

 <b>ESTADO DE SANTA CATARINA</b> PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA	<b>PREGÃO ELETRÔNICO</b> <b>Nr.: 50/2022</b>
	<b>Processo Adm.: 87/2022</b> <b>Data do Processo: 24/10/2022</b>

**CNPJ:** 82.925.652/0001-00      **Telefone:** (48) 3265-0195  
**Endereço:** PRACA DEPUTADO WALTER VICENTE GOMES, 89 - CENTRO  
**CEP:** 88240-000 - São João Batista

## TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela Lei 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar a presente Licitação nestes termos:

- a) Nr. Processo:** 87/2022  
**b) Nr. Licitação:** 50/2022 - PE  
**c) Modalidade:** Pregão eletrônico  
**d) Data de Homologação:** 16/12/2022  
**e) Objeto da Licitação:** *REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO FUTURA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE, ATENDENDO A LEI Nº. 11.947/2009 E RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 026 DE 17 DE JUNHO DE 2013, DESTINADO AOS ALUNOS MATRICULADOS REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO JOÃO BATISTA, SC.*

### Participante: CASTILHOS & GAMBA CONEXOES COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
31	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL / PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978, RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS	800,000	KG	5,65	4.520,00
<b>Total do Participante:</b>					<b>4.520,00</b>

### Participante: CJP ALIMENTOS NATURAIS LTDA

10	AVEIA EM FLOCOS FINOS / PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃO - AVEIA EM FLOCOS FINOS / PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO. EMBALADA EM POLIETILENO ATÓXICO, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. A VALIDADE DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES DO RECEBIMENTO. EMBALAGEM DE 250G.	400,000	UN	2,70	1.080,00
18	CANELA EM PÓ / A CANELA DEVE SER CONSTITUÍDA POR PROC - CANELA EM PÓ / A CANELA DEVE SER CONSTITUÍDA POR CASCAS PROCEDENTES DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃOS E LIMPOS. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM COM 30 GRAMAS.	200,000	UN	2,20	440,00
25	CÚRCUMA OU AÇAFRÃO DA TERRA/ HOMOGÊNEA, OBTIDO DE RIZOMA DE - CÚRCUMA OU AÇAFRÃO DA TERRA/ HOMOGÊNEA, OBTIDO DE RIZOMA DE ESPÉCIMES GENUÍNAS, DE COLORAÇÃO ALARANJADO INTENSO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO	100,000	UN	1,45	145,00

INFERIOR A 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 30G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
42	IOGURTE / IOGURTE LÍQUIDO COM SABORES VARIADOS, DE IOGURTE / IOGURTE LÍQUIDO COM SABORES VARIADOS, DEVENDO TER NO MÍNIMO DOIS DESSES SABORES: COCO, SALADA DE FRUTAS, MORANGO, PÊSSEGO. EMBALAGEM DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE. ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR; FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA DE FRUTAS; ESTABILIZANTE, ACIDULANTE, CONSERVANTE; CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTIGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. O RÓTULO DEVERÁ SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, DO MAPA, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. ISENTO DE MICROORGANISMOS CAUSADORES DA DE COMPOSIÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM 0,9 LITRO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	5.000,0	UN	5,95	29.750,00
43	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR (1000 ML) / Iogurte líquido, Produzido com leite desnatado, não contém estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes e não possui gorduras saturadas, colesterol ou carboidratos. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Produto com registro no Ministério da Agricultura. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo 1000 ml do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR (1000 ML) / Iogurte líquido, Produzido com leite desnatado, não contém estabilizantes, corantes, aromatizantes ou conservantes e não possui gorduras saturadas, colesterol ou carboidratos. Conservado entre 1 a 10 graus centígrados; validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da ANVISA/MS. O rótulo deverá seguir a Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/05, do MAPA, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Produto com registro no Ministério da Agricultura. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem de plástico polietileno atóxico, resistente, contendo 1000 ml do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	1.000,0	und	6,85	6.850,00
48	LOURO EM FOLHAS / FOLHAS SECAS, OBTIDAS DE ESPÉCIES GENUÍNOS - LOURO EM FOLHAS / FOLHAS SECAS, OBTIDAS DE ESPÉCIES GENUÍNOS, FOLHAS SÃS, LIMPAS E SECAS, DE COLORAÇÃO VERDE PARDACENTA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO. EMBALAGEM DE 5 G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	100,000	UN	1,15	115,00
58	NATA / Creme de leite pasteurizado homogeneizado. Produto resfriado. Embalagem em potes de polietileno (pet), contendo 400 gramas do produto. Composição: gordura láctea, mínimo de 25%. Cor branca, sabor e odor característicos suaves, não rançosos nem ácidos,, sem sabores ou odores estranhos. Textura firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Produto com registro no MAPA. - NATA / Creme de leite pasteurizado homogeneizado. Produto resfriado. Embalagem em potes de polietileno (pet), contendo 400 gramas do produto. Composição: gordura láctea,	400,000	und	6,95	2.780,00

