

 ESTADO DE SANTA CATARINA PREFEITURA MUN. DE BELA VISTA DO TOLDO	PREGÃO ELETRÔNICO Nr.: 2/2024
	Processo Adm.: 3/2024 Data do Processo: 02/01/2024
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 vigo especialmente pela lei 14.133/2021, Art. 28, I e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarad pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

- a) **Nr. Processo:** 3/2024
 b) **Nr. Licitação:** 2/2024 - PE
 c) **Modalidade:** Pregão eletrônico
 d) **Data de Homologação:** 26/02/2024
 e) **Objeto da Licitação:** (PNAE) - AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DEVIDAMENTE CADASTRADOS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE). SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, PARA AQUISIÇÃO ANUAL EM 2024.

Participante: FRUTAS E VERDURAS INDIANA LTDA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Cebola de cabeça: Características 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).	700,000	KG	4,09	2.863,00

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Cebola de cabeça: Características 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

UK

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	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).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. Marca: IN NATURA IN NATURA</p>	100,000	KG	18,79	1.879,00
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).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. Marca: IN NATURA IN NATURA</p>	1.000,0	KG	5,54	5.540,00
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).</p>	500,000	UN	2,79	1.395,00

UN

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------------	------	---------	----------------	-------------

5	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).	400,000	UN	3,99	1.596,00
---	--	---------	----	------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

6	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 ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	800,000	UN	2,44	1.952,00
---	---	---------	----	------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais creches urbanas e rurais. - 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.

UK

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais creches urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------------	------	---------	----------------	-------------

7	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.	1.400,0	KG	3,59	5.026,00
---	---	---------	----	------	----------

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

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

8	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.	700,000	KG	3,49	2.443,00
---	--	---------	----	------	----------

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

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
9	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).	600,000	KG	3,89	2.334,00

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

10	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).	800,000	KG	3,69	2.952,00
----	--	---------	----	------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

11	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	500,000	KG	2,84	1.420,00
----	---	---------	----	------	----------

VR

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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	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.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículo fechado.</p> <p>Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.</p> <p>Marca: IN NATURA IN NATURA</p>	600,000	KG	3,89	2.334,00
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</p>	300,000	KG	8,79	2.637,00

VK

serão aceitos.

Embalagem: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------------	------	---------	----------------	-------------

14	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 embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	300,000	KG	3,59	1.077,00
----	---	---------	----	------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

16	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	100,000	KG	10,49	1.049,00
----	--	---------	----	-------	----------

VK

plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
17	Brócolis Chinês: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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 ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	1.200,0	UN	4,89	5.868,00

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Brócolis Chinês: Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, 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 ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

18	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 ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	1.200,0	UN	5,34	6.408,00
----	--	---------	----	------	----------

UK

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------------	------	---------	----------------	-------------

19	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.	80,000	KG	9,99	799,20
----	---	--------	----	------	--------

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

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

20	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.	80,000	KG	12,89	1.031,20
----	---	--------	----	-------	----------

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

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Pimentão vermelho:

UK

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 embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
21	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 embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	80,000	KG	12,89	1.031,20

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

22	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 caixas plásticas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	150,000	MÇ	2,69	403,50
----	---	---------	----	------	--------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 caixas plásticas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades

VA

educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------------	------	---------	----------------	-------------

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.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).</p>	400,000	MÇ	3,09	1.236,00
----	---	---------	----	------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

24	<p>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.</p>	400,000	MÇ	3,09	1.236,00
----	---	---------	----	------	----------

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

25	<p>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.</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>	50,000	KG	5,84	292,00
----	--	--------	----	------	--------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Limão Thaiti: Características

OK

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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------------	------	---------	----------------	-------------

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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	2.600,0	KG	4,19	10.894,00
----	--	---------	----	------	-----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

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 de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	5.500,0	KG	3,39	18.645,00
----	--	---------	----	------	-----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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

UK

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 de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
28	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 transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	4.500,0	KG	5,79	26.055,00

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

29	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 sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	1.500,0	KG	7,64	11.460,00
----	--	---------	----	------	-----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno

UX

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

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
30	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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	300,000	KG	5,79	1.737,00

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

31	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. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	1.200,0	KG	5,59	6.708,00
----	--	---------	----	------	----------

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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.

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

OK

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
------	---------------	------	---------	----------------	-------------

32	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. Embalagem: O produto deve vir em caixas de polietileno vazadas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	300,000	UN	5,86	1.758,00
----	---	---------	----	------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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.

