

 ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUNICIPAL DE BELA VISTA DO TOLDO	PREGÃO ELETRÔNICO Nr.: 37/2022
	Processo Adm.: 89/2022 Data do Processo: 15/12/2022
CNPJ: 01.612.888/0001-86 Telefone: (47) 3629-0066 Endereço: Rua Estanislau Schumann, 4873 - Centro CEP: 89478-000 - Bela Vista do Toldo	

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. 6, XLI 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:** 89/2022
 b) **Nr. Licitação:** 37/2022 - PE
 c) **Modalidade:** Pregão eletrônico
 02/02/2023
 e) **Objeto da Licitação:** AQUISIÇÃO PARCELADA DE ALIMENTOS PARA MERENDA PAQUISIÇÃO PARCELADA DE ALIMENTOS PARA MERENDA PARA AS CRECHES MUNICIPAIS - PNAC. ARA AS CRECHES MUNICIPAIS - PNAC.

Participante: CARLA PORTOLAN RIBEIRO COMERCIO DE PRODUTOS ALIMEN

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
112	SEMENTE DE LINHAÇA - Características: Produto não moído. Sementes inteiras, contendo 3g de fibras por porção de 15g. Embalagem: Sacos de polietileno transparente de 150 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - SEMENTE DE LINHAÇA - Características: Produto não moído. Sementes inteiras, contendo 3g de fibras por porção de 15g. Embalagem: Sacos de polietileno transparente de 150 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	40,000	UN	10,26	410,40

Total do Participante: 410,40

Participante: FRUTAS E VERDURAS INDIANA LTDA

1	Cebola de cabeça - CCaracterísticas Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar 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 pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - Cebola de cabeça - CCaracterísticas Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de	200,000	KG	10,64	2.128,00
---	---	---------	----	-------	----------



conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito.
Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).
Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
2	<p>Alho - Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar 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. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- Alho - Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de sujidades e umidade. Deve apresentar 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. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	60,000	KG	27,34	1.640,40
3	<p>Tomate - Características Técnicas: Fresco de boa qualidade e firme, casca limpa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- Tomate - Características Técnicas: Fresco de boa qualidade e firme, casca limpa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada pela nutricionista, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	240,000	KG	7,24	1.737,60
4	<p>REPOLHO VERDE - Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar 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. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- REPOLHO VERDE - Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar 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. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos</p>	220,000	UNI	3,78	831,60

resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
5	<p>ACELGA - Características Técnicas: Acelga em cabeça com folhas firmes, frescas, de cor vibrante de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar 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. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- ACELGA - Características Técnicas: Acelga em cabeça com folhas firmes, frescas, de cor vibrante de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar 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. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	120,000	UN	5,43	651,6
6	<p>ALFACE - Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- ALFACE - Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	150,000	UN	2,65	397,50
7	<p>CENOURA - Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- CENOURA - Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos</p>	220,000	KG	3,97	873,40

plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).
Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
8	<p>ABOBRINHA VERDE - Características Técnicas: Abobrinha Verde, uniforme, tenra. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvida, casca limpa, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - ABOBRINHA VERDE - Características Técnicas: Abobrinha Verde, uniforme, tenra. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvida, casca limpa, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	220,000	KG	5,59	1.229,80
9	<p>BETERRABA - Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - BETERRABA - Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	150,000	KG	5,39	808,50
10	<p>PEPINO - Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - PEPINO - Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	200,000	KG	4,72	944,00
11	<p>CHUCHU - Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem</p>	170,000	KG	4,74	805,80

machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito.

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - CHUCHU - Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
12	<p>BATATA INGLESA - Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - BATATA INGLESA - Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	200,000	KG	6,41	1.282,00
13	<p>AIPIM (MANDIOCA) CONGELADA - Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - AIPIM (MANDIOCA) CONGELADA - Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e</p>	100,000	KG	8,67	867,00

sujidade).

Entrega: Quinzenal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
14	<p>BATATA DOCE - Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - BATATA DOCE - Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	60,000	KG	5,19	311,40
15	<p>BATATA SALSA - Características Técnicas: Batata salsa de primeira. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - BATATA SALSA - Características Técnicas: Batata salsa de primeira. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	60,000	KG	9,90	594,00
16	<p>VAGEM - Características Técnicas: Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - VAGEM - Características Técnicas: Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	50,000	KG	12,77	638,50

