

MUNICÍPIO DE TUBARÃO/SC
PREGÃO PRESENCIAL N° 05/2023
_ PRIMEIRA ERRATA _

Objeto da licitação: REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas.

Em razão do erro material apontado pela área técnica, denominada ‘alimentação escolar’, pertencente a Fundação Municipal de Educação, requerente inicial deste processo licitatório, mediante registro no Memorando 1Doc nº 19-5.699/2023, decide-se pela retificação dos valores que compõem os itens “14”, “15” e “16”, integrantes do quantitativo apenso ao Anexo I – Termo de Referência, bem como, a divisão dos itens em grupos, vez que:

Leia-se:

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto:

REGISTRO DE PREÇOS para eventual contratação de empresa(s) em fornecimento de gêneros alimentícios para suprir as demandas dos órgãos da Prefeitura Municipal de Tubarão, Fundações, Fundos, Autarquia Municipal e Entidades Conveniadas (Corpo de Bombeiros Militar, Polícia Militar e Polícia Civil).

[...]

GRUPO 1 – PRODUTOS LÁCTEOS REFRIGERADOS

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Valor unitário	Valor total
1.	BEBIDA LÁCTEA: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 800g a 1 kg. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias. Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra Viva.	Kg	3610	R\$ 7,54	R\$ 27.219,40
2.	CREME DE LEITE FRESCO / NATA: Características Técnicas: creme de leite	Kg	340	R\$ 30,55	R\$ 10.387,00

	<p>pasteurizado com 45% de gordura, podendo variar em 10%. Não contém glúten. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 300g a 500g. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>				
3.	<p>IOGURTE / BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE: Características Técnicas: produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. ISENTO DE LACTOSE. Sabores: coco e morango. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente com capacidade para 120 a 200g, identificação de data de fabricação e de validade. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Campo verde, Itambé, Nestlé.</p>	Kg	100	R\$ 15,61	R\$ 1.561,00
4.	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL: Características Técnicas: iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Lista de ingredientes pode conter: Leite integral e/ou leite reconstituído integral, leite em pó, proteínas lácteas e fermentos lácteos. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 500g a 1000g. Prazo de validade: Mínimo de 30 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Holandês, Batavo, Itambé.</p>	L	60	R\$ 12,97	R\$ 778,20
5.	<p>LEITE PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO – CLASSIFICAÇÃO “C”: Características Técnicas: Leite pasteurizado homogeneizado, processado em usina de beneficiamento com fiscalização permanente, devendo conter no mínimo 2% de gordura. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação da data de fabricação e de validade, embalagens de 1 litro. Prazo de validade: Mínimo de 05 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês, Terra</p>	L	40420	R\$ 7,31	R\$ 295.470,20

	Viva.				
6.	<p>MANTEIGA SEM SAL: Característica Técnicas: Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente ou filme laminado, com dados de identificação, data de fabricação e validade, tabela de composição nutricional, embalagens de 200g a 500g. Validade de, no mínimo, 4 meses</p> <p>Marca pré-aprovada: Holandês, Itambé, Piracanjuba.</p>	Kg	270	R\$ 56,74	R\$ 15.319,80
7.	<p>MARGARINA: Característica Técnicas: Deve conter óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, contendo no mínimo 65% de lipídios, vitamina A, creme vegetal de consistência cremosa e zero gordura trans. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g.</p> <p>Marca pré-aprovada: Delícia, Qualy.</p>	Kg	1470	R\$ 27,21	R\$ 39.998,70
8.	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO: Características Técnicas: Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 500g. Devendo conter número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Data validade: Mínimo de 02 meses da data de fabricação.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Holandês.</p>	Kg	2530	R\$ 52,90	R\$ 133.837,00
9.	<p>REQUEIJÃO TRADICIONAL: COMPOSIÇÃO: Creme de Leite, Leite Desnatado Pasteurizado, Sal, Estabilizantes: Tripolifosfato e Hexametáfosfato de Sódio, Pirofosfato, Tetrassódico e Fosfato Dissódico, Acidulante Ácido Lático e Conservantes: Sorbato de Potássio e Nisina. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, copos de 180g, com tampa. Data de validade: mínimo de 90 dias.</p>	kg	410	R\$ 47,15	R\$ 19.331,50
GRUPO 2 – CARNES					
10.	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA: Características Técnicas: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de</p>	kg	900	R\$ 32,62	R\$ 29.358,00

	<p>sódio (estabilizante E451i), antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). Congeladas individualmente. Cada unidade deve pesar de 15 a 25 gramas. CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 14%; Gordura: máximo 9%; Sódio: Máximo 270mg em 100g. Data de validade: Mínimo de 4 meses. Marca pré-aprovada: Friboi, Minerva Fine foods.</p>				
11.	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – ACÉM CUBOS: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, provenientes de cortes dianteiros de segunda (acém), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	kg	6760	R\$ 41,93	R\$ 283.446,80
12.	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO CUBOS: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de cubos uniformes, proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	kg	6750	R\$ 40,16	R\$ 271.080,00
13.	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – TATU (LAGARTO): Características técnicas: Carne bovina, em peça, provenientes de cortes traseiros de primeira (tatu ou lagarto), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho - cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, peça inteira, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a</p>	kg	6600	R\$ 42,26	R\$ 278.916,00

	Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.				
14.	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA - ACÊM: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes dianteiros de segunda (acém), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	6870	R\$ 42,26	R\$ 290.326,20
15.	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA – MÚSCULO TRASEIRO: Características técnicas: Carne bovina moída proveniente de cortes traseiros de segunda (músculo traseiro), sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	6850	R\$ 38,80	R\$ 265.780,00
16.	COXA E SOBRECOXA SEM OSSO CONGELADA: Características Técnicas: Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) sem osso, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Saco de polietileno com capacidade para 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a Legislação. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	14300	R\$ 22,56	R\$ 322.608,00
17.	FÍGADO BOVINO: Características Técnicas: Peça de fígado. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, peça inteira, devidamente identificados com rótulos impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	40	R\$ 22,96	R\$ 918,40
18.	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de peixe de água doce, produzido em cativeiro,	kg	2550	R\$ 48,09	R\$ 122.629,50



	tratado com ração balanceada. Deve ser filetado, sem presença de espinha e água. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 500 a 1000 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.				
19.	LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO: Características Técnicas: Produto obtido a partir de carne suína, cortada em formato de cubos uniformes provenientes de cortes nobre (lombo), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor característica, elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	3050	R\$ 28,89	R\$ 88.114,50
20.	MOELA DE FRANGO: Características Técnicas: Corte de frango moela, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	2040	R\$ 13,89	R\$ 28.335,60
21.	PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADO: Características Técnicas: Peito de frango sem pele e sem osso, apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos, pesando entre 150 a 250 gramas cada unidade, sem tempero. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem Primária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando os dados de identificação do produto segundo legislação, com capacidade para 1000 a 1500 gramas cada embalagem, fechado por solda térmica. Embalagem Secundária: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade:	kg	13980	R\$ 23,22	R\$ 324.615,60

	Mínimo de 06 meses.				
22.	<p>PRESUNTO COZIDO MAGRO FATIADO: Características técnicas: Produto de primeira qualidade, proveniente de carne suína, sal, especiarias naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN, sem capa de gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deverão estar fatiados em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados. Embalagem primária: saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou tipo crayovac, pacotes de 500g, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Data de validade: Mínimo de 45 dias.</p>	kg	1010	R\$ 37,71	R\$ 38.087,10
23.	<p>SALSICHA À VÁCUO: Características técnicas: Produto obtido da emulsão de carnes, embutidas em tripa artificial, na forma de gomos, deve apresentar elementos inteiros de tamanho uniforme. Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF, entrega no máximo 5 dias após a fabricação, onde deverá ser efetuada com carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4° a 6°C no ato do recebimento, se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, toucinho, proteína vegetal, amido, glicose, especiarias, conservantes, estabilizante e antioxidante. Embalagem primária: Embalagens a vácuo com peso máximo 1kg. Data de Validade: Mínimo 1 mês.</p> <p>Marca pré-aprovada: Perdígão, Sadia, Aurora, Seara.</p>	kg	790	R\$ 25,33	R\$ 20.010,70
24.	<p>CARNE BOVINA CONGELADA – PATINHO COTADA EM BIFE: Características técnicas: Carne bovina, cortada em formato de bifes uniformes, provenientes de cortes patinho), contendo no máximo 10% de gordura, isentos de ossos, peles, aponevroses, cartilagens, nervos e tendões. Carne de cor vermelho – cereja. Elástica, firme e com odor característico. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p>	kg	560	R\$ 43,21	R\$ 24.197,60

25.	CARNE BOVINA CONGELADA – COXÃO MOLE: Características técnicas: Carne bovina peça inteira , sem osso, limpa, sem nervos, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: Embalada a vácuo, em embalagem tipo crayovac, pacotes de 1 Kg, devidamente identificadas com rótulo impresso de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	kg	960	R\$ 44,32	R\$ 42.547,20
GRUPO 3 – PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO					
26.	BOLO DE AVEIA SEM AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES: Características técnicas: Produto obtido a partir de massa com aveia, banana, ovos e fermento em pó, pode conter ameixa seca e uva passa. NÃO PODE CONTER: açúcar, mel, melado, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes ou aditivos alimentares. Embalagem primária: Bandejas de alumínio, papel ou plástico, embaladas com filme plástico atóxico, com identificação do fornecedor, ingredientes, data de fabricação e validade, com peso unitário de 300 a 400g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 03 dias da data de fabricação.	kg	350	R\$ 39,04	R\$ 13.664,00
27.	BOLO DE TRIGO SEM AÇÚCAR E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES: Características técnicas: Produto obtido a partir de massa com farinha de trigo, banana, ovos e fermento em pó, pode conter ameixa seca e uva passa. NÃO PODE CONTER: açúcar, mel, melado, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes ou aditivos alimentares. Embalagem primária: Bandejas de alumínio, papel ou plástico, embaladas com filme plástico atóxico, com identificação do fornecedor, ingredientes, data de fabricação e validade, com peso unitário de 300 a 400g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 03 dias da data de fabricação.	kg	350	R\$ 39,20	R\$ 13.720,00
28.	PÃO DE CACHORRO QUENTE: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório	kg	5950	R\$ 24,80	R\$ 147.560,00

	Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.				
29.	PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL: Características técnicas: Pão para cachorro quente com 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo ou farelo de trigo, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	1950	R\$ 25,34	R\$ 49.413,00
30.	PÃO DE SANDUÍCHE: Características técnicas: Pão de forma fatiado. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 500g. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	3300	R\$ 24,38	R\$ 80.454,00
31.	PÃO DOCE: Características técnicas: Pão doce com farofa, unidades de 50g. Deve conter: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico, gordura vegetal, lecitina de soja e açúcar, com adição de 5% de fibra de trigo, não deve conter reforçador. Embalagem primária: Embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem com 10 unidades. Data de fabricação: Máximo de 01 dia. Prazo de validade: Mínimo de 04 dias da data de fabricação. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	7050	R\$ 20,82	R\$ 146.781,00

32.	PÃO FRANCÊS / CERVEJINHA: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, sal e açúcar, característico por apresentar casca crocante de cor uniforme, castanho dourado e miolo de cor branco creme, de textura e granulação fina e uniforme tamanho máximo de 60 g. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	kg	3800	R\$ 20,37	R\$ 77.406,00
33.	PÃO DE TRIGO SEM AÇÚCAR E SEM CONSERVANTES: Características técnicas: produto preparado com farinha de trigo, água, sal, fermento, banha, ovos. Embalagem primária: embalagem plástica, com identificação do fornecedor, tipo de pão, data de fabricação e validade, embalagem, com máximo 10 unidades. Apresentar Laudo de Análise de Laboratório Oficial recente (máximo 6 meses), junto às amostras. Laudos exigidos: microbiológico, microscópico, micotoxinas e contaminantes alimentares.	Kg	60	R\$ 25,07	R\$ 1.504,20
GRUPO 4 – ALIMENTOS CONVENCIONAIS					
34.	ACHOCOLATADO VITAMINADO: Ingredientes: Açúcar, cacau, mistura vitamínica (vitaminas A, D, C, B1, B2, B6), sal, estabilizante e aromatizante. NÃO CONTEM GLÚTEN. Diluição e Rendimento aprox. por pacote de 1 kg: diluição 8 litros e rendimento 42 porções de 200 ml, instantâneo. Embalagem primária: Filme de poliéster, metalizado, laminado, vedado, pacotes de 800 a 1200g. Composição química aproximada (mín. em 100g): CHO: 85g, PTN: 3,5g, LIP: 2,5g, Valor Energético: 375Kcal, Vit. A: 565UI, Niacina: 15mg, Vit. B1: 1,15mg, Vit. B2: 1,25mg, Vit. B6: 1,25mg. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Biolac, Nescau.	kg	1760	R\$ 25,69	R\$ 45.214,40
35.	AÇAFRÃO EM PÓ: Características Técnicas: Produto obtido a partir da raiz do acafrão-da-terra (<i>Curcuma Longa</i>), seca e moída. Deve apresentar cor amarela, sem adição de outras farinhas ou aditivos químicos. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias.	kg	21	R\$ 41,87	R\$ 879,27

	<p>Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.</p>				
36.	<p>AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Deve constar no rótulo : "Açúcar refinado especial". Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Alto alegre, União, Duçula.</p>	kg	9893	R\$ 4,75	R\$ 46.991,75
37.	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: Características Técnicas: Adoçante dietético líquido. Embalagem primária: Frascos de polietileno resistente, com capacidade para até 100 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Zero cal, Magro, Adocyl, Finn.</p>	L	48	R\$ 11,89	R\$ 570,72
38.	<p>ÁGUA DE COCO: Características Técnicas: Produto obtido de coco 100% natural, não alcoólico, não fermentado, sem conservantes, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária: Tipo longa vida, tetra brik, com capacidade para 1 litro.</p> <p>Marca pré-aprovada: Do bem, Obrigado, Ducoco.</p>	L	100	R\$ 10,24	R\$ 1.024,00
39.	<p>AMEIXA SECA: Características Técnicas: Obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, sem caroço, limpas e desidratadas, macias, livre de fermentações, manchas ou defeitos. Embalagem primária: Plástica termosselada com peso de 100 gramas. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p>	kg	50	R\$ 23,50	R\$ 1.175,00
40.	<p>AMIDO DE MILHO: Características Técnicas: Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado com matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem primária: Caixas de papel, com peso</p>	kg	123	R\$ 12,24	R\$ 1.505,52

	líquido de 500 a 1000g. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Maisena, Neilar, Yoki.				
41.	ARROZ INTEGRAL: Características Técnicas: Alimento obtido de grãos longos finos sadios de arroz, Oryza sativa L. que foram submetidos ao beneficiamento, integral, tipo 1, longo fino. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos.	kg	100	R\$ 6,36	R\$ 636,00
42.	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses. Deve apresentar Certificado de Classificação de Grãos. Marca pré-aprovada: Kiarroz, Minutinho, Tio João, Urbano.	kg	13100	R\$ 5,37	R\$ 70.347,00
43.	AVEIA EM FLOCOS: Características Técnicas: Aveia 100% natural, grãos grossos, integral, contendo proteínas, sais minerais, gordura, carboidratos e glúten. Embalagem primária: Saco de polietileno transparente acondicionado em caixas de papel cartão com capacidade 250g a 300g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 11 meses.	kg	705	R\$ 26,11	R\$ 18.407,55
44.	BISCOITO DOCE: Características Técnicas: Biscoito sabor leite, maisena ou maria. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou	kg	2570	R\$ 21,64	R\$ 55.614,80