mínimo de 25%. Cor branca, sabor e odor característicos suaves, não rançosos nem ácidos,, sem sabores ou odores estranhos. Textura firme, untuosa, com bom espalhamento. Aparência brilhante, sem apresentação de grumos, sem soro aparente. A rotulagem deverá conter todas as informações nutricionais, nome e/ou marca, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega do produto. A embalagem deverá estar lacrada. Produto com registro no MAPA.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
60	ORÉGANO / EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, INCOLOR, ATÓXICO, LACR - ORÉGANO / EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO, INCOLOR, ATÓXICO, LACRADO. EMBALAGEM COM 7 GRAMAS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE.O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	200,000	UN	1,00	200,00
68	QUEIJO MUSSARELA / FATIADO, RESFRIADO, SEPARADO INDIVIDUALME - QUEIJO MUSSARELA / FATIADO, RESFRIADO, SEPARADO INDIVIDUALMENTE POR PLÁSTICOS. PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIA-PRIMA Sã E LIMPA, PURO, SEM QUALQUER ADIÇÃO, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. VALIDADE MÁXIMA: DE 02 (DOIS) MESES DA DATA DE FABRICAÇÃO QUE NÃO DEVERÁ SER SUPERIOR A 20 (VINTE) DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALADO EM PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO. NO RÓTULO DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 364, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM 1 KG	300,000	KG	36,90	11.070,00
75	UVA PASSA PRETA / Sem sementes, desidratada, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - UVA PASSA PRETA / Sem sementes, desidratada, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	500,000	und	3,00	1.500,00

**Total do Participante: 53.930,00**

**Participante: PREMIUM CAFETERIA E ALIMENTOS LTDA**

7	ARROZ INTEGRAL / CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. PROCÉ - ARROZ INTEGRAL / CLASSE: LONGO, FINO, TIPO I INTEGRAL. PROCEDÊNCIA NACIONAL, ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, EMBALAGEM PLÁSTICA E TRANSPARENTE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS APÓS A DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	600,000	KG	4,40	2.640,00
8	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE - ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE. RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA OU AMARELADA, GRÃOS INTEIROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. DEVERÁ OBEDECER A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG.	4.000,0	KG	3,41	13.640,00
9	ARROZ POLIDO / TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% - ARROZ POLIDO / TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE. RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS INTEIROS E SOLTOS	2.000,0	KG	3,56	7.120,00

APÓS O COZIMENTO. DEVERÁ OBEDECER A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS / EMBALAGEM DE 1 KG.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
11	BISCOITO DE COCO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO DE 0,400 KG, TENDO DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE NÃO INFERIOR A 120 DIAS.	-500,000	PCT	6,92	3.460,00
13	BISCOITO MAISENA / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO DE 0,400 KG, TENDO DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS.	-500,000	PCT	5,05	2.525,00
14	BISCOITO SALGADO TIPO AGUA E SAL - DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO DE 0,400 KG, TENDO DUPLA EMBALAGEM. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A ROTULAÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS.	3.500,0	PCT	4,89	17.115,00
28	FARINHA DE MANDIOCA / FINA BRANCA, PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DA RALADURA DAS RAÍZES DE MANDIOCA (MANIBOT UTILÍSSIMA) PREVIAMENTE DESCASCADA A MÃO, LAVADA, E ISENTAS DO RADICAL CIANETO, FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAIS TERROSOS E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. DEVENDO OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO INCOLOR, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, SELADA. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	-1.000,0	KG	5,17	5.170,00
30	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO RDC Nº 344, DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS	-5.000,0	KG	4,18	20.900,00
32	FEIJÃO CLASSE CARIOCA GRUPO 1 TIPO 1 / DE QUALIDADE, CONSTITUÍDO POR FEIJÃO CLASSE CARIOCA GRUPO 1 TIPO 1 / DE QUALIDADE,	600,000	KG	7,54	4.524,00

CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM: CLASSIFICAÇÃO (GRUPO, CLASSE, TIPO), LOTE, DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME EMPRESARIAL, CNPJ, ENDEREÇO DA EMPRESA EMBALADORA OU DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO), REGISTRO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO AO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28 DE MARÇO DE 2008. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

**Total do Participante: 77.094,00**

**Participante: SUCOS BECA INDUSTRIA E COMERCIO DE BEBIDAS LTDA**

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
73	SUCO DE UVA INTEGRAL, 100% NATURAL, MANTENDO TODAS AS VITAMI - SUCO DE UVA INTEGRAL, 100% NATURAL, MANTENDO TODAS AS VITAMINAS E ELEMENTOS NATURAIS DA UVA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA OU CORANTES, NÃO ALCÓOLICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E ROTULADA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO.	2.000,0	LTS	8,00	16.000,00

**Total do Participante: 16.000,00**

**Participante: SUPER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**

1	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ / PRODUTO PREPARADO COM O CAC - ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ / PRODUTO PREPARADO COM O CACAU OBTIDO POR PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO E AÇÚCAR, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS. INGREDIENTES BÁSICOS: CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR REFINADO, AROMATIZANTE, OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO E PERMITIDO NA LEGISLAÇÃO E OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO. O AÇÚCAR EMPREGADO NO SEU PREPARO DEVE SER NORMALMENTE SACAROSE, PODENDO SER SUBSTITUÍDO PARCIALMENTE POR GLICOSE PURA E ISENTO DE LACTOSE, PORÉM, QUE SEJA EM TEXTURA FINA E UNIFORME. NÃO PODERÁ CONTER A ADIÇÃO DE GORDURA E ÓLEOS ESTRANHOS A QUALQUER TIPO DE CHOCOLATE, BEM COMO, À MANTEIGA DE CACAU E NÃO PODERÁ SER ADICIONADO DE AMIDO E FÉCULAS ESTRANHAS. DEVERÁ SER OBTIDO DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAIS TERROSAS, DE PARASITAS, DETRITOS DE ANIMAIS, CASCAS DE SEMENTE DE CACAU E OUTROS DETRITOS VEGETAIS. ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, COR PRÓPRIO DO TIPO, CHEIRO CARACTERÍSTICO E SABOR DOCE. COM UMIDADE MÁXIMA DE 3%. DEVERÁ CONSTAR NO RÓTULO NÃO CONTÉM GLÚTEN E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 264, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	500,000	KG	10,00	5.000,00
2	AÇÚCAR REFINADO / OBTIDO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTA - AÇÚCAR REFINADO / OBTIDO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA E MISTURA. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE E DEVERÁ CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE DE FABRICAÇÃO E ESTAR EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A VALIDADE DO	500,000	KG	4,19	2.095,00