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
17	<p>BROCOLIS CHINES - Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>- BROCOLIS CHINES - Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p>	350,000	UN	6,61	2.313,50
18	<p>COUVE-FLOR - Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- COUVE-FLOR - Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	450,000	UN	6,79	3.055,50
19	<p>PIMENTÃO VERDE - Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- PIMENTÃO VERDE - Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	40,000	KG	15,24	609,60
20	<p>PIMENTÃO VERMELHO - Características Técnicas: Pimentões vermelhos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em</p>	40,000	KG	17,89	715,60

perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - PIMENTÃO VERMELHO - Características Técnicas: Pimentões vermelhos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
21	<p>PIMENTÃO AMARELO - Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - PIMENTÃO AMARELO - Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	50,000	KG	18,21	910,50
22	<p>COUVE MANTEIGA - Características Técnicas: Couve Manteiga em maços de 250 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - COUVE MANTEIGA - Características Técnicas: Couve Manteiga em maços de 250 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	120,000	MÇ	4,60	552,00
23	<p>CEBOLINHA - Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - CEBOLINHA - Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo</p>	200,000	MÇ	4,14	828,00

fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor To
24	SALSINHA - Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - SALSINHA - Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagens plásticas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	200,000	MÇ	4,14	828,00
25	LIMÃO THAITI - Características Técnicas: Limões frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - LIMÃO THAITI - Características Técnicas: Limões frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	100,000	KG	10,41	1.041,00
26	LARANJA - Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - LARANJA - Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistentes (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.	1.300,0	KG	3,71	4.821,00
27	BANANA CATURRA - Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre 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. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas	1.600,0	KG	3,89	6.224,00

plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - BANANA CATURRA - Características Técnicas: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre 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. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
28	<p>MAÇÃ FUJI OU GALA - Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre 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. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - MAÇÃ FUJI OU GALA - Características Técnicas: Maçã vermelha classificada tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre 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. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos (tipo rede) ou caixas plásticas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	1.000,0	KG	7,99	7.990,00
29	<p>MAMÃO FORMOSA - Características Técnicas: Mamão formosa de tamanho médio, ser livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - MAMÃO FORMOSA - Características Técnicas: Mamão formosa de tamanho médio, ser livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	900,000	KG	10,44	9.396,00
30	<p>ABACATE - Características Técnicas: Abacate, deve apresentar características bem definidas e bem formadas. O abacate deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 350 g. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto</p>	250,000	KG	9,20	2.300,00

deverá ser transportado em veículo fechado. - ABACATE - Características Técnicas: Abacate, deve apresentar características bem definidas e bem formadas. O abacate deve ser de boa coloração, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, pesando aproximadamente 350 g. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
31	<p>MANGA - Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) por quilos, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - MANGA - Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes (tipo rede) por quilos, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	700,000	KG	6,89	4.823,00
32	<p>ABACAXI - Características Técnicas: Abacaxi deve apresentar características bem definidas e bem formadas. O abacaxi deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve vir em caixas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - ABACAXI - Características Técnicas: Abacaxi deve apresentar características bem definidas e bem formadas. O abacaxi deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.</p> <p>Embalagem: O produto deve vir em caixas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	200,000	UN	8,34	1.668,00
33	<p>MELÃO - Características Técnicas: Melão, espécie redonda e amarelo, graúdo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Embalagem: O produto deve vir em caixas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - MELÃO - Características Técnicas: Melão, espécie redonda e amarelo, graúdo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta. Embalagem: O produto deve vir em caixas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	500,000	KG	7,04	3.520,00

Item	Especificação	Qty.		Valor Unitário	Valor Total
34	<p>PÊRA - Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - PÊRA - Características Técnicas: Pêra com tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	300,000	KG	11,81	3.543,00
35	<p>KIWI - Características Técnicas: Kiwi fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - KIWI - Características Técnicas: Kiwi fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	200,000	KG	17,56	3.512,00
36	<p>PÊSSEGO - Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - PÊSSEGO - Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos resistente (tipo rede) ou caixas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	200,000	KG	10,99	2.198,00
37	<p>MELANCIA - Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - MELANCIA -</p>	350,000	KG	3,42	1.197,00

Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.

Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
38	<p>UVA NIAGARA - Características Técnicas: Uva Niagara, grupo: Rosada. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar-se bem formadas, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - UVA NIAGARA - Características Técnicas: Uva Niagara, grupo: Rosada. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar-se bem formadas, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	150,000	KG	17,92	2.688,00
39	<p>UVA ITÁLIA VERDE - Características Técnicas: Uva Itália verde. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar-se bem formadas, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - UVA ITÁLIA VERDE - Características Técnicas: Uva Itália verde. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar-se bem formadas, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	150,000	KG	17,92	2.688,00

Item	Especificação	Qty.		Valor Unitário	Valor Total
40	<p>TANGERINA - Características Técnicas: Tangerina de Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>- TANGERINA - Características Técnicas: Tangerina de Primeira. Das variedades: Mexerica ou Ponkan. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas à saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: Semanal, conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p>	100,000	KG	9,13	913,00
53	<p>OVOS DE GALINHA - Característica Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometam o consumo humano.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em caixas de papelão bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- OVOS DE GALINHA - Característica Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometam o consumo humano.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em caixas de papelão bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	500,000	DZ	8,87	4.435,00
				Total do Participante:	88.512,80
Participante: JR & FILHOS COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA					
77	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - Características técnicas: Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 5 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O</p>	220,000	PCTE	17,30	3.806,00

produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - Características técnicas: Farinha de trigo especial, tipo1, enriquecida com ferro e ácido fólico.
 Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 5 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.
 Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias.
 Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
83	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL - Características técnicas: Biscoito salgado integral. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 360 gramas. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - BISCOITO SALGADO INTEGRAL - Características técnicas: Biscoito salgado integral. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 360 gramas. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	7,30	365,00
87	<p>FLOCÃO (FARINHA DE MILHO FLOCADA) - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FLOCÃO (FARINHA DE MILHO FLOCADA) - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	PCT	4,30	430,00
89	<p>FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e</p>	600,000	KG	6,80	4.080,00

conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
90	<p>FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 - Características Técnicas: Feijão carioca, tipo1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FEIJÃO CARIOCA, TIPO 1 - Características Técnicas: Feijão carioca, tipo1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	KG	10,10	2.020,00
94	<p>AMIDO DE MILHO - Características físico químicas: amido de milho. Embalagem: deve ser em caixa de 500g, deve conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - AMIDO DE MILHO - Características físico químicas: amido de milho. Embalagem: deve ser em caixa de 500g, deve conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	3,99	199,50
96	<p>COCO SECO RALADO SEM AÇÚCAR - Ingredientes: Coco Ralado, desidratado, não acrescido de açúcar, parcialmente desengordurado. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - COCO SECO RALADO SEM AÇÚCAR - Ingredientes: Coco Ralado, desidratado, não acrescido de açúcar, parcialmente desengordurado. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	PCTE	3,99	399,00
97	<p>CREME DE LEITE UHT - Ingredientes: Creme de leite UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem: Embalagem Tetra Pak de 200 g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - CREME DE LEITE UHT - Ingredientes: Creme de leite UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem: Embalagem Tetra Pak de 200 g. Deve</p>	150,000	UN	2,99	448,50

apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
101	VINAGRE DE ÁLCOOL - Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez 4%. Embalagem: Embalagem plástica contendo 900 ml. A embalagem deve estar intacta. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 60 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - VINAGRE DE ÁLCOOL - Características Técnicas: Fermentado acético de álcool hidratado e água. Acidez 4%. Embalagem: Embalagem plástica contendo 900 ml. A embalagem deve estar intacta. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 60 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	80,000	UNI	2,60	208,00
102	FARINHA DE MILHO BRANCA - Características técnicas: Farinha de milho branca, produto obtido pelo processamento de milhos sadios, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Características sensoriais (cor, odor, aspecto) próprias. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FARINHA DE MILHO BRANCA - Características técnicas: Farinha de milho branca, produto obtido pelo processamento de milhos sadios, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Características sensoriais (cor, odor, aspecto) próprias. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	250,000	KG	11,10	2.775,00
105	AMENDOIM VERMELHO COM CASCA - Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto - AMENDOIM VERMELHO COM CASCA - Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto	50,000	PCTE	6,30	315,00
106	MILHO PARA PIPOCA - Características técnicas: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies,	100,000	PCTE	3,75	375,00

Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.
 Prazo de validade: Mínimo 30 dias.
 Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - MILHO PARA PIPOCA -
 Características técnicas: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies,
 Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.
 Prazo de validade: Mínimo 30 dias.
 Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
109	<p>FARELO DE AVEIA - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 165 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FARELO DE AVEIA - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 165 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	7,48	374,00
111	<p>QUEIJO RALADO - Características técnicas: Queijo parmesão ralado, conservador ácido sórbico. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 100 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - QUEIJO RALADO - Características técnicas: Queijo parmesão ralado, conservador ácido sórbico. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 100 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	250,000	PCTE	9,66	2.415,00
119	<p>ORÉGANO - Ingredientes: Orégano. Embalagem: Pacote plástico, embalagem com 10 gramas. Deve apresentar rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ORÉGANO - Ingredientes: Orégano. Embalagem: Pacote plástico, embalagem com 10 gramas. Deve apresentar rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega:</p>	150,000	UN	3,70	555,00

Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Total do Participante: 18.765,00

Participante: MC COMERCIO DE ALIMENTOS E TRANSPORTES LTDA

Item	Especificação	Qtd.	PCT	Valor Unitário	Valor Total
57	<p>MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO - Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - MACARRÃO COM OVOS, TIPO PARAFUSO - Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	350,000	PCT	3,27	1.144,50
58	<p>MACARRÃO INTEGRAL (TIPO PENNE, PARAFUSO OU GRAVATA) - Característica Técnicas: Macarrão integral. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - MACARRÃO INTEGRAL (TIPO PENNE, PARAFUSO OU GRAVATA) - Característica Técnicas: Macarrão integral. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	70,000	PCT	6,89	482,30
59	<p>MACARRÃO DE SÊMELO N.8 ESPAGUETE - Característica Técnicas: Macarrão de sêmola número 8 espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais e cúrcuma. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - MACARRÃO DE SÊMELO N.8 ESPAGUETE -</p>	350,000	PCT	5,34	1.869,00