	<p>quadrado ou redondo. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Marilan, Parati, Renata.</p>				
45.	<p>BISCOITO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fibra de trigo, cacau em pó, soro de leite em pó e sal. SEM LACTOSE. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Mossmann, Fabise.</p>	kg	1965	R\$ 23,04	R\$ 45.273,60
46.	<p>BISCOITO ROSQUINHA: Características Técnicas: Biscoito em formato de rosquinha, no sabor coco ou chocolate. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação, sabor coco. Formato de rosquinha. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 300g a 800g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Parati, Casaredo, Germani.</p>	kg	960	R\$ 22,97	R\$ 22.051,20
47.	<p>BISCOITO ROSQUINHA OU PALITO DE POLVILHO SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR: Características: rosquinhas ou palitos de polvilho crocantes, tipo “rosquinha de vento”. Ingredientes:</p>	kg	855	R\$ 66,10	R\$ 56.515,50

	<p>Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho, sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Sabor Balardin, Fernandes, Pauli.</p>				
48.	<p>BISCOITO SALGADO: Características Técnicas: Biscoito sabor água e sal ou cream cracker. Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Germani, Isabela, Parati, Renata, Liane.</p>	kg	2547	R\$ 23,04	R\$ 58.682,88
49.	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL: Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada com farinhas, farelos ou fibras de trigo ou outros cereais, amidos e féculas fermentadas, ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Formato retangular ou quadrado. Embalagem primária: Pacotes de 175 ou 200g embalados individualmente com filme plástico atóxico e os dois pacotes embalados em polipropileno, resistente, lacrado, totalizando 350 ou 400g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 07 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Marilan, Isabela, Parati.</p>	kg	550	R\$ 25,06	R\$ 13.783,00
50.	<p>BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - DOCE: Características Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel,</p>	kg	410	R\$ 90,46	R\$ 37.088,60

	<p>adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestlé NaturNes, Caseiro e Natural.</p>				
51.	<p>BISCOITO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E CONSERVANTES - SALGADO: Características Técnicas: Biscoito com ingredientes selecionados, que não leve em sua composição açúcar, mel, adoçantes naturais ou artificiais, conservantes, corantes, emulsificantes, de forma a atender a legislação do PNAE e atendimento a crianças menores de 3 anos. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 40g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Caseiro e Natural, Suspirolândia, Sabor Balardin.</p>	kg	410	R\$ 99,83	R\$ 40.930,30
52.	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM OVO: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, gordura vegetal não hidrogenada, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Schar., Amina, Leve Crock.</p>	kg	75	R\$ 117,45	R\$ 8.808,75
53.	<p>BISCOITO TIPO BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN: Características Técnicas: Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata ou mandioca, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não hidrogenada, amido de milho, sal, levedura, espessante, emulsionante, levedantes, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Torquato, Fernandes, Pauli, Santulana.</p>	kg	90	R\$ 89,24	R\$ 8.031,60
54.	<p>BISCOITO TIPO COOKIES SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Características Técnicas: Biscoito tipo cookies, doce, diversos sabores (laranja, mel, frutas silvestre, castanhas, coco). Ingredientes: Pode conter polvilho, fécula de batata, farinha de arroz, ovos, gordura vegetal não</p>	kg	70	R\$ 119,24	R\$ 8.346,80

	<p>hidrogenada, aromatizante natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 100g a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Jasmine, Vitao, Nutri Cookie, Santulana.</p>				
55.	<p>CACAU EM PÓ 100%: Ingredientes: Cacau em pó 100%, sem adição de açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestle, Garoto, Dr Oetker, Apti, Qualimax.</p>	kg	60	R\$ 63,98	R\$ 3.838,80
56.	<p>CAFÉ EM PÓ CATEGORIA SUPERIOR: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: 100% (cem por cento) de café arábica, o produto deverá ser constituído de café até tipo 6 COB (Classificação Oficial Brasileira), moagem média, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, isento de gosto rio e riozona, com um máximo de 10% (dez por cento) de defeitos pretos, verdes e ardidos (desde que seu gosto típico não seja acentuado) e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p>	kg	2700	R\$ 41,01	R\$ 110.727,00
57.	<p>CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL: Características técnicas: Café torrado e moído, espécie: de 85% (oitenta e cinco por cento) a 100% (cem por cento) de café arábica, podendo ser adicionado até o máximo de 15% (quinze por cento) de café conilon; moagem fina, torração média, aroma e sabor intensos, encorpado, bebida variando de mole a riado, excelente a regular. Embalagem primária: Embalagem aluminizada a vácuo de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores</p>	kg	9270	R\$ 38,00	R\$ 352.260,00

	totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.				
58.	<p>CANELA EM PÓ: Característica técnicas: Canela; em pó fina homogênea; obtida da casca de espécimes vegetais genuínos; grãos são 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. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 4 a 50g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Lev crock.</p>	kg	45	R\$ 89,14	R\$ 4.011,30
59.	<p>CANJICA BRANCA: Características técnicas: Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas são, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem primária: Embalagem plástica, com capacidade de 400 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Yoki.</p>	kg	60	R\$ 10,44	R\$ 626,40
60.	<p>CHOCOLATE EM PÓ 50% DE CACAU: Ingredientes: Cacau em pó, açúcar. Serão aceitos 2 tipos de embalagem: 1) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado, pacotes de 1kg do produto (permitindo variação de 10%), ou 2) Embalagem primária: Filme de poliéster, vedado. Embalagem secundária: Caixas de papel, com peso líquido de 200 a 1000g. Ambas devem possuir rotulagem completa de acordo com a legislação vigente, com data de fabricação e data de validade. Todos os dados devem estar impressos na embalagem, não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo de 45 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Nestle, Choco leite, Dr Oetker, Apti, Qualimax.</p>	kg	655	R\$ 54,99	R\$ 36.018,45
61.	<p>COCO RALADO: Características técnicas: Coco branco ralado, seco, sem adição de açúcar. Embalagem: Pacote plástico com capacidade máxima 200g. Data de validade: Mínimo de 6 meses a contar da data de entrega.</p>	kg	362	R\$ 69,20	R\$ 25.050,40

