



MUNICÍPIO DE MARACAJÁ/SC  
TERMO DE REFERÊNCIA – TR

**Termo de Referência**

**1. OBJETO GERAL**

Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino vinculados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar e para atender às necessidades da Administração Pública Municipal de Maracajá/SC durante o ano letivo de 2025.

**2. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

|   |                   |  |                  |  |       |
|---|-------------------|--|------------------|--|-------|
| X | Registro de Preço |  | Termo Contratual |  | Outro |
|---|-------------------|--|------------------|--|-------|

**3. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA**

|   |                       |   |                     |  |                   |
|---|-----------------------|---|---------------------|--|-------------------|
| X | DFD                   | X | Matriz de risco     |  | Projeto Básico    |
| X | ETP                   |   | Memorial Descritivo |  | Projeto Executivo |
|   | Planilha orçamentária |   | Anteprojeto         |  | Outros            |

**4. NATUREZA DO OBJETO**

|   |                     |  |                                 |
|---|---------------------|--|---------------------------------|
| X | Material de consumo |  | Equipamento/Material Permanente |
|   | Serviço continuado  |  | Serviço não continuado          |
|   | Obra                |  | Serviço de engenharia           |

**5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

A solução adotada por essa administração é a aquisição de alimentos para o atendimento dos alunos no período escolar por meio de pregão via sistema de registro de preço. Com base no levantamento de mercado, essa é a modalidade que mais se aproxima dos resultados pretendidos, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

**6. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO**

O principal objetivo da aquisição desta alimentação escolar é ofertar uma alimentação de qualidade com aporte nutricional adequado a todos os alunos matriculados na rede municipal de ensino durante o período de permanência na instituição de ensino assim como atender a recomendação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e suas resoluções vigentes. Também faz-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Administração Pública Municipal de Maracajá/SC, visando garantir o abastecimento contínuo das secretarias, departamentos e unidades administrativas e convênios, permitindo assim a execução eficiente de suas atividades essenciais. Os produtos entregues devem estar de acordo com a tabela abaixo.

**6.1 ITENS DE CONTRATAÇÃO**

| ITEM | QUANT. | UND. MEDIDA | OBJETO  | VALOR UN. | VALOR TOTAL |
|------|--------|-------------|---|-----------|-------------|
| 01   | 500    | Unidade     | <b>Abacaxi</b><br>Característica técnica: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos. Devendo ser somente a classe abacaxi e não ananás. Embalagem: O produto deve ser | 9,99      | 4.995,00    |

|    |       |         |   |       |           |
|----|-------|---------|---|-------|-----------|
|    |       |         | entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.   |       |           |
| 02 | 100   | Unidade | <b>Abacaxi em calda</b><br>Características técnica: Ingredientes: Rodelas de abacaxi, água e açúcar. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. Lata de 400g (peso drenado).   | 16,59 | 1.659,00  |
| 03 | 450   | Pote    | <b>Açafrão da Terra</b><br>Característica Técnica: Açafrão da terra em pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, pacote com 45g, identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.  | 6,92  | 3.114,00  |
| 04 | 2.500 | Kg      | <b>Açúcar cristal</b><br>Característica Técnica: Açúcar cristal, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor e cheiro própria e sabor doce. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagens intacta, resistentes e bem vedadas de 1kg.   | 5,63  | 14.075,00 |
| 05 | 1.000 | Kg      | <b>Açúcar branco refinado</b><br>Característica Técnica: Açúcar refinado amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor e cheiro próprio e sabor doce. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagens intactas de 1 kg, atóxicas, resistentes, bem vedadas.                  | 5,67  | 5.670,00  |
| 06 | 750   | Pacote  | <b>Achocolatado</b><br>Característica Técnica: Achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais. Mistura em pó para o preparo de achocolatado rico em vitaminas e fonte de cálcio e ferro, com redução de açúcar. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta, atóxicas, resistente, bem vedadas e com peso líquido de 550g.                                     | 9,98  | 7.485,00  |
| 07 | 12    | Unidade | <b>Adoçante dietético</b><br>Característica técnica: Adoçante a base de STÉVIA, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 80 ml.  | 15,09 | 181,08    |
| 08 | 160   | Kg      | <b>Aipim branco ou amarelo congelado</b><br>Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas. Identificado com rótulo. Deve estar descascado, lavado e congelado. Embalagem: Embalados em sacos de plásticos atóxicos transparente resistentes de 1kg com tamanho de até 10 cm cada aipim. | 9,52  | 1.523,20  |