Característica Técnicas: Macarrão de sêmola número 8 espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.
 Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais e cúrcuma.
 urucum
 Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado.
 Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.
 Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qty.		Valor Unitário	Valor Total
60	<p>MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA, NINHO OU CABELO DE ANJO - Característica Técnicas: Macarrão com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA, NINHO OU CABELO DE ANJO - Característica Técnicas: Macarrão com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	PCT	6,50	1.300,00
61	<p>MACARRÃO SEM GLÚTEN - Característica Técnicas: Macarrão a base de milho/arroz/quinoa/linhaça, etc. Alimento livre de glúten, sem gordura trans, sem sódio. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - MACARRÃO SEM GLÚTEN - Característica Técnicas: Macarrão a base de milho/arroz/quinoa/linhaça, etc. Alimento livre de glúten, sem gordura trans, sem sódio. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	PCTE	8,86	443,00

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
62	<p>MACARRÃO COM OVOS, TIPO LETRINHA - Característica Técnica: Macarrão com ovos tipo letrinha. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto - MACARRÃO COM OVOS, TIPO LETRINHA - Característica Técnica: Macarrão com ovos tipo letrinha. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto</p>	200,000	PCTE	6,79	1.358,00
63	<p>CACAU EM PÓ - Característica Técnica: Cacau em pó solúvel 100 % cacau, sem adição de misturas e açúcar. Embalagem: Embalados em pacotes plásticos ou caixas íntegras contendo 200 gramas. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - CACAU EM PÓ - Característica Técnica: Cacau em pó solúvel 100 % cacau, sem adição de misturas e açúcar.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes plásticos ou caixas íntegras contendo 200 gramas. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	PCTE	16,92	3.384,00
64	<p>SAL REFINADO E IODADO (EXTRA FINO) - Característica Técnica: Sal apresentando complementação de iodo, extra fino.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - SAL REFINADO E IODADO (EXTRA FINO) - Característica Técnica: Sal apresentando complementação de iodo, extra fino.</p> <p>Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	150,000	KG	1,77	265,50
71	<p>LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Características Técnicas: Leite de vaca em pó integral instantâneo.</p>	500,000	UN	14,44	7.220,00

Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400 gramas e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 20 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Características Técnicas: Leite de vaca em pó instantâneo.

Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagens primárias aluminizadas (laminado flexível metalizado) de 400 gramas e reembaladas em caixas de papelão ou fardos reforçados de até 20 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente, com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
72	<p>LEITE DE SOJA LONGA VIDA - Características técnicas: Leite de soja original, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LEITE DE SOJA LONGA VIDA - Características técnicas: Leite de soja original, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	LT	6,84	684,00
85	<p>FUBÁ FINO - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- FUBÁ FINO - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	KG	3,38	338,00
88	<p>QUIRERA CANJIQUINHA - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a</p>	100,000	KG	3,97	397,00

qualidade e conservação do produto. - QUIRERA CANJIQUINHA - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
91	<p>LENTILHA - Características Técnicas: Lentilha de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado acondicionado em pacote de 400 gramas, com registro do ministério da agricultura. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LENTILHA - Características Técnicas: Lentilha de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente bem vedado acondicionado em pacote de 400 gramas, com registro do ministério da agricultura. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	PCTE	6,96	1.392,00
92	<p>MILHO VERDE EM CONSERVA - Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote contendo 200 g drenado, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - MILHO VERDE EM CONSERVA - Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote contendo 200 g drenado, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	LATA	3,44	688,00
93	<p>ERVILHA EM CONSERVA - Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote contendo 200 g, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ERVILHA EM CONSERVA - Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote contendo 200 g, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas</p>	200,000	LATA	3,39	678,00

condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
95	<p>FERMENTO EM PÓ (QUÍMICO) - Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, ou potes, contendo 100g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FERMENTO EM PÓ (QUÍMICO)</p> <p>- Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, ou potes, contendo 100g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	150,000	UN	2,64	396,00
103	<p>FARINHA DE MILHO AMARELA - Características técnicas: Farinha de milho amarela, produto obtido pelo processamento de milhos sadios, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Características sensoriais (cor, odor, aspecto) próprias.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FARINHA DE MILHO AMARELA - Características técnicas: Farinha de milho amarela, produto obtido pelo processamento de milhos sadios, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Características sensoriais (cor, odor, aspecto) próprias.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em caixas de papelão ou fardos de até 10 kg.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	KG	5,74	574,00
104	<p>POLVILHO AZEDO - Características técnicas: Polvilho Azedo, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 30 dias.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - POLVILHO AZEDO - Características técnicas: Polvilho Azedo, de primeira qualidade.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e</p>	180,000	PCTE	5,74	1.033,20

rotulagem conforme legislação.
 Prazo de validade: Mínimo 30 dias.
 Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Total do Participante: 23.646,50