PRODUTO NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 12 MESES DO RECEBIMENTO. EMBALAGEM DE 1KG.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
3	ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS.O PRODUTO DEVE SER 100% COMPOSTO - ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS.O PRODUTO DEVE SER 100% COMPOSTO POR STÉVIA E DEVE SER ISENTO DE SACARINA, CICLAMATO OU ASPARTAME. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A UM ANO A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 80ML. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	12,000	UN	8,85	106,20
4	ALECRIM / FRESCO; EM FOLHAS VERDES; COM ASPECTO, COR,CHEIRO - ALECRIM / FRESCO; EM FOLHAS VERDES; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MAÇO COM 0,100 KG.	500,000	MAÇO	2,25	1.125,00
5	AMEIXA SECA SEM CAROÇO - AMEIXA SECA SEM CAROÇO / AMEIXA SECA, SEM CAROÇO, PACOTE COM 150 GRAMAS. OBTIDA DE FRUTAS MADURAS, INTEIRAS, SÃS, LIMPAS E DESIDRATADAS; LIVRE DE FERMENTAÇÕES, MANCHAS OU DEFEITOS; ACONDICIONADA EMBALAGENS LACRADAS COM TRATAMENTO INTERNO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	300,000	UN	5,10	1.530,00
6	AMIDO DE MILHO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PR - AMIDO DE MILHO. DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. COM A INSCRIÇÃO NO RÓTULO DE NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978, RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG.	150,000	KG	3,75	562,50
12	BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, SALGADO / DEVERÁ SER FABRIC - BISCOITO DE POLVILHO TIPO ROSCA, SALGADO / DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPO, ISENTA DE MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LIQUIDO DE 90 A 100 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 180 DIAS.	4.000,0	PCT	6,81	27.240,00
15	BISCOITO SEM GLÚTEN E LACTOSE - BISCOITO SEM GLÚTEN E LACTOSE / INGREDIENTES PRIORITÁRIOS: FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, MELADO DE CANA, AMIDO, ÓLEOS VEGETAIS. ISENTO DE GLÚTEN E LACTOSE. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 150G. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	400,000	PCT	6,95	2.780,00
16	CACAU EM PÓ 100% / Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans e sem lactose. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - CACAU EM PÓ 100% / Cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gorduras trans e sem lactose. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	500,000	und	3,20	1.600,00
17	CANELA EM PAU /OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNO - CANELA EM PAU / OBTIDA DA CASCA DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS; GRÃOS SÃOS E LIMPOS; DE COLORAÇÃO PARDO AMARELADA OU MARROM CLARO; COM ASPECTO CHEIRO AROMÁTICO E SABOR PRÓPRIOS; LIVRE DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO	100,000	PCT	4,00	400,00

TRANSPARENTE, ATÓXICO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. PACOTE DE 20 GRAMAS.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
19	CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA SEM AÇÚCAR / DE PROCEDÊNCIA NACIONAL, COMPOSIÇÃO BÁSICA: AVEIA EM FLOCOS, FLOCOS DE MILHO, COCO RALADO, FLOCOS DE ARROZ, CORANTE NATURAL. ISENTO DE MOFO, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, ODORES OU SABOR DIFERENTES DA SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. EMBALADO EM PLÁSTICO ATÓXICO, COM CAPACIDADE PARA 0,500 KG, EMBALAGEM PRIMÁRIA TERMOSELADA, CONTENDO DECLARAÇÃO DA MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, LOTE E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	600,000	KG	14,45	8.670,00
20	CHIA EM GRÃO / Semente de chia puras, livres de sujidades e contaminantes. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 6 meses. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - CHIA EM GRÃO / Semente de chia puras, livres de sujidades e contaminantes. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Data de validade: mínimo de 6 meses. Embalagem 150 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	400,000	und	3,50	1.400,00
22	COMINHO EM PÓ / TEMPERO / CONDIMENTO, DESIDRATADO E MOÍDO - COMINHO EM PÓ / TEMPERO / CONDIMENTO, DESIDRATADO E MOÍDO, EMBALAGEM C/ 40 GRAMAS.	100,000	UN	2,60	260,00
23	CRAVO DA ÍNDIA / PRODUTO NATURAL - CRAVO DA ÍNDIA / PRODUTO NATURAL, EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, PACOTE CONTENDO 8 GRAMAS. DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	100,000	PCT	2,20	220,00
26	DOCE DE BANANA COM TÂMARA SEM AÇÚCAR / Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Deverá constar na embalagem: Registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e prazo de validade e estar rotulada de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Embalagem contendo 400 g do produto. Ingredientes permitidos: Banana e tâmara. Se aceita adição de conservantes. Sem adição de açúcar, mel, melado, qualquer tipo de adoçante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - DOCE DE BANANA COM TÂMARA SEM AÇÚCAR / Obtida da cocção de frutas inteiras ou em pedaços; ausente de corantes e aromatizantes artificiais. Deverá constar na embalagem: Registro no Ministério da Agricultura, data de fabricação e prazo de validade e estar rotulada de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 10 meses a contar da entrega. Embalagem contendo 400 g do produto. Ingredientes permitidos: Banana e tâmara. Se aceita adição de conservantes. Sem adição de açúcar, mel, melado, qualquer tipo de adoçante. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	500,000	und	8,85	4.425,00
27	FARINHA DE AVEIA / Obtida a partir da moagem das sementes integrais. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 200 gramas do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - FARINHA DE AVEIA / Obtida a partir da moagem das sementes integrais. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Embalagem com dados de identificação do produto, data de fabricação e validade. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 200 gramas do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	400,000	und	2,60	1.040,00
29	FARINHA DE MILHO MÉDIA AMARELA / PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA - FARINHA DE MILHO MÉDIA AMARELA / PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, PREVIAMENTE MACERADO, SOCADO E PENEIRADO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDAS OU RANÇOSAS. COM A INSCRIÇÃO NO RÓTULO DE NÃO CONTÉM GLÚTEN. DEVERÁ OBEDECER A RESOLUÇÃO CNNPA	2.500,0	KG	3,44	8.600,00