|    |       |                 |  |       |           |
|----|-------|-----------------|--|-------|-----------|
| 09 | 500   | Unidade         | <b>Alface lisa ou crespa</b><br>Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de sujidades. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades.                   | 3,79  | 1.895,00  |
| 10 | 60    | Kg              | <b>Alho Nobre</b><br>Característica Técnica: Alho in natura, comum, cabeça inteira, fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, danos mecânicos ou causados por pragas. Embalagem: Embalados em sacos plásticos atóxicos e resistentes.   | 37,63 | 2.257,80  |
| 11 | 350   | Pacote          | <b>Amendoim debulhado</b><br>Característica técnica: Amendoim com película, "in natura", em embalagem plástica de 400g. O produto deve apresentar selo de qualidade.   | 6,45  | 2.257,50  |
| 12 | 200   | Pacote/<br>Lata | <b>Ameixa seca</b><br>Apresentação: produto obtido de frutas maduras, sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagem: Embalagem com 150 g, desidratado, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.  | 11,93 | 2.386,00  |
| 13 | 80    | Unidade         | <b>Amido de milho</b><br>Característica técnica: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Ingrediente: amido de milho excelente para preparar mingaus, papas, bolos e cremes. Embalagem: intacta, atóxica, resistente e bem vedada e contendo 500gr.  | 9,86  | 788,80    |
| 14 | 450   | Kg              | <b>Arroz branco tipo 1</b><br>Característica técnica: tipo 1, beneficiado. Subgrupo polido, classe longo fino. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5%. Embalagem: Embalados em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de fabricação.  | 6,43  | 2.893,50  |
| 15 | 1.000 | Kg              | <b>Arroz parboilizado tipo 1</b><br>Característica Técnica: Beneficiado, subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino Tipo I. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, com prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de fabricação.         | 6,38  | 6.380,00  |
| 16 | 150   | Pacote          | <b>Aveia em flocos grossos</b><br>Característica Técnica: Aveia laminados, rico em fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. Pacote de 1kg. | 23,61 | 3.541,50  |
| 17 | 290   | Unidade         | <b>Azeite de oliva extra virgem</b><br>Característica Técnica: Azeite de oliva extra virgem com acidez menor que 0,5% para temperar alimentos. Embalagem com 500 ml.   | 46,93 | 13.609,70 |

|    |     |    |  |       |          |
|----|-----|----|--|-------|----------|
|    |     |    | Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.  |       |          |
| 18 | 70  | Kg | <b>Bacon</b><br>Industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 44,93 | 3.145,10 |
| 19 | 200 | Kg | <b>Banha de porco</b><br>Característica técnica: Banha de porco sem conservantes, 100% natural. Embalada em recipiente plástico atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 1 kg.  | 18,63 | 3.726,00 |
| 20 | 600 | Kg | <b>Banana Branca</b><br>Característica técnica: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, apresentar grau máximo de maturação, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.   | 6,00  | 3.600,00 |
| 21 | 180 | Kg | <b>Batata doce</b><br>Característica técnica: Deve apresentar a característica, do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente a casca. Deverá sem isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes.  | 5,16  | 928,80   |
| 22 | 500 | Kg | <b>Batata Inglesa</b><br>Característica técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá sem isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente. | 6,59  | 3.295,00 |
| 23 | 400 | Kg | <b>Bergamota</b><br>Característica técnica: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta.  | 7,16  | 2.864,00 |

|    |       |        |  |       |           |
|----|-------|--------|--|-------|-----------|
| 24 | 250   | Kg     | <b>Beterraba</b><br>Característica técnica: tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, estarem bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com coloração próprias. Deverá ser isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.            | 5,93  | 1.482,50  |
| 25 | 10    | Pacote | <b>Bicarbonato de amônio (Sal Amoníaco)</b><br>Características técnicas: Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. Embalagem de 50g.   | 4,53  | 45,30     |
| 26 | 1.800 | Pacote | <b>Biscoito salgado tipo cream cracker</b><br>Característica técnica: Biscoito salgado tipo cream cracker, fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, moles com muita umidade, queimados. Embalagens: plástica transparente interna individual acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 370 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível. | 6,33  | 11.394,00 |
| 27 | 200   | Pacote | <b>Biscoito integral diet, zero açúcar</b><br>Característica técnicos: Biscoito integral zero açúcar fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas e adoçantes naturais. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 120 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.   | 12,46 | 2.492,00  |
| 28 | 1.600 | Pacote | <b>Biscoito tipo rosquinha sabor leite</b><br>Característica técnica: Biscoito de leite tipo rosquinha fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 300 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.  | 6,65  | 10.640,00 |
| 29 | 1.500 | Pacote | <b>Biscoito tipo rosquinha sabor chocolate</b><br>Característica técnica: Biscoito tipo rosquinha de chocolate fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 300 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.  | 6,75  | 10.125,00 |
| 30 | 1.300 | Pacote | <b>Biscoito tipo rosquinha sabor coco</b><br>Característica técnica: Biscoito de tipo rosquinha sabor coco fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: em pacote de 300 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.  | 6,75  | 8.775,00  |

