa, de até 20kg. Embalados em pacotes de 1kg , constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. Se averiguado a não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou	920,000	KG	27,33	25.143,60

	gordura o produto não será aceito. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.				
71	Fígado Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor caracteística, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais. - Fígado Características Técnicas: Fígado de carne bovina congelada, peça da cor caracteística, elástica firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 2 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	590,000	KG	13,90	8.201,00
73	Carne de Porco Lombo Características técnicas: lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). - Carne de Porco Lombo Características técnicas: lombo de porco, desossado, sem pele, com cor e odor característicos da espécie, resfriado ou congelado, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. Embalagem: de 1kg, à vácuo, contendo nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, número do lote, Carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal).	1.550,000	KG	22,89	35.479,50

Total do Participante: **297.287,20**

Participante: MARTHE'S DISTRIBUIDORA LTDA (36.350.374/0001-84)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
3	Ameixa seca sem caroço Características técnicas: produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 500g - Ameixa seca sem caroço Características técnicas: produto desidratado, inteiro, sem caroço, de primeira qualidade, limpo e sem sujidades ou parasitas, acondicionado em embalagem plástica, prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 500g	115,000	KG	44,25	5.088,75
12	Cereal em Flocos, 3 cereais Características técnicas: Alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotassico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém Glúten. Embalagem: sachês de 180g. - Cereal em Flocos, 3 cereais Características técnicas: Alimento composto de 3 cereais - trigo, aveia e cevada. Ingredientes: Cereais (84% farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, farinha de cevada, farinha de aveia), açúcar, sal, ferro, vitaminas B12, B1, B6, estabilizante fosfato dipotassico, antiumectante carbonato de cálcio e antioxidante ácido ascórbico. Contém Glúten. Embalagem: sachês de 180g.	1.550,000	PCT	7,60	11.780,00
22	Fermento Biológico Seco, 10g Características Técnicas: Fermento	1.320,000	PCT	1,09	1.438,80

	biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães.Ingredientes: Sarccharomys cerevisae e monoesterato de sorbitana Embalagem: 10g - Fermento Biológico Seco, 10g Características Técnicas: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração) para confecção de pães.Ingredientes: Sarccharomys cerevisae e monoesterato de sorbitana Embalagem: 10g				
32	Pão doce liso, Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas.Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa caixas plásticas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares - Pão doce liso, Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas.Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 500 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa caixas plásticas devidamente higienizadas e identificadas. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares	420,000	KG	19,15	8.043,00
33	Pão de cachorro quente , Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares - Pão de cachorro quente , Características Técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Aspecto: próprio de massa cozida. O miolo deverá ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido, e não deverá apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. O miolo deverá ser de cor branca, branco-pardo. Embalagem: A embalagem inicial do pão de cachorro quente deverá ser em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado, com peso líquido de 200 a 300 gramas. Cada embalagem deverá conter (10) unidades, com peso “per capita” de 50 gramas. A embalagem	1.800,000	KG	18,80	33.840,00