Nº 12/1978, RESOLUÇÃO RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ESTAR ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259 DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
33	FEIJÃO CLASSE PRETO GRUPO 1 TIPO 1 / DE QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM: CLASSIFICAÇÃO (GRUPO, CLASSE, TIPO), LOTE, DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME EMPRESARIAL, CNPJ, ENDEREÇO DA EMPRESA EMBALADORA OU DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO), REGISTRO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO AO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28 DE MARÇO DE 2008. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	800,000	KG	4,89	3.912,00
34	FEIJÃO CLASSE VERMELHO GRUPO 1 TIPO 1 / DE QUALIDADE, CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, RESISTENTE, COM SOLDA REFORÇADA E ÍNTEGRA, DEVE CONTER NA EMBALAGEM: CLASSIFICAÇÃO (GRUPO, CLASSE, TIPO), LOTE, DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR (NOME EMPRESARIAL, CNPJ, ENDEREÇO DA EMPRESA EMBALADORA OU DO RESPONSÁVEL PELO PRODUTO), REGISTRO, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE, ATENDENDO AO DISPOSTO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28 DE MARÇO DE 2008. APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12/1978. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	600,000	KG	8,75	5.250,00
35	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISSIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO DE SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NÃO DEVERÁ POSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. DESIDRATADO, INSTANTÂNEO E EMBALADO A VÁCUO EM SACO LAMINADO, EMBALAGEM DE 0,500 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS.	-300,000	PCT	17,33	5.199,00
36	FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVE - FERMENTO BIOLÓGICO. PRODUTO OBTIDO DE CULTURAS PURAS DE LEVEDURAS (SACCHAROMYCES CEREVISSIAS) POR PROCEDIMENTO TECNOLÓGICO ADEQUADO E EMPREGADO PARA DAR SABOR PRÓPRIO E AUMENTAR O VOLUME E A POROSIDADE DOS PRODUTOS FORNEADOS. O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO DE SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NÃO DEVERÁ POSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. DESIDRATADO, INSTANTÂNEO E EMBALADO A VÁCUO EM SACO LAMINADO, EMBALAGEM DE 0,100 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS.	300,000	PCT	6,94	2.082,00
37	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO / PRODUTO FORMADO POR S -	900,000	UN	2,31	2.079,00