Participante: MERCADO ODACHOWOSKI LTDA - ME

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
41	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Característica Técnicas: Queijo mussarela fatiado, de consistência semi dura e semi suave, maturado. Embalagem: Deve estar intacta. O produto ser entregue resfriado e em embalagens plásticas resistentes e íntegras de 500g ou 1 kg e as fatias interfolhadas. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade de Fabricação: Máximo de 10 dias. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e em boas condições higiênico-sanitárias, conservando a qualidade do produto. - QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Característica Técnicas: Queijo mussarela fatiado, de consistência semi dura e semi suave, maturado. Embalagem: Deve estar intacta. O produto ser entregue resfriado e em embalagens plásticas resistentes e íntegras de 500g ou 1 kg e as fatias interfolhadas. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade de Fabricação: Máximo de 10 dias. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e em boas condições higiênico-sanitárias, conservando a qualidade do produto.</p>	70,000	KG	37,00	2.590,00
42	<p>PRESUNTO COZIDO FATIADO - Característica Técnicas: Presunto cozido fatiado, a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. Embalagem: Deve estar intacta. O produto ser entregue resfriado e em embalagens plásticas resistentes e íntegras de 500g ou 1 kg e as fatias interfolhadas. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade de Fabricação: Máximo de 10 dias. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e em boas condições higiênico-sanitárias, conservando a qualidade do produto. - PRESUNTO COZIDO FATIADO - Característica Técnicas: Presunto cozido fatiado, a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada. Embalagem: Deve estar intacta. O produto ser entregue resfriado e em embalagens plásticas resistentes e íntegras de 500g ou 1 kg e as fatias interfolhadas. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade de Fabricação: Máximo de 10 dias. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e em boas condições higiênico-sanitárias, conservando a qualidade do produto.</p>	30,000	KG	22,30	669,00
43	<p>IOGURTE NATURAL DESNATADO - Características Técnicas: Iogurte natural desnatado. Embalagem: Deve ser pote de plástico resistente, apresentando</p>	200,000	POTE	5,40	1.080,00

vedação adequada, com conteúdo 170 g. Rotulagem conforme legislação.
 Prazo de validade: Mínimo 05 dias.
 Data de fabricação: Máximo 05 dias.
 Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.
 - IOGURTE NATURAL DESNATADO - Características Técnicas: Iogurte natural desnatado.

Embalagem: Deve ser pote de plástico resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo 170 g. Rotulagem conforme legislação.
 Prazo de validade: Mínimo 05 dias.
 Data de fabricação: Máximo 05 dias.
 Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
44	<p>PALETA BOVINA SEM OSSO CONGELADO - Característica Técnicas: Paleta bovina sem osso, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- PALETA BOVINA SEM OSSO CONGELADO - Característica Técnicas: Paleta bovina sem osso, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	400,000	KG	28,00	11.200,00
45	<p>PERNIL SUÍNO CONGELADO, SEM OSSO E SEM PELE - Característica Técnicas: Pernil suíno, sem osso e sem pele, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- PERNIL SUÍNO CONGELADO, SEM OSSO E SEM PELE - Característica Técnicas: Pernil suíno, sem osso e sem pele, de primeira qualidade. Deve</p>	300,000	KG	13,80	4.140,00

apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.
 Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente.
 Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
46	<p>COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO CONGELADA - Característica Técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO CONGELADA - Característica Técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	150,000	KG	9,45	1.417,50
47	<p>COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA - Característica Técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, desossada, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA - Característica Técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, desossada, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p>	450,000	KG	12,50	5.625,00

Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.	KG	Valor Unitário	Valor Total
48	<p>PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO E SEM PELE - Característica Técnica: Peito de frango sem osso, sem pele, congelado, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- PEITO DE FRANGO CONGELADO SEM OSSO E SEM PELE - Característica Técnica: Peito de frango sem osso, sem pele, congelado, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 a 2 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	350,000	KG	21,00	7.350,00
49	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO O CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA - Característica Técnica: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p> <p>Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Será exigido na rotulagem o tipo de corte utilizado.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO O CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA - Característica Técnica: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante.</p>	480,000	KG	32,00	15.360,00

Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Será exigido na rotulagem o tipo de corte utilizado. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qty.		Valor Unitário	Valor Total
50	<p>ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADA - Característica Técnicas: Almôndegas de carne bovina congelada. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- ALMONDEGAS DE CARNE BOVINA CONGELADA - Característica Técnicas: Almôndegas de carne bovina congelada. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	300,000	KG	31,00	9.300,00
51	<p>FÍGADO BOVINO BIFE CONGELADO - Característica Técnicas: Fígado bovino bife; congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- FÍGADO BOVINO BIFE CONGELADO - Característica Técnicas: Fígado bovino bife; congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	KG	21,50	4.300,00