	final deverá ser caixa de papelão reforçado ou caixas plásticas brancas devidamente higienizadas e identificados. Os pães deverão ser acondicionados em quantidades adequadas para que não se amassem. Entrega deverá ser feita ponto a ponto nas Unidades Escolares				
39	Pão de queijo congelado Características técnicas: Pão de Queijo Congelado Tradicional, contendo várias unidades congeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha. Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ou no forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja e creme de leite. Embalagem: plástico leitoso, pesando de 800 a 1000 gramas - Pão de queijo congelado Características técnicas: Pão de Queijo Congelado Tradicional, contendo várias unidades congeladas entre 20 e 30g em formato de bolinha. Pré-pronto, o alimento deve ser preparado no forno elétrico ou no forno a gás. Ingredientes: polvilho, queijo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja e creme de leite. Embalagem: plástico leitoso, pesando de 800 a 1000 gramas	1.050,000	PCT	19,70	20.685,00
68	Sobrecoxa Características Técnicas: Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, sem parte do dorso. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais. - Sobrecoxa Características Técnicas: Sobrecoxa de frango congelada, carne de cor característica da peça, firme e com odor agradável, com aproximadamente 200g a unidade, sem parte do dorso. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em sacos de polipropileno reforçado e revestido por caixa de papelão (tipo Kraft) ou caixa plástica limpa, até 20 kg. Embalados em pacotes de até 1 kg de forma que não grudem nos demais após congelados, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	7.620,000	KG	12,80	97.536,00
69	Frango Inteiro Característica Técnicas: Com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais. - Frango Inteiro Característica Técnicas: Com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária; Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado sacos de polietileno leitoso ou transparente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares municipais.	4.620,000	KG	11,44	52.852,80
81	Leite de coco 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS. - Leite de coco 200ml. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	30,000	UN	5,30	159,00
84	Doce de leite zero lactose - ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura. - Doce de leite zero lactose - ingredientes: leite, açúcar, soro de leite, enzima lactase, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido no	60,000	UN	10,70	642,00

	mínimo 370g. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 05 meses. Obrigatório registro do rótulo e estabelecimento produtor no ministério da agricultura.				
88	Maionese descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substancias comestível e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto. - Maionese descrição do produto: bisnaga ou embalagem de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substancias comestível e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem com no mínimo 350g; validade: mínima 10 meses a contar da entrega do produto.	80,000	UN	7,98	638,40
89	ketchup : Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS. - ketchup : Contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da saúde, obedecendo a resolução 12/78 da CNNPA. CONTENDO NO MÍNIMO 350G. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	60,000	UN	7,45	447,00
91	Pudim com leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango, Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha, chocolate, caramelo e morango. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de1Kg. - Pudim com leite sabor baunilha, chocolate, caramelo e morango, Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial e aroma natural de baunilha, chocolate, caramelo e morango. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de1Kg.	60,000	KG.	18,90	1.134,00
92	Gelatina de sabores variados 1kg Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de1kg. - Gelatina de sabores variados 1kg Ingredientes: Açúcar, gelatina comestível, sal refinado, corante alimentício, aroma natural, acidulante ácido cítrico (INS330), estabilizante, corante natural. Embalagem: polietileno leitoso de1kg.	48,000	KG.	15,80	758,40
94	Amendoim - amendoim descascado – características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega - Amendoim - amendoim descascado – características: apresentar selo abicab e data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do ministério da saúde, obedecendo à resolução 12/78 da cnnpa embalagem contendo no mínimo 400g validade e número do lote. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	48,000	PCT	7,70	369,60
95	Massa de lasanha, características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400g. prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. - Massa de lasanha, características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa em pacotes com no mínimo 400g. prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	48,000	PCT	8,20	393,60
96	Pão de forma - composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote. - Pão de forma - composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura	96,000	UN	7,20	691,20

	vegetal, fermento biológico, sal, glúten de trigo, soro de leite, glicose, farinha de soja, conservante, embalagem de plástico atóxica, com no mínimo 400g. A embalagem deve conter data de fabricação, data de validade e número do lote.				
97	Batata palha descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto - Batata palha descrição do produto: batata palha; com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. embalagem: acondicionada em embalagem de plástico atóxica de no mínimo 300g. Validade: mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto	48,000	UN	17,50	840,00
101	Requeijão - requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polis fosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01ºc a 10°c transportado em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f. - Requeijão - requeijão cremoso pote no mínimo 180g, produzido com: leite, creme de leite, concentrado protéico de soro de leite, fermento lácteo, estabilizantes maltodextrina, goma carragena e goma jataí, coalho, cloreto de cálcio, estabilizante polis fosfato de sódio e sal, conservadores ácido sórbico e nisina. O produto deverá ser refrigerado à temperatura de 01ºc a 10°c transportado em condições que preservem tanto as características físico - químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá ter validade não inferior a 1 mês a partir da data de entrega, com registro no s.i.m ou cispoa ou s.i.f.	60,000	UN	11,30	678,00
102	Presunto fatiado, especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°c; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g. - Presunto fatiado, especificação técnica: presunto; sem capa de gordura (magro); cozido, fracionado em fatias, resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°c; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástico transparente, atóxica; suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa sda 20/00, decreto 9.013/17; rdc 331/19, in 60/19, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; embalagem de no mínimo 300g.	120,000	PCT	8,00	960,00
103	Salsicha - embalagem de 1 kg - características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. - Salsicha - embalagem de 1 kg - características: carne mecanicamente separada de frango,	60,000	KG.	15,50	930,00

	gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, natural e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não conter glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 1kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). fabricação: máximo de 10 dias. validade: mínimo de 45 dias. deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.				
104	Linguiça suína tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif) . Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. - Linguiça suína tipo toscana, preparada com partes comestíveis de suínos de boa qualidade. Menor quantidade de gordura. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, peso mínimo 800g. Conter rótulo de acordo com legislação vigente (sim/ima/sif) . Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.	100,000	KG	20,70	2.070,00

Total do Participante: **241.975,55**

Participante: NATURESSEN (23.181.735/0001-64)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
11	Canela em pó sem açúcar Características técnicas: Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. Embalagens: entre 100g e 200g - Canela em pó sem açúcar Características técnicas: Canela em pó fino, especiaria de primeira qualidade sem adição de açúcares, cor Pardo-amarelada escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característicos da canela. Embalagens: entre 100g e 200g	60,000	KG	23,75	1.425,00
13	Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínino 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Embalagem: pacotes de 500g. - Cereal matinal de flocos de milho SEM AÇÚCAR, 500g Características técnicas: Flocos de milho com sabor natural, obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, extrato de malte, sal refinado, água, adicionados de proteínas (mínimo 6%), carboidratos (mínimo 85%), vitamina A (mínimo 2.000U.I.), Vit. B1(mínimo 1,15mg/%), Vit. B2 (mínino 1,30mg/100g), Niacina (mínimo 10mg/100g), Vit. B6 (mínimo 1,50mg/%), Vit. B12 (mínimo 0,75mg/%), Vit. C (mínimo 10mg/%) Acido Fólico (mínimo 0,15mg/%), Ferro (mínimo 11mg/%) e Zinco (mínimo de 12mg/%). Embalagem: pacotes de 500g.	4.050,000	PCT	15,57	63.058,50
16	Colorau, 450g Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g. - Colorau, 450g Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal. Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente 450g.	1.060,000	UN	5,22	5.533,20
38	Aveia em flocos finos Características técnicas: produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo	130,000	UN	4,45	578,50

	à saúde e próprio para o consumo humano. Embalagem: Caixa de 450g - Aveia em flocos finos Características técnicas: produto obtido através de um processo tecnológico adequado: laminação de grãos de aveia após classificação, descascamento e tratados termicamente para inativação enzimática. Os grãos devem ser processados seguindo as normas das boas práticas de fabricação, de modo a atender todos os padrões de qualidade, sendo inócuo à saúde e próprio para o consumo humano. Embalagem: Caixa de 450g				
40	Uvas Passas Pretas fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 250g - Uvas Passas Pretas fruto desidratado, sem sementes, tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; limpo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. A coloração deve variar entre marrom-claro, marrom-escuro ou roxo., prazo de validade mínimo (de pelo menos 3 a 6 meses após a entrega) e as informações que devem constar no rótulo (nome, ingredientes, validade, lote e informações nutricionais). Embalagem: entre 200g e 250g	110,000	KG	31,50	3.465,00
82	CÔCO RALADO SEM AÇÚCAR: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. PRAZO DE VALIDADE: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias. O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS - CÔCO RALADO SEM AÇÚCAR: embalagem 100gr do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no mínimo 1 mês da data da entrega do produto e prazo de validade. PRAZO DE VALIDADE: mínimo 12 meses. Data de fabricação: Máximo: 30 dias. O fornecedor será responsávelpela entregado produtonos locais determinados pela SDS	96,000	UN	7,49	719,04
99	Orégano descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto - Orégano descrição do produto: orégano, tempero seco. ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas, não conter glúten, embalagem: plástica atóxica de no mínimo 100grs. Validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	60,000	PCT	5,70	342,00