Embalagem: O produto deve vir em caixas de polietileno vazadas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

33	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.	700,000	KG	4,79	3.353,00
----	---	---------	----	------	----------

Embalagem: O produto deve vir em caixas de polietileno vazadas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 de polietileno vazadas e com valor unitário. Devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

34	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.	600,000	KG	9,89	5.934,00
----	--	---------	----	------	----------

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno

CR

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

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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.

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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
36	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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	650,000	KG	10,29	6.688,50

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

37	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, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade).	800,000	KG	1,99	1.592,00
----	--	---------	----	------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Melancia: Características Técnicas: Melancia de Primeira. As frutas devem ser firmes, devem

UK

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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
28	Uva Niágara: Características Técnicas: Uva Niágara, 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. 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).	150,000	KG	14,99	2.248,50

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais (Escolas e creches urbanas e rurais). - Uva Niágara: Características Técnicas: Uva Niágara, 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.

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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais (Escolas e creches urbanas e rurais).

Marca: IN NATURA IN NATURA

39	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. 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).	150,000	KG	17,99	2.698,50
----	---	---------	----	-------	----------

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

UK

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais (Escolas e creches urbanas e rurais). - 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.

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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais (Escolas e creches urbanas e rurais).

Marca: IN NATURA IN NATURA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
40	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).	450,000	KG	4,49	2.020,50

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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).

O produto deverá ser transportado em veículo fechado.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: IN NATURA IN NATURA

51	Ovos de galinha - dúzia: 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. 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.	500,000	DZ	7,38	3.690,00
----	---	---------	----	------	----------

UK

Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.

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. - Ovos de galinha - dúzia: 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 comprometa o consumo humano.

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.

Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.

Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.

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.

Marca: KOHIYAMA KOHIYAMA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
52	Ovos de galinha c/ 30 unidades: Embalagem de ovos com 30 unidades, tamanho tipo grande a jumbo. Produto deverá ser entregue devidamente rotulado nas embalagens individuais de 30 unidades, incluindo o selo de inspeção municipal, estadual ou federal, informações do fornecedor e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. 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. - Ovos de galinha c/ 30 unidades: Embalagem de ovos com 30 unidades, tamanho tipo grande a jumbo. Produto deverá ser entregue devidamente rotulado nas embalagens individuais de 30 unidades, incluindo o selo de inspeção municipal, estadual ou federal, informações do fornecedor e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. 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. Marca: NIKKEY NIKKEY	500,000	CX	17,84	8.920,00
Total do Participante:					169.204,10

Participante: PAPELARIA SÃO BENTO LTDA EPP

55	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 bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 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 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 bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: Mensalmente conforme solicitação da nutricionista. O	70,000	PCT	4,73	331,10
----	---	--------	-----	------	--------

UR

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

Marca: GALO GALO

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
57	<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.</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 90 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 aletria, ninho ou cabelo de anjo: Característica Técnicas: Macarrão com ovos. 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 90 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> <p>Marca: GALO GALO</p>	200,000	PCT	4,08	816,00
58	<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.</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 90 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 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.</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 90 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> <p>Marca: URBANO URBANO</p>	50,000	PCT	6,39	319,50
66	<p>Leite de vaca longa vida sem lactose: Características Técnicas: Leite de vaca longa vida sem lactose.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. 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</p>	120,000	LT	5,00	600,00

UN

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.

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.

Marca: SANTA CLARA SANTA CL

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
72	<p>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.</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 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.</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 produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Marca: CLARISSIMA CLARISSIM</p>	300,000	PCT	13,48	4.044,00
73	<p>Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico: Características técnicas: Farinha de trigo integral, enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 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 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.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 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 produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Marca: REALTA REALTA</p>	100,000	KG	5,71	571,00
75	<p>Fermento biológico: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo.</p> <p>Embalagem: Pacote 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 a partir 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. - Fermento biológico: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo.</p> <p>Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo</p>	30,000	UN	21,20	636,00

UR

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.