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
52	<p>MÚSCULO MOLE SEM OSSO CONGELADO - Característica Técnicas: Músculo mole sem osso congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- MÚSCULO MOLE SEM OSSO CONGELADO - Característica Técnicas: Músculo mole sem osso congelado, com aspecto próprio, firme, não pegajoso, isento de manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 60 (sessenta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado, ou em caixas de isopor bem fechadas em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	180,000	KG	31,50	5.670,00
54	<p>PÃO PARA CACHORRO QUENTE - Característica Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, leite, ovo, sal açúcar, óleo, fermento biológico. Peso líquido: 50 gr cada. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem, informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial, leite, ovo, sal açúcar, óleo, fermento biológico. Peso líquido: 50 gr cada. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente. Com número de pães por embalagem, informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	60,000	KG	14,50	870,00
55	<p>PÃO TIPO FORMA FATIADO - Característica Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, óleo ou margarina, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente, etiquetado, com peso de 400g ou 500g. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.</p> <p>Prazo de Validade: Máximo 05 dias.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo 02 dias.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá</p>	100,000	UN	7,30	730,

ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - PÃO TIPO FORMA FATIADO - Característica Técnicas: Pão com massa de farinha de trigo especial (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar, sal, óleo ou margarina, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior. Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente, etiquetado, com peso de 400g ou 500g. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade.
 Prazo de Validade: Máximo 05 dias.
 Data de Fabricação: Máximo 02 dias.
 Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.	UN	Valor Unitário	Valor Total
56	<p>PÃO INTEGRAL FATIADO - Característica Técnicas: Pão com massa de farinha integral, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar mascavo, aveia, gérmen de trigo, semente de linhaça, sal, óleo, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente, etiquetado, com peso de 400g ou 500g. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Máximo 05 dias. Data de Fabricação: Máximo 02 dias.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Pão integral fatiado, boa qualidade, embalados em pacotes plásticos transparentes, com informações nutricionais, data de fabricação e validade. -</p> <p>PÃO INTEGRAL FATIADO - Característica Técnicas: Pão com massa de farinha integral, farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), água, açúcar mascavo, aveia, gérmen de trigo, semente de linhaça, sal, óleo, fermento biológico. Deverá apresentar boa coloração e consistência macia. O pão não deverá estar amassado, de tamanho irregular, queimado ou com manchas escuras na sua parte inferior.</p> <p>Embalagem: Embalados em sacos de polietileno transparente, individualmente, etiquetado, com peso de 400g ou 500g. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Máximo 05 dias. Data de Fabricação: Máximo 02 dias.</p> <p>Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Pão integral fatiado, boa qualidade, embalados em pacotes plásticos transparentes, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.</p>	100,000	UN	7,30	730,00
65	<p>EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - Característica Técnicas: Extrato de tomate concentrado.</p> <p>Embalagem: Sachê ou lata contendo 840g a 850g. A embalagem deve estar intacta, não apresentando amassamento. Embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - Característica Técnicas: Extrato de tomate concentrado.</p> <p>Embalagem: Sachê ou lata contendo 840g a 850g. A embalagem deve estar intacta, não apresentando amassamento. Embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de</p>	200,000	LATA	8,30	1.660

entrega na unidade requisitante.
Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
66	<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO - Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ÓLEO DE SOJA REFINADO - Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	400,000	UN	8,50	3.400,00
67	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM - Características técnicas: Azeite de oliva extra-virgem. Embalagem: Deve estar intacta, conteúdo de 500 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>- AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM - Características técnicas: Azeite de oliva extra-virgem. Embalagem: Deve estar intacta, conteúdo de 500 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	22,00	1.100,00
68	<p>LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA - Características Técnicas: Leite de vaca integral longa vida. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LEITE DE VACA INTEGRAL LONGA VIDA - Características Técnicas: Leite de vaca integral longa vida. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	3.000,0	LT	5,30	15.900,00
69	<p>LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA - Características Técnicas: Leite de vaca desnatado longa vida. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado.</p>	100,000	LT	4,95	495,00

Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LEITE DE VACA DESNATADO LONGA VIDA - Características Técnicas: Leite de vaca desnatado longa vida.

Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado.

Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
70	<p>LEITE DE VACA LONGA VIDA SEM LACTOSE - Características Técnicas: Leite de vaca longa vida sem lactose. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LEITE DE VACA LONGA VIDA SEM LACTOSE - Características Técnicas: Leite de vaca longa vida sem lactose. Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	108,000	LT	5,80	626,40
74	<p>ARROZ PARBOILIZADO AMARELO TIPO 1 - 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 e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 30 meses. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ARROZ PARBOILIZADO AMARELO TIPO 1 - 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 e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 30 meses. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	220,000	PCTE	19,80	4.356,0
75	<p>ARROZ PARBOILIZADO AMARELO TIPO 1 - 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 e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 30 meses.</p>	50,000	KG	3,95	197

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ARROZ PARBOILIZADO AMARELO TIPO 1 - 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 e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.