Total do Participante: **75.121,24**

Participante: REDE COMERCIO ATACADISTA LTDA (44.786.497/0001-90)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
4	Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas , larvas de insetos, carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente - Arroz amarelo, 1kg Características Técnicas: Grupo: Parboilizado. – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas , larvas de insetos, carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente	7.150,000	KG	2,34	16.731,00
5	Arroz Branco, 1kg Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, casca, larvas de insetos e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5	7.120,000	KG	2,50	17.800,00

	kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente - Arroz Branco, 1kg Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, casca, larvas de insetos e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente				
9	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker , 350g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão. - Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker , 350g Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, sal, malte, xarope de glicose de milho, sal, fermento químico. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.	7.100,000	PCT	3,56	25.276,00
14	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 180g. - Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Arroz, 180g Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Embalagem: de 180g.	1.600,000	PCT	4,91	7.856,00
15	Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180g Ingredientes: Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes - embalagem 180g. - Cereal pré-cozido para alimentação infantil de Aveia, 180g Ingredientes: Farinha de aveia, açúcar, amido, maltodextrina, fosfato dissódico, carbonato de cálcio, vitaminas (C, niacina, E, ácido pantotênico, tiamina, A, ácido fólico e D), minerais (ferro e zinco) e aromatizantes - embalagem 180g.	1.600,000	PCT	4,91	7.856,00
21	Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg. - Feijão Preto Tipo1 Características Técnicas: Não deverá conter sujidades, embalagem violada e corpo estranho ao produto; Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1kg.	4.320,000	KG	3,60	15.552,00
26	Massa Alfabeto, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g a 500g. - Massa Alfabeto, Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 400g a 500g.	730,000	PCT	3,86	2.817,80
35	Sal, 1kg Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg - Sal, 1kg Ingredientes: Sal iodado. Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg	1.550,000	KG	1,29	1.999,50
37	Vinagre, 900ml Ingredientes: Vinagre simples, branco, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220.Embalagem: plástica de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900mL. - Vinagre, 900ml Ingredientes: Vinagre simples, branco, fermentação acética	770,000	UN	2,00	1.540,00

	natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante inss 220.Embalagem: plástica de polietileno transparente tipo PET resistentes de 900mL.				
79	Creme de leite – UHT, embalagem de 200g, tetra pak, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela Entrega do produto nos locais determinados pela SDS. - Creme de leite – UHT, embalagem de 200g, tetra pak, com no máximo 20% de gordura e prazo de validade de no mínimo 120 dias. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela Entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	100,000	UN	3,80	380,00