Marca: POKAMAYA POKAMAYA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
77	<p>Rosquinha de polvilho azedo sem glúten: Características técnicas: Rosquinha de polvilho azedo, sem glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem íntegra contendo de 100 gramas. 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. - Rosquinha de polvilho azedo sem glúten: Características técnicas: Rosquinha de polvilho azedo, sem glúten.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem íntegra contendo de 100 gramas. 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> <p>Marca: FRANCYS FRANCYS</p>	200,000	UN	6,53	1.306,00
80	<p>Fubá (polenta): Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. 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. - Fubá (polenta): Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. 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> <p>Marca: DALON DALON</p>	350,000	PCT	3,25	1.137,50
85	<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.</p> <p>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.</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. - 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.</p> <p>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.</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> <p>Marca: PINDUCA PINDUCA</p>	300,000	PCT	8,65	2.595,00

UR

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
6	<p>Milho verde em conserva: Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote, peso líquido 280 gramas e 200 gramas drenado, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. 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. - Milho verde em conserva: Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote, peso líquido 280 gramas e 200 gramas drenado, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. 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> <p>Marca: PREDILECTA PREDILECT</p>	500,000	LATA	3,25	1.625,00
87	<p>Ervilha em conserva: Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote, peso líquido 280 gramas e 200 gramas drenado, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. 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. - Ervilha em conserva: Embalagem: Deve estar intacta, embalagem em lata, caixa ou pacote, peso líquido 280 gramas e 200 gramas drenado, com identificação do produto e prazo de validade, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. 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> <p>Marca: PREDILECTA PREDILECT</p>	400,000	LATA	3,10	1.240,00
89	<p>Fermento em pó (Químico): Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, 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 200g. 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): Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, 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 200g. 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> <p>Marca: APTI APTI</p>	300,000	LATA	5,85	1.755,00

UK

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
90	<p>Coco seco ralado com reduzido teor de açúcar: Ingredientes: Coco Ralado, desidratado, e sem açúcar.</p> <p>Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas.</p> <p>Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. 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. - Coco seco ralado com reduzido teor de açúcar: Ingredientes: Coco Ralado, desidratado, e sem açúcar.</p> <p>Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas.</p> <p>Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto. 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> <p>Marca: PINDUCA PINDUCA</p>	100,000	PCT	5,00	500,00
93	<p>Farinha de trigo para quibe: Ingredientes: Farinha de trigo para quibe.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente de 500 g, bem vedado. 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. - Farinha de trigo para quibe: Ingredientes: Farinha de trigo para quibe.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente de 500 g, bem vedado. 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> <p>Marca: PINDUCA PINDUCA</p>	100,000	PCT	6,25	625,00
95	<p>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.</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 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.</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>	600,000	KG	8,01	4.806,00

UK

Marca: COOPERANTE COOPERANT

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
98	<p>Milho branco para Canjica: 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. - Milho branco para Canjica: 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.</p> <p>Marca: PINDUCA PINDUCA</p>	100,000	PCT	5,90	590,00
101	<p>Farinha de aveia: Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g a 200 g caixas ou pacotes, 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. - Farinha de aveia: Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g a 200 g caixas ou pacotes, 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.</p> <p>Marca: APTI APTI</p>	100,000	UN	3,50	350,00
104	<p>Semente de linhaça: Características: Produto não moído. Sementes inteiras, contendo 3g de fibras por porção de 15g.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno transparente de 200 gramas. 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. - Semente de linhaça: Características: Produto não moído. Sementes inteiras, contendo 3g de fibras por porção de 15g.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno transparente de 200 gramas. 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> <p>Marca: JASMINE JASMINE</p>	40,000	UN	11,49	459,60
107	<p>Louro: Características: Louro - Seco em folhas - inteiro.</p> <p>Embalagem: A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição e data de validade. Pacote com 40 gramas no mínimo.</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</p>	200,000	UN	3,72	744,00

UR

condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - Louro: Características: Louro - Seco em folhas - inteiro.

Embalagem: A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição e data de validade. Pacote com 40 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.

Marca: NEILAR NEILAR

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
108	<p>Orégano: Ingredientes: Orégano.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico, embalagem com 10 gramas. Deve apresentar 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. - Orégano: Ingredientes: Orégano.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico, embalagem com 10 gramas. Deve apresentar 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> <p>Marca: NEILAR NEILAR</p>	260,000	UN	2,30	598,00
112	<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, quantidade do produto, número de registro. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Embalagem: Lata de 170g a unidade.</p> <p>Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 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. - 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.</p> <p>Embalagem: Lata de 170g a unidade.</p> <p>Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 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> <p>Marca: 88 88</p>	200,000	LATA	7,00	1.400,00
Total do Participante:					27.048,70

Participante: PLANALTO COMERCIO E TRANSPORTES DE ALIMENTOS LTDA

54	<p>Macarrão c/ ovos, tipo parafuso: Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. 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. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 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</p>	1.000,0	PCT	2,94	2.940,00
----	---	---------	-----	------	----------

UK

condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - Macarrão c/ 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 90 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.