Prazo de Validade: Mínimo de 30 meses.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
76	<p>ARROZ INTEGRAL - Características Técnicas: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 30 meses. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ARROZ INTEGRAL - Características Técnicas: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 30 meses. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	PCT	4,70	940,00
80	<p>REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - Características técnicas: Requeijão cremoso tradicional. Embalagem: Embalagens íntegras de 200 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, quando houver. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL - Características técnicas: Requeijão cremoso tradicional. Embalagem: Embalagens íntegras de 200 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, quando houver. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	300,000	UN	7,40	2.220,00
				Total do Participante:	101.926,40
Participante: PAPELARIA SÃO BENTO LTDA EPP					
73	<p>LEITE DE CÔCO - Características técnicas: Leite de côco - frasco de 500 ml. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera l.), através de processo tecnológico adequado. Aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. Embalagem: Pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc nº83 de</p>	150,000	UN	7,28	1.092,00

15/09/2000 anvisa.
 Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LEITE DE CÔCO - Características técnicas: Leite de côco - frasco de 500 ml. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera l.), através de processo tecnológico adequado. Aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%.
 Embalagem: Pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc nº83 de 15/09/2000 anvisa.
 Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qty.		Valor Unitário	Valor Total
78	<p>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - Características técnicas: Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - Características técnicas: Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	120,000	KG	6,76	811,20
81	<p>FERMENTO BIOLÓGICO - Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FERMENTO BIOLÓGICO - Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 30 dias a partir da data de entrega. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	17,27	863,50
82	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - Características técnicas: Biscoito salgado tipo cream cracker. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - Características técnicas: Biscoito salgado tipo cream</p>	100,000	UN	3,74	374,00

cracker.

Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Embalagem primária deve estar em caixa de papelão. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
84	<p>ROSQUINHA DE POLVILHO AZEDO SEM GLÚTEN - Características técnicas: Rosquinha de polvilho azedo, sem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem íntegra contendo de 100 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ROSQUINHA DE POLVILHO AZEDO SEM GLÚTEN - Características técnicas: Rosquinha de polvilho azedo, sem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem íntegra contendo de 100 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	400,000	UN	7,62	3.048,00
86	<p>FUBÁ (POLENTA) - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FUBÁ (POLENTA) - Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	PCT	2,78	556,00
98	<p>CANELA EM PÓ - Ingredientes: Canela em pó. Embalagem: pacote de plástico transparente ou pote de 10 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - CANELA EM PÓ - Ingredientes: Canela em pó. Embalagem: pacote de plástico transparente ou pote de 10 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	3,59	179,50
99	<p>CRAVO - Ingredientes: Cravo. Embalagem: pacote de plástico transparente com 10 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - CRAVO - Ingredientes: Cravo. Embalagem: pacote de plástico transparente com 10 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições</p>	30,000	PCTE	4,47	134,10

higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
100	<p>FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE - Ingredientes: Farinha de trigo para quibe. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente de 500 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FARINHA DE TRIGO PARA QUIBE - Ingredientes: Farinha de trigo para quibe. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente de 500 g, bem vedado. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	80,000	PCTE	6,65	532,00
107	<p>AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	UN	3,74	374,00
108	<p>FARINHA DE AVEIA - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FARINHA DE AVEIA - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g caixas ou pacotes, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	3,74	187,00
110	<p>FARINHA DE ARROZ - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 1 kg, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e</p>	50,000	KG	8,74	437,00

conservação do produto. - FARINHA DE ARROZ - Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 1 kg, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
113	<p>COLORAU EM PÓ (A BASE DE URUCUM) - Características: Composição Obrigatória: Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Contendo no máximo 10% de sal. Embalagem: Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalados em sacos de polietileno transparente de 40 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - COLORAU EM PÓ (A BASE DE URUCUM) - Características: Composição Obrigatória: Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Contendo no máximo 10% de sal. Embalagem: Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalados em sacos de polietileno transparente de 40 gramas. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	50,000	UN	0,64	32,00
115	<p>UVA PASSA PRETA - Características: Uva passa desidratada, preta, sem semente. Embalagem: A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição e data de validade. Pacote com 150 gramas no mínimo. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - UVA PASSA PRETA - Características: Uva passa desidratada, preta, sem semente. Embalagem: A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição e data de validade. Pacote com 150 gramas no mínimo. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	180,000	UN	6,87	1.236,60
116	<p>AMEIXA PRETA SECA - Características: Ameixa preta seca, sem caroço, desidratada. Embalagem: A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição e data de validade. Pacote com 150 gramas no mínimo. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - AMEIXA PRETA SECA - Características: Ameixa preta seca, sem caroço, desidratada. Embalagem: A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição e data de validade. Pacote com 150 gramas no mínimo. Prazo de Validade: Mínimo 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	UN	9,65	965,00