Total do Participante: **97.808,30**

Participante: SERRA MAR COMERCIO E TRANSPORTES LTDA (46.477.800/0001-07)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
74	Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas: Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açucares da fruta, acrescido de enzima lactase. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corante natural carmim, acidulante ácido lático, aromatizante, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante pectina cítrica. Embalagem: 800ml a 1000ml O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor). - Iogurte sem açúcar e sem lactose Características Técnicas: Iogurte lácteo, preparado sem adição de açúcares, apenas os açucares da fruta, acrescido de enzima lactase. Ingredientes: Leite pasteurizado desnatado e/ou leite em pó desnatado reconstituído, preparado de morango (água, polpa de morango, amido modificado, edulcorante sorbitol, corante natural carmim, acidulante ácido lático, aromatizante, conservador sorbato de potássio e edulcorante sucralose), leite em pó desnatado, enzima lactase, fermento lácteo e estabilizante pectina cítrica. Embalagem: 800ml a 1000ml O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	3.600,000	UN	14,00	50.400,00
75	Iogurte batido integral diversos sabores - Características Técnicas: Iogurte integral sabores diversos, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais. Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora. Validade do laudo 180 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor). - Iogurte batido integral diversos sabores - Características Técnicas: Iogurte integral sabores diversos, composto por leite pasteurizado integral com no mínimo 3% de gordura. Não contendo corantes artificiais. Apresentar Inspeção Estadual ou Federal da unidade produtora. Ingredientes: Leite integral pasteurizado, açúcar, polpa da fruta e fermento lácteo Embalagem: pacotes de polietileno de 900 g. Prazo de validade: 30 dias Data de fabricação: máximo 5 dias. Inspeção estadual e federal da unidade produtora. Validade do laudo 180 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	22.100,00	UN	9,15	202.215,00
76	Leite integral UHT Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a	46.000,00	LT	3,99	183.540,00

	uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor). - Leite integral UHT Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, UHT (tratamento de esterilização de alimentos líquidos (esp. leite) que consiste em submetê-los, por um tempo muito curto, a uma temperatura entre 130°C e 150°C e imediatamente resfriá-los a uma temperatura inferior a 32°C.). Deve apresentar Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual).Embalagem: Leite UHT integral longa vida. Embalagem Tetra Pak contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro no Ministério da Agricultura. Caixas contendo 12 litros de leite. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).				
77	Leite desnatado UHT sem lactose Características técnicas: O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor). - Leite desnatado UHT sem lactose Características técnicas: O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: leite integral ou semidesnatado, enzima lactase. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nas unidades escolares Municipais SEMANALMENTE ou conforme a demanda (a qual no período de inverno é menor).	4.300,000	LTS	4,50	19.350,00
100	Queijo Mussarela fatiado: Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos , com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15 (quinze) dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS. - Queijo Mussarela fatiado: Características técnicas: Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, à vácuo ou cryovac, lacrada sem sinais de rachaduras na superfície, sem furo e sem acúmulos , com rótulo adesivo em pacotes de 50, 30 e 20 fatias. Validade: Deverão ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação. Fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação inferior a 15 (quinze) dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	60,000	KG	50,17	3.010,20

Total do Participante: **458.515,20**

Participante: VINHAS COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA (63.088.127/0001-24)

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Cacau em pó ALCALINO 100%,: Características técnicas: Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A	935,000	KG	48,96	45.777,60

	rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. - Cacau em pó ALCALINO 100%,: Características técnicas: Cacau em pó alcalino 100%. Embalagem: Deve estar intacta, bem vedada, lacrada pela indústria do fabricante. Embalagem de polietileno transparente ou aluminizados, contendo 1kg. Com embalagem externa de papelão. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data de Fabricação: Máximo de 90 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.				
7	Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio.Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão - Biscoito Doce Tipo LEITE, 360g Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, soro de leite em pó, leite em pó integral, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e melhoradores de farinha protease e metabissulfito de sódio.Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	7.100,000	PCT	4,48	31.808,00
8	Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão - Biscoito Doce Tipo Maisena, 360g hidrogenada, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de soja. Características técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 350 - 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão	7.100,000	PCT	5,70	40.470,00
19	Farinha de milho, tipo fubá , 1kg Características técnicas: Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg. - Farinha de milho, tipo fubá , 1kg Características técnicas: Produto obtido pela moagem do grão de milho de primeira qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricadas a partir de	450,000	KG	3,52	1.584,00

	matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes bem vedados de 1 kg.				
23	Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de 250g. - Fermento em Pó Químico, lata 250g Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem: Deve estar intacta, em latas de 250g.	960,000	UN	4,92	4.723,20
28	Massa Parafuso Integral, 500g Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. - Massa Parafuso Integral, 500g Contendo farinha de trigo especial, farinha de trigo integral, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g.	330,000	PCT	4,47	1.475,10
30	Milho para Pipoca, Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 400g. - Milho para Pipoca, Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 400g.	410,000	PCT	2,68	1.098,80
31	Óleo de Soja, 900ml Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar intacta, em embalagens transparentes atóxicas tipo PET não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml. - Óleo de Soja, 900ml Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico; Embalagem: Deve estar intacta, em embalagens transparentes atóxicas tipo PET não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.	2.850,000	UN	6,97	19.864,50
34	Polvilho Azedo, 1kg Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso lquido de 500g ou 1Kg. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg. - Polvilho Azedo, 1kg Características técnicas: produto obtido a partir da decantação da mandioca. Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacotes de polietileno, resistente, contendo peso lquido de 500g ou 1Kg. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso, atóxico, pacotes de 1Kg.	300,000	KG	9,37	2.811,00
41	Acelga Características técnicas: o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escura, brilhante e firme.Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades. Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras. - Acelga Características técnicas: o produto deve ser fresco, novo e graúdo. As folhas devem ter uma coloração uniforme e característica do cultivar, como verde-escura, brilhante e firme.Os talos devem ser duros e, geralmente, de cor branca ou esbranquiçada. A acelga deve estar fisiologicamente desenvolvida e bem formada. Deve estar limpa e isenta de pragas visíveis a olho nu, larvas, parasitas, materiais terrosos, resíduos e sujidades. Não pode apresentar odores estranhos. Precisa estar intacta, sem danos físicos causados por manuseio, transporte, chuva, pedras.	1.050,000	UN	5,97	6.268,50
45	Banana Branca, Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de	10.320,00	KG	3,27	33.746,40

	conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Cada fruto deve pesar no mínimo 120g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg. - Banana Branca, Características Técnicas: Banana branca classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. A banana deve ser de tamanho grande, livres de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Cada fruto deve pesar no mínimo 120g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.				
46	Batata inglesa, Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg. - Batata inglesa, Características Técnicas: Batata de 1ª qualidade, classe média. Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 220g. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 20kg.	4.820,000	KG	3,69	17.785,80
48	Beterraba, Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg - Beterraba, Características Técnicas: Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas e com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada produto deve pesar no mínimo 160gr. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) de 5 kg	1.180,000	KG	3,43	4.047,40
50	Couve flor, Características técnicas: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos. - Couve flor, Características técnicas: Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.	1.550,000	UN	4,97	7.703,50
53	Cenoura, Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 120 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg. - Cenoura, Características Técnicas: Cenoura de 1ª qualidade, classe média Tipo especial deve apresentar as características de qualidade, bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 120 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de 20kg.	2.120,000	KG	2,97	6.296,40
54	Laranja pokã, Características Técnicas: Laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade,	6.620,000	KG	3,19	21.117,80

	produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg - Laranja pokã, Características Técnicas: Laranja classificada. Deve apresentar características bem definidas, bem formadas. Ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, produto com tamanho pequeno ou deteriorado não será aceito. Cada fruto deve pesar no mínimo 180g. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em caixas de 20 kg				
55	Mamão, Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 300 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg - Mamão, Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo. Produtos com tamanho pequeno ou deteriorado não serão aceitos. Cada produto deve pesar no mínimo 300 gramas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas limpas e resistentes de 20 kg	5.050,000	KG	7,02	35.451,00
57	Moranga Cabotiá, Características técnicas: Produtos sãos, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio entre 1kg e 2kg. - Moranga Cabotiá, Características técnicas: Produtos sãos, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Peso médio entre 1kg e 2kg.	2.080,000	KG	2,31	4.804,80
61	Tomate, Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de 1qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas. - Tomate, Características Técnicas: Tomate grupo oblongo ou redondo/ subgrupo vede maduro à pintado classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de 1qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Cada produto deve pesar no mínimo 180 gramas.	3.650,000	KG	4,13	15.074,50
62	Alface, Características Técnicas: fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte - Alface, Características Técnicas: fresca de 1ª qualidade, tamanho e cor uniformes devendo ser bem desenvolvidas, firme e intacta, isenta de material terroso, folhas senis ou danificadas e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	1.650,000	UN	2,41	3.976,50
63	Tempero Verde, Características Técnicas: Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. - Tempero Verde, Características Técnicas: Salsinha e cebolinha, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, maço, isento de material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	1.350,000	MAÇO	2,87	3.874,50
78	Ovos Características Técnicas: ovo de galinha, no minimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos. - Ovos	7.400,000	DZ	6,37	47.138,00