Marca: MARI MASSAS MARI MAS

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
59	<p>Cacau em pó: Característica Técnicas: 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 90 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 Técnicas: 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 90 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> <p>Marca: NEILAR NEILAR</p>	150,000	PCT	11,98	1.797,00
60	<p>Sal refinado e iodado (extra fino): Característica Técnicas: 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 90 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 Técnicas: 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 90 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> <p>Marca: 5 ESTRELAS 5 ESTRELA</p>	300,000	KG	1,59	477,00
62	<p>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.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 90 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</p>	1.000,0	UN	6,15	6.150,00

UK

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 90 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.

Marca: VITALIV VITALIV

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
64	<p>Leite de vaca integral longa vida: Características Técnicas: Leite de vaca integral longa vida.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 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.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 30 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> <p>Marca: LATVIDA LATVIDA</p>	1.800,0	LT	4,26	7.668,00
65	<p>Leite de vaca desnatado longa vida: Características Técnicas: Leite de vaca desnatado longa vida.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. 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. - Leite de vaca desnatado longa vida: Características Técnicas: Leite de vaca desnatado longa vida.</p> <p>Embalagem: O leite integral UHT, deve ser envasado em embalagens cartonadas de 1 litro. 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> <p>Marca: LATVIDA LATVIDA</p>	120,000	LT	4,69	562,80
67	<p>Leite de vaca em pó integral instantâneo: Leite de vaca em pó integral instantâneo. Nos ingredientes devem conter apenas: leite integral, mix de vitaminas e minerais e lecitina de soja.</p> <p>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.</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</p>	500,000	UN	11,19	5.595,00

UK

conservação do produto. - Leite de vaca em pó integral instantâneo: Leite de vaca em pó integral instantâneo. Nos ingredientes devem conter apenas: leite integral, mix de vitaminas e minerais e lecitina de soja.

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.

Marca: MULAC MULAC

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
68	<p>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.</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. - 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.</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> <p>Marca: PURITY PURITY</p>	48,000	LT	7,19	345,12
76	<p>Biscoito salgado tipo cream cracker: Características técnicas: Biscoito salgado tipo cream cracker.</p> <p>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.</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. - Biscoito salgado tipo cream cracker: Características técnicas: Biscoito salgado tipo cream cracker.</p> <p>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.</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> <p>Marca: PICCININI PICCININI</p>	100,000	UN	3,60	360,00
79	<p>Fubá fino: Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 1 kg. 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</p>	150,000	KG	2,99	448,50

UK

conservação do produto. - 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.

Marca: DALLA DALLA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
81	<p>Quirera canjiquinha: Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. 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. - Quirera canjiquinha: Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com peso de 500 gramas. 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> <p>Marca: DALLA DALLA</p>	200,000	PCT	2,94	588,00
84	<p>Feijão carioca, tipo 1: Características Técnicas: Feijão carioca, tipo1.</p> <p>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.</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. - Feijão carioca, tipo 1: Características Técnicas: Feijão carioca, tipo1.</p> <p>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.</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> <p>Marca: REI DAMESA REI DA ME</p>	200,000	KG	9,39	1.878,00
88	<p>Amido de milho: Características físico químicas: amido de milho.</p> <p>Embalagem: deve ser em caixa de 500g, deve conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade.</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. - Amido de milho: Características físico químicas: amido de milho.</p> <p>Embalagem: deve ser em caixa de 500g, deve conter sua formulação, indicação para preparo, e prazo de validade.</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> <p>Marca: DO ZÉ DO ZÉ</p>	100,000	UN	4,79	479,00
99	<p>Milho para pipoca: Características técnicas: de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies,</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas transparentes, sem sujidades, de 500 g, com</p>	200,000	PCT	3,74	748,00

UK

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.

Marca: CAROL CAROL

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
100	<p>Aveia em flocos finos: Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g a 200 g caixas ou pacotes, 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. - Aveia em flocos finos: Características técnicas: isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens de 150 g a 200 g caixas ou pacotes, 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.</p> <p>Marca: BELA BELA</p>	150,000	UN	3,24	486,00
105	<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.</p> <p>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 100 gramas. 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. - Colorau em pó (A base de urucum): Características: Composição Obrigatória: Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Contendo no máximo 10% de sal.</p> <p>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 100 gramas. 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> <p>Marca: APTI APTI</p>	100,000	UN	2,79	279,00