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
117	<p>CHÁ MATE TOSTADO - Características: para infusão, tostado. Embalagem: pacote de 500g, livre de parasitas, mofo e qualquer substância nociva. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - CHÁ MATE TOSTADO - Características: para infusão, tostado. Embalagem: pacote de 500g, livre de parasitas, mofo e qualquer substância nociva. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	PCTE	6,90	690,00
118	<p>CHÁ SABORES DIVERSOS (CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ) - Características: Chá sabores diversos. Embalagem: Caixa com 10 saquinhos embalados individualmente. nte, livre de parasitas, mofo e qualquer substância nociva. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - CHÁ SABORES DIVERSOS (CAMOMILA, ERVA-DOCE, HORTELÃ) - Características: Chá sabores diversos. Embalagem: Caixa com 10 saquinhos embalados individualmente. nte, livre de parasitas, mofo e qualquer substância nociva. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	UN	2,99	299,00
120	<p>SARDINHA, EM ÓLEO, LATA 125G - Características técnicas: Sardinha em conserva preparada com pescado limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Embalagem: Lata de 125g a unidade. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - SARDINHA, EM ÓLEO, LATA 125G - Características técnicas: Sardinha em conserva preparada com pescado limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Embalagem: Lata de 125g a unidade. Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	100,000	LATA	6,38	638,00
121	<p>ATUM SÓLIDO EM ÓLEO - Características técnicas: Atum sólido em óleo. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade,</p>	100,000	LATA	8,24	824,00

quantidade do produto, número de registro. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.

Embalagem: Lata de 170g a unidade.

Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ATUM SÓLIDO EM ÓLEO -

Características técnicas: Atum sólido em óleo. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.

Embalagem: Lata de 170g a unidade.

Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Embalagem: Lata de 170g a unidade.

Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.		Valor Unitário	Valor Total
124	LEITE EM PÓ FORTIFICADO INTEGRAL INSTANTÂNEO NACIONAL, COM FERRO E VITAMINAS -Características Técnicas: Leite em pó fortificado integral instantâneo nacional, com ferro e vitaminas. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contento, no mínimo, 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - LEITE EM PÓ FORTIFICADO INTEGRAL INSTANTÂNEO NACIONAL, COM FERRO E VITAMINAS - Características Técnicas: Leite em pó fortificado integral instantâneo nacional, com ferro e vitaminas. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contento, no mínimo, 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veiculo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.	100,000	LATA	46,13	4.613,00

Total do Participante: 17.885,

Participante: SULMEDIC COMERCIO DE MEDICAMENTOS EIRELI

122	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA LACTANTES DE 0 À 6 MESES - Características Técnicas: Fórmula infantil (leite em pó modificado) para lactentes de 0 à 6 meses. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contento, no mínimo, 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veiculo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA	100,000	LATA	18,07	1.807,1
-----	---	---------	------	-------	---------

LACTANTES DE 0 À 6 MESES - Características Técnicas: Fórmula infantil (leite em pó modificado) para lactentes de 0 à 6 meses. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contendo, no mínimo, 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega.

Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Item	Especificação	Qtd.	LATA	Valor Unitário	Valor Total
123	<p>FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA LACTANTES DE 6 À 12 MESES - Características Técnicas: Fórmula infantil (leite em pó modificado) para lactentes de 6 à 12 meses. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contendo, no mínimo, 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - FÓRMULA INFANTIL EM PÓ PARA LACTANTES DE 6 À 12 MESES - Características Técnicas: Fórmula infantil (leite em pó modificado) para lactentes de 6 à 12 meses. O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contendo, no mínimo, 400g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p>	200,000	LATA	17,85	3.570,00
125	<p>COMPOSTO LÁCTEO - Características Técnicas: Composto lácteo para crianças até 5 anos de vida, com DHA, óleos vegetais e prebióticos, sem adição de sacarose e aromatizante (tipo Milnutri Premium-Danone; Neslac-Nestlé). O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contendo, no mínimo, 800g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - COMPOSTO LÁCTEO - Características Técnicas: Composto lácteo para crianças até 5 anos de vida, com DHA, óleos vegetais e prebióticos, sem adição de sacarose e aromatizante (tipo Milnutri Premium-Danone; Neslac-Nestlé). O produto deverá atender aos padrões de qualidade e cumprir à legislação nacional brasileira para comercialização de alimentos para lactentes. Embalagem: Deverá ser individual, em latas contendo, no mínimo, 800g. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de validade: A validade mínima do produto deverá ser de 8 meses da data de entrega.</p> <p>Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O</p>	500,000	LATA	41,30	20.650,00

produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.

Total do Participante: 26.027,00

Total Geral: 277.174,0

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

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado
MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL	05.001.12.365.0005.2012.3.3.90.00.00	R\$ 267.114,46
MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA EDUCAÇÃO INFANTIL	05.001.12.365.0005.2012.3.3.90.00.00	R\$ 70.500,00
MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	05.001.12.361.0005.2008.3.3.90.00.00	R\$ 13.114,60

Bela Vista do Toldo, 01/02/2023


Alfredo Cezar Dreher

Prefeito Municipal
ALFREDO CEZAR DREHER
CPF: 653.002.469-72
PREFEITO MUNICIPAL


Assinatura do Responsável
Alfredo Cezar Dreher
Prefeito Municipal
CPF: 653.002.469-72