	Características Técnicas: ovo de galinha, no minimo 60 gramas por unidade, isento de sujidades, fungos e substancias toxicas. Acondicionados em embalagem própria para ovos.				
80	Leite condensado – leite condensado, embalagem em tetra pak com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS. - Leite condensado – leite condensado, embalagem em tetra pak com 395g. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. UNIDADE PARA PEDIDO: UNIDADE. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	100,000	UN	5,33	533,00
83	Doce de leite pasteurizado: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicabornato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS. - Doce de leite pasteurizado: Soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho, bicabornato de sódio. Embalagem: pote de polietileno, atóxico, com peso, mínimo de 350g. Prazo de validade: mínimo 12 meses. Data fabricação: Máximo 60 dias. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	780,000	UN	5,02	3.915,60
86	Milho verde em conserva: Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entregado produto nos locais determinados pela SDS. - Milho verde em conserva: Milho em conserva, em embalagem lata com 200grs. Unidade para pedido: unidade. O fornecedor será responsável pela entregado produto nos locais determinados pela SDS.	120,000	UN	5,20	624,00
87	Sardinha em lata – conservada em óleo comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS - Sardinha em lata – conservada em óleo comestível, 250g. Ingredientes: preparados com pescado fresco, limpo, viscerado: apresentação: inteira com espinha, conservado em óleo comestível, com aspecto, cor, cheiro próprios; isento de ferrugem e danificação das latas; sujidades, parasitas e larvas; UNIDADE PARA PEDIDO: unidade. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS	120,000	LTA	7,47	896,40
90	Achocolatado em pó vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS. - Achocolatado em pó vitaminado 400gr. Fonte de vitaminas, enriquecido com ferro e zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico. Pacotes de 400g. O fornecedor será responsável pela entrega do produto nos locais determinados pela SDS.	150,000	PCT	11,00	1.650,00
93	Milho de canjica descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega. - Milho de canjica descrição do produto: canjica milho para o preparo de canjica, constituído de grãos inteiros e sãos; isento de material terroso; sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem: acondicionado em saco plástico, resistente pesando no mínimo 400g. Validade: prazo mínimo de 5 meses a contar da data da entrega.	48,000	PCT	8,13	390,24
98	Biscoito doce tipo rosquinha - sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans,	96,000	PCT	9,20	883,20

com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. - Biscoito doce tipo rosquinha - sabores leite, chocolate, descrição do produto: constituído basicamente por amido, açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula de mandioca, ovo, margarina, gordura vegetal, leite em pó, sal refinado, fermentos químicos e aromatizantes podendo conter outros ingredientes desde que declarados; isento de gorduras trans, com cor e formato característicos de rosquinha de leite e textura crocante, sabor doce e característico de leite. Embalagem mínima 300 (trezentas)g, validade: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto.

Total do Participante: **365.789,74**

Total Geral: 2.049.150,43

02 - Autorizar a emissão da(s) nota(s) de empenho correspondente(s):

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado

C

Documento assinado digitalmente
gov.br
MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA
Data: 12/03/2026 10:06:05-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

MAGALI PICKLER ISIDORO PEREIRA

Secretária de Educação, Cultura, Esporte e Turismo

Assinatura do Responsável