FERMENTO EM PÓ QUÍMICO / PRODUTO FORMADO POR SUBSTÂNCIA OU MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO FERMENTO QUÍMICO E A RECOMENDAÇÃO CONSERVE AO ABRIGO DE UMIDADE OU CONSERVE EM AMBIENTE SECO. NECESSÁRIA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 38/1977 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,100 KG. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
41	GOMA PARA TAPIOCA/ ESPECIFICAÇÕES: MASSA PRONTA PARA TAPIOCA - GOMA PARA TAPIOCA / ESPECIFICAÇÕES: MASSA PRONTA PARA TAPIOCA, FÉCULA DE MANDIOCA HIDRATADA. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, BEM VEDADA, CONTENDO 500G, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS. VALIDADE: MÍNIMO DE 10 MESES.	150,000	UN	7,97	1.195,50
44	IOGURTE ZERO LACTOSE / IOGURTE SEM LACTOSE COMPOSTO POR LEITE - IOGURTE ZERO LACTOSE / IOGURTE SEM LACTOSE COMPOSTO POR LEITE DESNATADO PASTEURIZADO, PREPARADO DE POLPA DE FRUTAS (MALTODEXTRINA, FRUTA, AMIDO MODIFICADO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO), ENZIMA LACTASE, FERMENTO LÁCTEO, ESPESSANTES GELATINA, GOMA GUAR E PECTINA E EDULCORANTES SUCRALOSE. DEVE ESTAR ESCRITO NA EMBALAGEM ZERO LACTOSE. SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. O RÓTULO DEVERÁ SEGUIR A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24/11/05, DO MAPA, DEVENDO APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO E CONTATO DO FORNECEDOR, NOME DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA. PRODUTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. ISENTO DE MICROORGANISMOS CAUSADORES DA DECOMPOSIÇÃO DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 140G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	150,000	UN	3,53	529,50
45	LEITE À BASE DE SOJA / INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, ÁGUA, AÇÚCAR, SAL, VITAMINAS (C, E, B6, A, ÁCIDO FÓLICO, D, B12), AROMATIZANTE (AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA), ESPESSANTE GOMA CARRAGENA, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM TETRA PAK. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 268, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RESOLUÇÃO CNNPA Nº 14/1978 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM 1 LITRO.	60,000	LTS	6,54	392,40
46	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / CONTENDO LEITE INTEGRAL - LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE / CONTENDO LEITE INTEGRAL, MALTODEXTRINA, SORO DE LEITE, ENZIMA LACTASE, MINERAIS (PIROFOSFATO FÉRRICO E SULFATO DE ZINCO), VITAMINAS (L-ASCORBATO DE SÓDIO, ACETATO DE RETINILA, COLECALCIFEROL), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E REGULADOR DE ACIDEZ HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADO EM LATA, EMBALAGEM ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES E POSSUIR PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM 380G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	400,000	UN	31,15	12.460,00
47	LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT. ACONDICIONADO EM CAIXA MUL - LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT. ACONDICIONADO EM	26.250,	LTS	4,90	128.625,00

CAIXA MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES E POSSUIR PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 LITRO.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
49	MACARRÃO COM OVOS LETRINHAS. SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM - MACARRÃO COM OVOS LETRINHAS. SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 0,500 KG	1.000,0	KG	8,52	8.520,00
50	MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA/CABELO DE ANJO/NINHO. - MACARRÃO COM OVOS TIPO ALETRIA/CABELO DE ANJO/NINHO. SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 0,500 KG.	1.200,0	KG	7,51	9.012,00
51	MACARRÃO SEM GLÚTEN, SEM OVOS DE ARROZ OU MILHO TIPO PARAFUSO / O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes principais: farinha de arroz ou milho e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Deverá obedecer a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,500 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - MACARRÃO SEM GLÚTEN, SEM OVOS DE ARROZ OU MILHO TIPO PARAFUSO / O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes principais: farinha de arroz ou milho e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Submetido ao processo de secagem, acondicionado em saco transparente de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, condições de armazenagem e quantidade do produto. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpos, isenta de	150,000	und	4,58	687,00

matérias terrosas, parasitos e larvas. Não pode estar fermentado ou rançoso. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão.

O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Deverá obedecer a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005 e rotulado de acordo com a resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Embalagem de 0,500 Kg. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
52	MACARRÃO TIPO GRAVATA SEM OVOS / SUBMETIDO AO PROCESSO DE SE - MACARRÃO TIPO GRAVATA SEM OVOS / SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	2.800,0	KG	8,25	23.100,00
53	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS / SUBMETIDO AO PROCESSO DE S - MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS / SUBMETIDO AO PROCESSO DE SECAGEM, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE DE POLIETILENO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM DE 1 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	3.500,0	KG	6,73	23.555,00
54	MACARRÃO TIPO YAKISSOBA / MASSA ALIMENTÍCIA SECA SEM OVOS - MACARRÃO TIPO YAKISSOBA / MASSA ALIMENTÍCIA SECA SEM OVOS PARA YAKISSOBRA. PRODUTO NÃO FERMENTADO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, APRESENTADO COMO MASSA LONGA, SOB VÁRIAS FORMAS (ESPESSURAS), OBTIDA PELO EMPASTO, AMASSAMENTO MECÂNICO E FORMATAÇÃO DO MESMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM E QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPOS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS. NÃO PODE ESTAR FERMENTADO OU RANÇOSO. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM DE 0,500 KG. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	600,000	UN	7,78	4.668,00
55	MANTEIGA / MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL. MANTEIGA / MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE SEM SAL. ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE	-500,000	KG	44,46	22.230,00

DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM 500 GRAMAS.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
56	MILHO PARA PIPOCA / TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS S - MILHO PARA PIPOCA / TIPO 1, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÁS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS / EMBALAGEM DE 500G. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	400,000	KG	8,13	3.252,00
57	MOLHO DE SOJA TIPO SHOYO LIGHT / EMBALAGEM 150 ML. - MOLHO DE SOJA TIPO SHOYO LIGHT / EMBALAGEM 150 ML.	100,000	UN	3,89	389,00
59	ÓLEO DE SOJA REFINADO. SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUAD - ÓLEO DE SOJA REFINADO. SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO, PREPARADA A PARTIR DE GRÃOS DE SOJA SÃOS E LIMPOS. SEM CONSERVANTES. LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS, DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. EMBALAGEM PET DE 0,900 LITROS.	3.500,0	UN	8,00	28.000,00
61	OVO DE GALINHA TIPO DE GRANJA / TAMANHO EXTRA GRANDE, BRANCO - OVO DE GALINHA TIPO DE GRANJA / TAMANHO EXTRA GRANDE, BRANCOS OU VERMELHOS, DEVEM ESTAR LIMPOS E NÃO TRINCADOS. COM DATA DE VALIDADE E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 DIAS. FRESCO, LIMPO, PESANDO APROXIMADAMENTE 60 GRAMAS CADA, ACONDICIONADO EM 12 UNIDADES (DÚZIA) EM SUPORTE PRÓPRIO E COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRÓPRIA, LIMPA, SECA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 35, DE 17 DE JUNHO DE 2009. POSSUIR REGISTRO NO SIM. TRANSPORTE FECHADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	6.000,0	DZ	7,05	42.300,00
62	PÃO DOCE, TIPO HOT DOG / PESO DE APROX. 80G POR UNIDADE - PÃO DOCE, TIPO HOT DOG / PESO DE APROXIMADAMENTE 80G POR UNIDADE, DO TIPO BRIOCHE, PREPARADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDADES CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DATA DE EMBALAGEM, PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) DIAS A CONTAR NO ATO DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG.	800,000	KG	15,64	12.512,00
63	PÃO FRANCÊS INTEGRAL / UNIDADE APROX. DE 50 GRAMAS UNIDADE. - PÃO FRANCÊS INTEGRAL / UNIDADE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. É PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALADO EM SACO PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTO, DEVIDAMENTE FECHADO. TRANSPORTADO E ENTREGUE EM EMBALAGEM DEVIDAMENTE HIGIENIZADA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RDC Nº 359 E 360 DE	3.000,0	KG	14,84	44.520,00

23 DE DEZEMBRO DE 2003 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE VALIDADE E A DATA DE FABRICAÇÃO DO ALIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
64	PÃO FRANCÊS / UNIDADE APROX. 50 GRAMAS POR UNIDADE - PÃO FRANCÊS / UNIDADE APROXIMADAMENTE 50 GRAMAS. PRODUTO OBTIDO PELA COCÇÃO, EM CONDIÇÕES TÉCNICAS ADEQUADAS, DE MASSA PREPARADA COM FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, ÁGUA E SAL, PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. É PERMITIDA A FABRICAÇÃO DE PÃO COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM VITAMINAS E SAIS MINERAIS. EMBALADO EM SACO PRÓPRIO PARA ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTO, DEVIDAMENTE FECHADO. TRANSPORTADO E ENTREGUE EM EMBALAGEM DEVIDAMENTE HIGIENIZADA. DEVERÁ OBEDECER A RDC N.º 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 E ROTULADO DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DATA DE VALIDADE E A DATA DE FABRICAÇÃO DO ALIMENTO. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. KG.	500,000	KG	13,31	6.655,00
65	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE / CONGELADO. INGREDIENTES: PROD - PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE / CONGELADO. INGREDIENTES: PRODUTO A BASE DE FARINHA DE ARROZ OU FÉCULA DE MANDIOCA OU AMIDO DE MILHO OU ALGUMA OUTRA FARINHA ISENTA DE GLÚTEN. NÃO PODERÁ CONTER LACTOSE E GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PÃES SEM GLÚTEN FATIADO, DE VARIADOS SABORES (BATATA, AIPIM, CENOURA), EMBALAGEM COM PESO APROXIMADO DE 340 GRAMAS. VALIDADE MÍNIMA 60 DIAS.	250,000	UN	15,03	3.757,50
66	POLVILHO AZEDO / PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE RAÍZES LIMPAS - POLVILHO AZEDO / PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE RAÍZES LIMPAS, LIVRE DE INSETOS, DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 1 KG.	200,000	KG	7,29	1.458,00
69	QUEIJO RICOTA / PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE DE VACA PASTEURIZADO, COM SAL. EMBALADO À VÁCUO COM MATERIAIS ADEQUADOS PARA AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE ARMAZENAMENTO E QUE GARANTAM A HERMETICIDADE DA EMBALAGEM E PROTEÇÃO APROPRIADA CONTRA A CONTAMINAÇÃO. DEVE APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR, E CARACTERÍSTICA FÍSICO/QUÍMICA COMPATÍVEL AO PRODUTO E DESCRIÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DESCRIÇÃO DE CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIE). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	500,000	KG	11,95	5.975,00
70	REQUEIJÃO CREMOSO / PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, - REQUEIJÃO CREMOSO / PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 (CINQUENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO (SIE). PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	900,000	UN	5,65	5.085,00
71	REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE / Massa coalhada para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado e padronizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, enzima lactase, cloreto de cálcio e	200,000	und	5,95	1.190,00