62.	<p>COLORAU: Característica técnicas: Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. No rótulo deve constar a denominação "colorífico". Embalagem primária: Saco de polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Cheli, Delibom, Da Filó.</p>	kg	203	R\$ 18,38	R\$ 3.731,14
63.	<p>DOCE EM PASTA SABOR DOCE DE LEITE: Ingredientes: Leite, açúcar, soro de leite, glicose de milho, amido e bicarbonato de sódio. Embalagem primária: Potes ou baldes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 400 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>Marca pré-aprovada: Néctar, Mu-Mu, Elegê, Tirol.</p>	kg	2000	R\$ 25,91	R\$ 51.820,00
64.	<p>EXTRATO DE TOMATE ORGÂNICO: Características Técnicas: Extrato de tomate concentrado com certificação de produto orgânico. Ingredientes: Tomate orgânico, sem adição de açúcar e sal. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic ou lata ou vidro com capacidade de 300 a 500g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade para até 15kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Fugini, Jasmini, Agreco.</p>	kg	116	R\$ 28,16	R\$ 3.266,56
65.	<p>FARINHA DE MANDIOCA: Características Técnicas: Grupo: seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade:</p>	kg	9210	R\$ 8,03	R\$ 73.956,30

	Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Tupã, Deusa, Araruna, Super 10.				
66.	FARINHA DE MILHO: Características Técnicas: Resultado da moagem da canjica (milho sem germen). Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses.	kg	870	R\$ 6,78	R\$ 5.898,60
67.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa. Enriquecida ou fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Apresentar Registro do produto no Ministério da Saúde e Laudo de Análise de laboratório Oficial (junto às amostras). Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.	kg	13130	R\$ 6,15	R\$ 80.749,50
68.	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantendo a estrutura do farelo e do germen. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou papel, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 05 meses. Marca pré-aprovada: Nita, Dona Benta, Nordeste, Fidalga.	kg	100	R\$ 7,61	R\$ 761,00
69.	FEIJÃO ANÃO PRETO: Características técnicas: Tipo I, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar	kg	9250	R\$ 8,50	R\$ 78.625,00

	<p>certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Super Gosto.</p>				
70.	<p>FEIJÃO CARIOCA - Características técnicas: feijão tipo 1, carioca, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%.</p> <p>Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data da fabricação: máximo 30 dias. Data de validade: mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de classificação e grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel.</p>	kg	610	R\$ 10,25	R\$ 6.252,50
71.	<p>FEIJÃO VERMELHO: Características técnicas: feijão tipo 1, vermelho, produto novo de 1ª qualidade, sem sujidades, mofos e bolores. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, resistente com identificação do produto, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses. Apresentar certificado de Classificação e Grãos.</p> <p>Marca pré-aprovada: Chinês, Urbano, Caldão, Biel, Big Boia.</p>	kg	1420	R\$ 10,90	R\$ 15.478,00
72.	<p>FERMENTO BIOLÓGICO: Características Técnicas: Seco, 100% natural. No rótulo deve constar: “Fermento Biológico Seco”. Embalagem primária: Embalado em envelopes aluminizados de 10g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Fleischmann.</p>	kg	72	R\$ 148,56	R\$ 10.696,32

73.	<p>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e /ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico". Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com capacidade para 100g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Royal, Dr. Oetker, Dona Benta.</p>	kg	156	R\$ 34,19	R\$ 5.333,64
74.	<p>FOLHA DE LOURO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas de louro (<i>Laurus Nobilis</i>) desidratadas, inteiras, sem presença sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 4 a 50g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.</p>	kg	1	R\$ 199,45	R\$ 199,45
75.	<p>MACARRÃO DE ARROZ SEM OVOS: Ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma e urucum e emulsificante. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Urbano.</p>	kg	110	R\$ 24,18	R\$ 2.659,80
76.	<p>MASSA CABELO DE ANJO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, no formato de cabelo de anjo fino. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquídea.</p>	kg	10	R\$ 14,11	R\$ 141,10
77.	<p>MASSA ESPAGUETE: Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno</p>	kg	5050	R\$ 10,65	R\$ 53.782,50

	transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.				
78.	MASSA PARAFUSO: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Diana, Nordeste.	kg	1520	R\$ 11,13	R\$ 16.917,60
79.	MASSA PARAFUSO COLORIDA: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, colorido naturalmente (tomate desidratado, espinafre). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Orquidea.	kg	10	R\$ 9,18	R\$ 91,80
80.	MASSA PARAFUSO INTEGRAL: Características Técnicas: Contendo farinha de trigo integral e sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Rosane, Urbano.	kg	600	R\$ 14,65	R\$ 8.790,00
81.	MILHO PARA PIPOCA: Características técnicas: classe amarela tipo I, grupo duro isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Marca pré-aprovada: Yoki, Sinhá, Big Boia.	kg	485	R\$ 11,01	R\$ 5.339,85
82.	MISTURA PARA BOLO SEM GLÚTEM E SEM LACTOSE: Ingredientes: Açúcar, farinha	kg	50	R\$ 34,50	R\$ 1.725,00