VIX

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
109	<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</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 90 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. - 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</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo 90 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> <p>Marca: CHILENO CHILENO</p>	70,000	UN	1,95	136,50
110	<p>Café: Ingredientes: Café torrado e moído. Embalagem: Polietileno aluminizada de alto vácuo, embalagem com peso líquido de 500g. Deve apresentar 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. - Café: Ingredientes: Café torrado e moído.</p> <p>Embalagem: Polietileno aluminizada de alto vácuo, embalagem com peso líquido de 500g. Deve apresentar 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> <p>Marca: MONTEZ MONTEZ</p>	130,000	PCT	10,49	1.363,70
111	<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.</p> <p>Embalagem: Lata de 125g a unidade.</p> <p>Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 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. - 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.</p> <p>Embalagem: Lata de 125g a unidade.</p> <p>Prazo de Validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 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> <p>Marca: SOMAG SOMAG</p>	200,000	LATA	4,49	898,00

UK

Total do Participante: **33.199,62****Participante: SULIANE DOS SANTOS BOGE**

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
41	<p>Queijo mussarela fatiado: Característica Técnicas: Queijo mussarela fatiado, de consistência semi dura e semi suave, maturado.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p> <p>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> <p>Marca: RIO LAT</p>	30,000	KG	29,90	897,00
42	<p>Presunto cozido fatiado: Característica Técnicas: Presunto cozido fatiado, a carne deve ser firme e úmida, mas não molhada.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias.</p> <p>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> <p>Marca: FRIMESA</p>	30,000	KG	21,00	630,00
43	<p>logurte natural desnatado: Características Técnicas: logurte natural desnatado.</p> <p>Embalagem: Deve ser pote de plástico resistente, apresentando vedação adequada, com conteúdo 170 g. Rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo 05 dias.</p> <p>Data de fabricação: Máximo 05 dias.</p>	100,000	POTE	2,20	220,00

UK

Entrega: Conforme solicitação da nutricionista. O produto deverá ser transportado em veículo fechado e refrigerado. - logurte natural desnatado: Características Técnicas: logurte 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.

Marca: FRIMESA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
44	Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.	900,000	KG	23,00	20.700,00

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: Frigorífico Tonho

45	Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.	900,000	KG	22,00	19.800,00
----	--	---------	----	-------	-----------

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: Frigorífico Tonho

46	Pernil suíno congelado, s/ osso e s/ pele em cubos: Pernil suíno congelado, sem osso e sem pele em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais,	800,000	KG	14,40	11.520,00
----	---	---------	----	-------	-----------

UR

de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Pernil suíno congelado, s/ osso e s/ pele em cubos: Pernil suíno congelado, sem osso e sem pele em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: Frigorífico Tonho

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
47	Coxa com sobrecoxa de frango desossada congelada: 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.	700,000	KG	12,80	8.960,00

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Coxa com sobrecoxa de frango desossada congelada: 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: MORGANA

48	Peito de frango congelado s/ osso e s/ pele: 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. 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.	1.300,0	KG	16,20	21.060,00
----	---	---------	----	-------	-----------

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista,

VK

impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Peito de frango congelado s/ osso e s/ pele: 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.

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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: MORGANA

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
49	Filé de peito de frango sassami congelado: Filé de peito de frango sassami congelado. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.	800,000	KG	15,70	12.560,00

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Filé de peito de frango sassami congelado: Filé de peito de frango sassami congelado.

Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: MORGANA

50	Carne moída congelada de bovino, c/ baixo teor de gordura, sendo o corte de coxão mole, patinho ou alcatra: 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. 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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.	1.800,0	KG	19,50	35.100,00
----	---	---------	----	-------	-----------

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - Carne moída congelada de bovino, c/ baixo teor de gordura, sendo o corte de coxão mole, patinho ou alcatra: 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.

UK

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. Produto deverá ser entregue em veículo refrigerado.

Validade mínima na entrega: 3 meses.

Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais.

Marca: Frigorífico Tonho

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
53	<p>Pão branco caseiro: Pão caseiro branco, fatiado de 550 a 600g, embalado e rotulado. Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, gordura animal, água.</p> <p>Embalagem 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 ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - Pão branco caseiro: Pão caseiro branco, fatiado de 550 a 600g, embalado e rotulado. Ingredientes: Farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, gordura animal, água.</p> <p>Embalagem 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 ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.</p> <p>Marca: TRÊS IRMÃOS</p>	200,000	UN	9,93	1.986,00
61	<p>Extrato de tomate: Característica Técnicas: Extrato de tomate. Nos ingredientes devem conter somente: tomate, açúcar e a sal.</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: Característica Técnicas: Extrato de tomate. Nos ingredientes devem conter somente: tomate, açúcar e a sal.</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.</p> <p>Marca: OLÉ</p>	600,000	LATA	7,50	4.500,00
63	<p>Azeite de oliva extra virgem puro: Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%, embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.</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. - Azeite de oliva extra virgem puro: Azeite de oliva extra virgem puro sem mistura, com acidez até 0,8%,</p>	300,000	UN	18,50	5.550,00