coalho), manteiga, caseína ao coalho, cloreto de sódio (sal), estabilizantes citrato de sódio, tripolifosfato de potássio, polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio e pirofosfato tetrapotássico, regulador de acidez ácido cítrico e conservador ácido sórbico. Embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIE) e data de validade na embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega. Embalagem 180 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. - REQUEIJÃO CREMOSO ZERO LACTOSE / Massa coalhada para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado e padronizado, cloreto de sódio, fermento lácteo, enzima lactase, cloreto de cálcio e coalho), manteiga, caseína ao coalho, cloreto de sódio (sal), estabilizantes citrato de sódio, tripolifosfato de potássio, polifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato ácido de sódio e pirofosfato tetrapotássico, regulador de acidez ácido cítrico e conservador ácido sórbico. Embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIE) e data de validade na embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega. Embalagem 180 gramas. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Item	Especificação	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
72	SAL REFINADO IODADO. COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAI - SAL REFINADO IODADO. COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO DE 10 MG E MÁXIMO DE 15 MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECIFICA. EMBALAGEM DE 1 KG.	1.700,0	KG	1,35	2.295,00
74	TÂMARA SECA SEM CAROÇO / TÂMARA, FRUTA SECA, SEM CAROÇO, D - TÂMARA SECA SEM CAROÇO / TÂMARA, FRUTA SECA, SEM CAROÇO, DE TAMANHO MÉDIO, UNIFORMES, DE 1ª QUALIDADE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM/POTE PLÁSTICO ORIGINAL DE FÁBRICA, DE 260G. ISENTA DE FUNGOS OU PARASITAS, LIVRE DE UMIDADE E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM APRESENTANDO EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.	300,000	UN	6,35	1.905,00
76	VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL. ISENTO - VINAGRE ACÉTICO FERMENTADO DE ÁLCOOL. ISENTO DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL E AUSÊNCIA DE CORANTES, CONSERVANTES, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS. LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAL TERROSO E DETRITOS DE ANIMAIS E VEGETAIS. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM EM FRASCOS PLÁSTICO RESISTENTES E BEM LACRADOS COM TAMPA INVIOLÁVEL, HERMETICAMENTE FECHADO. VALIDADE: NO MÍNIMO 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA. EMBALAGEM DE 0,900 LITROS	600,000	UN	1,95	1.170,00
77	LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT. ACONDICIONADO EM CAIXA MUL - LEITE INTEGRAL ESTERILIZADO UHT. ACONDICIONADO EM CAIXA MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E GERMES E POSSUIR PERFEITA CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS QUALIDADES NUTRITIVAS DE ACORDO COM A PORTARIA Nº 146, DE 07 DE MARÇO DE 1996. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 120 DIAS. EMBALAGEM DE 1 LITRO.	8.750,0	LTS	4,90	42.875,00

**Total do Participante: 523.888,60**

**Total Geral: 675.432,60**

São João Batista, 16/12/2022

.....  
ROSANE SARTORI ROSA

.....  
**Assinatura do Responsável**