	de arroz, cacau, proteína isolada de soja, emulsificantes, fermentos, espessantes. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 300 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Supra Soy, Soy Cake, King Mix, Vitao, Risovita.				
83.	MISTURA PARA PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Ingredientes: Açúcar, farinha de arroz, cacau, proteína isolada de soja, emulsificantes, fermentos, espessantes. Não Contém Glúten. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 300 a 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Vitao, Risovita.	kg	50	R\$ 33,88	R\$ 1.694,00
84.	ÓLEO DE SOJA: Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata frágil, ferrugem, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: Garrafas plásticas ou latas de flandres contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Marca pré-aprovada: Soya, Coamo, Liza, Cocamar.	L	9365	R\$ 11,50	R\$ 107.697,50
85.	ORÉGANO: Características Técnicas: Produto obtido a partir das folhas secas da planta <i>Oreganum vulgare</i> , sem presença de pedras ou sujidades. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 20 a 100g, identificados com o nome do fabricante, data de fabricação e data de validade, impressos na própria embalagem. Não será aceita etiqueta sobreposta. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses. Marca pré-aprovada: Kitano, Mactost.	kg	31	R\$ 84,24	R\$ 2.611,44
86.	SAL: Características técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Marca pré-aprovada: Cisne, Zizo, Diana.	kg	8535	R\$ 3,60	R\$ 30.726,00
87.	SARDINHA OU ATUM ENLATADO: Características técnicas: Sardinha ou atum em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Embalagem primária: Acondicionado em recipiente resistente, vedado hermeticamente e	kg	110	R\$ 74,48	R\$ 8.192,80



	limpo, contendo aproximadamente 125g de peso líquido drenado, abre fácil. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Data de fabricação: Máximo 60 dias. Prazo de validade: Mínimo 18 meses. Marca pré-aprovada: 88, Gomes da Costa, Coqueiro, Pescador.				
88.	UVA PASSA: Características técnicas: Uva passa preta ou branca, sem sementes. Embalagem primária: Embalagem plástica termosselada, com peso aproximado de 100 gramas. Deve conter os dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Data de fabricação: Máximo 30 dias. Prazo de validade: Mínimo 10 meses.	kg	660	R\$ 4,71	R\$ 3.108,60
89.	VINAGRE: Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml a 1 litro. Marca pré-aprovada: Chemin, Heinig.	L	1021	R\$ 80,32	R\$ 82.006,72
GRUPO 5 – LEITES E FÓRMULAS INFANTIS					
90.	LEITE DE COCO EM PÓ: Características Técnicas: Leite de coco em pó integral, sem adição de maltodextrina e conservantes. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 100 a 500g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Tia Sonia, Monama, Santo Óleo, Fino Coco, Mammoth.	kg	100	R\$ 99,04	R\$ 9.904,00
91.	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Características técnicas: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo humano, mediante processos tecnológicos adequados. O produto ao ser reconstituído conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral, com quantidade de gorduras padronizada em 30%. Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado. Peso líquido de 500 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Marca pré-aprovada: Piracanjuba, Camponesa, Prativita.	kg	892	R\$ 49,47	R\$ 44.127,24
92.	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido por	kg	5	R\$ 82,07	R\$ 410,35

	<p>desidratação do leite de vaca integral e apto ao consumo em dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite integral, enzima lactase, vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja.</p> <p>Constar registro no SIF/DIPOA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Pacote aluminizado ou latas. Peso líquido de 200 a 1000g. Diluição e Rendimento aproximado por pacote de 1 kg: diluição = 10 litros e rendimento = 55 porções de 200 ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Itambé, Leveleite, Ninho.</p>				
93.	<p>LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura mínimo de 3%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.</p>	L	10834	R\$ 6,83	R\$ 73.996,22
94.	<p>LEITE UHT SEMI DESNATADO LONGA VIDA: Características Técnicas: Leite semidesnatado processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter o teor de gordura entre 0,6 e 2,9%, cor branca interior e sabor característico. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem Tetra Brik Aseptic de 1 litro. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. Data de fabricação: Máximo de 15 dias. Data de validade: Mínimo de 120 dias.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Parmalat, Elegê, Terra viva.</p>	L	868	R\$ 7,69	R\$ 6.674,92
95.	<p>LEITE UHT ZERO LACTOSE: Características técnicas: Produto obtido a partir do leite de vaca, com lactose hidrolizada, próprio para dietas com restrição de lactose. Embalagem primária: Tetra Brik Aseptic, capacidade de 1000ml. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.</p> <p>Marca pré-aprovada: Tirol, Piracanjuba, Elegê.</p>	L	420	R\$ 8,53	R\$ 3.582,60
96.	<p>FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA 1: Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro,</p>	kg	100	R\$ 139,02	R\$ 13.902,00

	enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 1), Nestlé (Nan Soy).				
97.	FÓRMULA INFANTIL A BASE DE SOJA 2: Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja, com ferro, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidrato 100% maltodextrina, acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil Soja 2), Nestlé (Nan Soy).	kg	200	R\$ 138,99	R\$ 27.798,00
98.	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA DE 0 A 6 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida, com predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína e adição prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 1), Nestlé (Nestogeno 1, Nan Confor 1).	kg	300	R\$ 112,36	R\$ 33.708,00
99.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE 6 A 12 MESES: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, indicado para crianças a partir do 6º mês de vida, com predominância de caseína em relação às proteínas do soro do leite e adição de prebióticos. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil 2), Nestlé (Nestogeno 2, Nan Confor 2).	kg	600	R\$ 109,70	R\$ 65.820,00
100.	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO DE PRIMEIRA INFÂNCIA: Características Técnicas: Fórmula infantil a base de proteínas lácteas, em pó, enriquecida com vitaminas, minerais e prebióticos (FOS/GOS), indicado para crianças 1 a 3 anos. Atende todas as	kg	2100	R\$ 107,19	R\$ 225.099,00

	recomendações do Codex Alimentarius. Embalagem primária: Lata com capacidade entre 400g e 800g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptanutri Premium 3), Nestlé (Ninho 1+).				
101.	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE: Características Técnicas: Fórmula infantil com predominância da proteína de soro do leite, isenta de lactose, indicado para lactentes desde o nascimento até o 12º mês de vida, adicionada de nucleotídeos e com baixa osmolaridade, contribuindo para melhora da diarreia e no tratamento da intolerância à lactose,. Atende todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria MS nº977/1998. Embalagem primária: Lata com aproximadamente 400g. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Danone (Aptamil sem lactose), Nestlé (Nan sem lactose).	kg	200	R\$ 156,98	R\$ 31.396,00
GRUPO 6 – ALIMENTOS ESPECIAIS					
102.	CREME DE LEITE: Composição: Creme de Leite em Pó, Espessantes (Goma Guar, Jataí e Carragen) e Estabilizantes (Citrato de Sódio, Trifosfato de Sódio, Monofosfato de Sódio e Difosfato de Sódio). Embalagem: caixinha de 200gr. Validade: 6 meses.	kg	330	R\$ 31,50	R\$ 10.395,00
103.	LEITE CONDENSADO: Leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sabor tradicional. Embalagem: Caixa com 395 gr aproximado. Prazo de validade: mínimo 10 meses.	kg	360	R\$ 29,51	R\$ 10.623,60
104.	MAIONESE: Composição: Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco De Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Antioxidantes BHA, BHT E Ácido Cítrico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Natural Páprica E Aromatizante. NÃO CONTÉM GLÚTEN ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE SOJA. Embalagem: pode pet de 500gr, data de validade 240 dias.	kg	410	R\$ 19,79	R\$ 8.113,90
GRUPO 7 – HORTIFRUTIGRANJEIRO					
105.	ABACATE: Características técnicas: Tipo liso, tamanho médio, pesando 500 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	kg	600	R\$ 9,95	R\$ 5.970,00

106.	ABACAXI PÉROLA: Características técnicas: Tamanho médio, pesando 1000 a 1400 gramas a unidade. Frutos perfeitos, são, maduros, isentos de danos mecânicos, sem pragas ou doenças. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Unid.	1350	R\$ 7,53	R\$ 10.165,50
107.	BANANA BRANCA IN NATURA: Características Técnicas: Grupo II, Tipo Especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	10470	R\$ 5,97	R\$ 62.505,90
108.	LARANJA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92mm), Tipo Especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 10kg por embalagem.	Kg	9960	R\$ 4,68	R\$ 46.612,80
109.	LIMÃO TAITI: Características Técnicas: Frutos arredondados, casca fina, suco ácido, de cor esverdeada, coloração da casca verde-clara a verde-amarelada, com sementes. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 1kg por embalagem.	Kg	70	R\$ 5,92	R\$ 414,40
110.	MAÇÃ: Características Técnicas: Fuji ou Gala (de acordo com o período do ano), Tipo ou Categoria 2 a 3. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	1560	R\$ 9,20	R\$ 14.352,00

111.	MAMÃO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	5850	R\$ 11,46	R\$ 67.041,00
112.	MANGA: Características Técnicas: Variedade Tommy Atkins. Tamanho médio, pesando entre 300 e 500g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	900	R\$ 7,45	R\$ 6.705,00
113.	MELANCIA: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 10 e 15kg a unidade, com tamanho simétrico, com semente. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	1020	R\$ 3,96	R\$ 4.039,20
114.	MELÃO AMARELO: Características Técnicas: Grupo aromático, amarelo. Frutos ligeiramente ovalados, polpa creme esverdeada, pequena cavidade interna com sementes, casca levemente rugosa e firme. Tamanho médio, pesando entre 1500 e 2000g a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	3350	R\$ 7,60	R\$ 25.460,00
115.	MORANGO IN NATURA: Características Técnicas: De primeira, com coroa, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta. Embalagem: Administrativos determinados pela	Kg	450	R\$ 31,31	R\$ 14.089,50