UK

embalagem escura de 500 ml. Com identificação do produto e prazo de validade ideal para consumo.
 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.
 Marca: OLÉ

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
70	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. Marca: KIKA	450,000	PCT	23,10	10.395,00

Total do Participante: 153.878,00

Participante: SUPERMERCADO JACKIW LTDA.

35	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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. - 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 plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega em data a ser programada pela nutricionista, impreterivelmente terça-feira, diretamente em 8 unidades educacionais urbanas e rurais. Marca: Ceasa kg	200,000	KG	16,94	3.388,00
36	Macarrão de sêmola 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,	800,000	PCT	2,59	2.072,00

UK

corantes naturais urucum 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.

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 sêmola 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 urucum 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.

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.

Marca: Joia unidade

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
69	<p>Açúcar refinado: Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Deve apresentar 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. - Açúcar refinado: Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Deve apresentar 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> <p>Marca: Alto Alegre unidade</p>	260,000	PCT	20,09	5.223,40
71	<p>Arroz integral: Características Técnicas: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 30 meses.</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. - Arroz integral: Características Técnicas: Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento).</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação.</p>	1.000,0	PCT	5,25	5.250,00

UK

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.

Marca: Kika unidade

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
74	<p>Manteiga sem sal: Características técnicas: Manteiga pura sem sal. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.</p> <p>Embalagem: Embalagens íntegras de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 60 dias a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, quando houver.</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. - Manteiga sem sal: Características técnicas: Manteiga pura sem sal. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.</p> <p>Embalagem: Embalagens íntegras de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado.</p> <p>Prazo de Validade: mínimo 60 dias a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar na embalagem primária e na embalagem secundária, quando houver.</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> <p>Marca: Sao Miguel unidade</p>	100,000	UN	18,07	1.807,00
82	<p>Sagu de mandioca: Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com 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. - Sagu de mandioca: Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno com 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.</p> <p>Marca: Prata unidade</p>	200,000	PCT	6,05	1.210,00
83	<p>Feijão preto, tipo 1: Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo.</p> <p>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.</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. - Feijão preto, tipo 1: Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo.</p> <p>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.</p>	500,000	KG	6,84	3.420,00

UK

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.

Marca: Rio Belo unidade

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
91	<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. Marca: Luisa unidade</p>	60,000	UN	3,40	204,00
92	<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 higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Marca: Luisa unidade</p>	40,000	PCT	2,60	104,00
94	<p>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. Marca: Chemim unidade</p>	200,000	UN	2,05	410,00
96	<p>Polvilho azedo: Características técnicas: Polvilho Azedo, de primeira qualidade. 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</p>	150,000	KG	5,40	810,00

UK

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. - Polvilho azedo: Características técnicas: Polvilho Azedo, de primeira qualidade.

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.

Marca: Prata unidade

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
97	Amendoim vermelho c/ 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 c/ 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 Marca: Flor do Sul unidade	130,000	PCT	7,35	955,50
103	Queijo ralado: Características técnicas: Queijo parmesão ralado. Ingredientes : Queijo parmesão e 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. Ingredientes : Queijo parmesão e 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. Marca: Seleti unidade	200,000	PCT	7,44	1.488,00

Total do Participante: 26.341,90

Total Geral: 409.672,32

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

Descrição da Despesa	Dotação	Valor Estimado
MNUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ENSINO FUNDAMENTAL	05.001.12.361.0005.2010.3.3.90.00.00	R\$ 222.181,31
MNUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO ENSINO FUNDAMENTAL	05.001.12.361.0005.2010.3.3.90.00.00	R\$ 40.000,00

1/h

MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA
EDUCAÇÃO INFANTIL
MANUTENÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA
EDUCAÇÃO INFANTIL

05.001.12.365.0005.2012.3.3.90.00.00

R\$ 222.181,31

05.001.12.365.0005.2012.3.3.90.00.00

R\$ 40.000,00

Bela Vista do Toldo, 26/02/2024

Valdecir Krauss

VALDECIR KRAUSS

Assinatura do Responsável