	ANVISA, embalagem de 250g a 400g, aproximadamente.				
116.	PÊRA WILLIANS: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 150 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	6020	R\$ 13,77	R\$ 82.895,40
117.	UVA NIÁGARA: Características Técnicas: Fruta em completo estado de maturação, grupo rosada ou preta, subgrupo uniforme ou mista, peso dos cachos classe 3 a 5 (a partir de 250g), limite de defeitos CAT I ou CAT II, sem defeitos danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: Caixas de papalão descartáveis, de 2 a 8kg.	Kg	1500	R\$ 11,88	R\$ 17.820,00
118.	AIPIM SEM CASCA CONGELADO: Características Técnicas: Tipo branca/amarela, primeira qualidade, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, sabor e cor própria da espécie, uniformes, frescas, sem casca, congelada, sem fermentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg.	Kg	450	R\$ 8,17	R\$ 3.676,50
119.	ALFACE ROXA: Características Técnicas: Características de cultivar bem definidas, fisiologicamente bem desenvolvidas, coloração própria, livre de danos e pragas. Alface roxa, especial, com ou sem cabeça, pé em desenvolvimento pesando 700g, aproximadamente. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Unid.	250	R\$ 3,39	R\$ 847,50
120.	ALHO IN NATURA: Características Técnicas: Tipo Especial, Classe 3 ou 4. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiros, sadios e isentos de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente, embalagens com 500g.	kg	311	R\$ 27,13	R\$ 8.437,43
121.	ABOBORA MORANGA: Características Técnicas: Tamanho médio, redonda e achatada,	Kg	650	R\$ 4,36	R\$ 2.834,00

	<p>formada por gomos bem acentuados, com casca lisa e de cor laranja ou roseada, polpa laranja amarelada, pesando entre 900 a 1500 gramas. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>				
122.	<p>BATATA INGLESA IN NATURA: Características Técnicas: Escovada, Grupo I e II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Kg	4400	R\$ 5,08	R\$ 22.352,00
123.	<p>BETERRABA IN NATURA: Características Técnicas: Sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.</p>	Kg	1550	R\$ 5,37	R\$ 8.323,50
124.	<p>BRÓCOLIS: Características Técnicas: Novo, firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.</p>	Molho	550	R\$ 7,35	R\$ 4.042,50
125.	<p>CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de</p>	Kg	4380	R\$ 5,89	R\$ 25.798,20

	polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.				
126.	CENOURA IN NATURA: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	Kg	2860	R\$ 5,41	R\$ 15.472,60
127.	CHUCHU: Características Técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 2kg por embalagem.	Kg	210	R\$ 5,25	R\$ 1.102,50
128.	COUVE-FLOR: Características Técnicas: Comum, cor branca, tamanho médio, pesando de 700g a 1 kg a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	310	R\$ 7,01	R\$ 2.173,10
129.	COUVE-FOLHA: Características Técnicas: Tenra e fresca, bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, com no mínimo de 10 folhas (molhos), de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Molho	210	R\$ 4,57	R\$ 959,70
130.	MILHO VERDE ESPIGA: Características	kg	450	R\$ 15,41	R\$ 6.934,50

	Técnicas: produto colhido em estágio ainda imaturo (verde). As espigas são verde-claras e os grãos amarelados, descascado. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 5kg por embalagem.				
131.	REPOLHO VERDE: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Descartável ou retornável sendo de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação, atendendo as especificações do INC. SARC / ANVISA / INMETRO N° 009 de 12 de dezembro de 2002.	Und	110	R\$ 4,46	R\$ 490,60
132.	TEMPERO VERDE: Características Técnicas: Salsinha e cebolinha verde, frescas, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, sem indícios de germinação, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem primária: Acondicionada em embalagem adequada, pesando 100g por molho.	Molho	110	R\$ 3,62	R\$ 398,20
133.	TOMATE: Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado, classe média ou grande de 50 a 90mm de diâmetro. Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem constando o peso total que será entregue em cada localidade.	kg	1380	R\$ 7,15	R\$ 9.867,00
134.	TOMATE CEREJA: Características Técnicas: Deve apresentar características de primeira qualidade, bem formados, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, com	kg	110	R\$ 11,20	R\$ 1.232,00

	textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão ou passado. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente ou sacaria de rede própria para hortifrutis, com capacidade de 1kg por embalagem.				
135.	OVOS DE GALINHA: Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual. Embalagem primária: Descartável, bandeja com capacidade para 2½ (duas dúzias e meia), identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva e identificada com rótulo ou etiqueta, conforme legislação vigente. Prazo de validade: Mínimo de 15 dias.	Dz	4100	R\$ 10,46	R\$ 42.886,00
136.	POLPA DE FRUTAS CONGELADA: Ingredientes: Polpa de fruta integral, diversos sabores, entre eles abacaxi, acerola, laranja, maracujá, manga, mamão, goiaba, amora, morango, entre outros, sem adição de açúcar e água. Embalagem: saco plástico transparente e resistente, embalagem individual, com 200 a 500g, com especificação dos ingredientes, data de fabricação e o prazo de validade. Embalagem: Saco de polietileno atóxico resistente com rotulagem, capacidade de 1kg. Marca pré-aprovada: Ros.	kg	1310	R\$ 27,00	R\$ 35.370,00

Valor total R\$ 6.358.858,87

[...]

Diante do exposto, altera-se a abertura do certame para dia 24/05/2023 às 14 horas, com a entrega dos envelopes até as 19 horas do dia 23/05/2023.

Reiteram-se as demais cláusulas do edital. Publique-se na forma da lei.

Tubarão (SC), 10 de maio de 2023.

Gelson José Bento
Prefeito Interino