|    |       |        |  |       |           |
|----|-------|--------|--|-------|-----------|
| 31 | 1.900 | Pacote | <b>Biscoito doce tipo Leite</b><br>Característica técnica: Biscoito doce tipo leite, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: plástica transparente interna individual acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 370 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.  | 7,23  | 13.737,00 |
| 32 | 1.400 | Pacote | <b>Biscoito doce tipo Maisena</b><br>Característica técnica: Biscoito doce tipo maisena, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 350 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.   | 6,63  | 9.282,00  |
| 33 | 1.000 | Pacote | <b>Biscoito doce tipo maisena SEM LACTOSE</b><br>Característica técnica: Biscoito tipo maisena sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Não poderá conter lactose e corantes artificiais. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.   | 7,27  | 7.270,00  |
| 34 | 500   | Pacote | <b>Biscoito doce tipo SEM LEITE E SEM GLUTEN</b><br>Característica técnica: Biscoito doce sem glúten e lactose, nem apresentar traços de glúten e adição de leite que seja seguro para alérgicos a proteína do leite (caseína). Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 200 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível. | 7,81  | 3.905,00  |
| 35 | 150   | Pacote | <b>Biscoito salgado tipo integral</b><br>Característica técnica: Biscoito salgado tipo integral, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.   | 8,36  | 1.254,00  |
| 36 | 400   | Pacote | <b>Biscoito maisena vegano</b><br>Característica técnica: Biscoito maisena vegano SEM adição de OVOS E LEITE, fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução   | 11,79 | 4.716,00  |

|    |       |         |   |       |            |
|----|-------|---------|---|-------|------------|
|    |       |         | vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 112 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.  |       |            |
| 37 | 500   | Unidade | <b>Brócolis</b><br>Classificação técnica: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente, transparente. | 5,56  | 2.780,00   |
| 38 | 1.300 | Unidade | <b>Café em pó</b><br>Característica técnica: Apenas café moído na lista de ingredientes. Grãos selecionados torrado e moído de primeira linha, com selo de qualidade e pureza ABIC TRADICIONAL OU SUPERIOR Embalagem: Embalado aluminizada, a vácuo, com 500 gramas, validade de 01 (um) ano.   | 21,03 | 27.339,00  |
| 39 | 50    | Unidade | <b>Canela em pó</b><br>Característica técnica: Canela em pó. Embalagem: Lata de 40g. Validade: pelo menos 12 meses a partir da entrega.   | 6,69  | 334,50     |
| 40 | 15    | Unidade | <b>Canela em casca</b><br>Características técnicas: Embalagem intacta contendo informações do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. Em casca (rama). Unidades de 6 a 8cm em pacote atóxico, termo soldado, resistente de 20 gr.  | 5,53  | 82,95      |
| 41 | 4.000 | Kg      | <b>Carne Acém de 2ª picada em cubos</b><br>Característica técnica: Carne bovina acém congelada, sem nervos e sem gordura, cortada em cubos pequenos. Cor: sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Odor: característico. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de 1kg á vácuo.  | 35,58 | 142.320,00 |
| 42 | 4.000 | Kg      | <b>Carne coxão mole Moída</b><br>Característica técnica: Carne bovina coxão mole congelada, sem osso, limpa, sem nervos, sem tendões e teor de gordura máximo 10%. Com coloração característica. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em pacotes de 1 kg á vácuo.  | 37,83 | 151.320,00 |
| 43 | 10    | Cx      | <b>Carne seca desfiada</b><br>Características técnicas: Pacote de 400g. Carne bovina, curada, cozida, desfiada, com sal. Já dessalgada, pronta para consumo. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 46,90 | 469,00     |
| 44 | 15    | Cx      | <b>Caldo de galinha</b><br>Característica técnica: Embalagens de aproximadamente 114g, contendo 12 cubos, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne respectivamente, condimentos naturais e conservantes permitidos por lei. O prazo de validade de deve ser igual ou  | 5,98  | 89,70      |

|    |     |        |  |       |           |
|----|-----|--------|--|-------|-----------|
|    |     |        | superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.   |       |           |
| 45 | 14  | Cx     | <b>Caldo de carne</b><br>Característica técnica: Embalagens de aproximadamente 114g, contendo 12 cubos, conter na formulação: sal, gordura vegetal, glutamato monossódico, proteína vegetal hidrolizada, extrato/carne bovina respectivamente, condimentos naturais e conservantes permitidos por lei. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. | 5,79  | 81,06     |
| 46 | 250 | Kg     | <b>Cebola de cabeça</b><br>Característica técnica: Cebola de cabeça. Devem apresentar características de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.                              | 4,89  | 1.222,50  |
| 47 | 280 | Kg     | <b>Cenoura</b><br>Característica técnica: Cenoura. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.   | 5,53  | 1.548,40  |
| 48 | 400 | Pacote | <b>Chimichurri SEM PIMENTA</b><br>Característica técnica: <b>Mistura de temperos secos para preparações das refeições. Sem adição de glutamato monossódico. Pacotes de 500gr.</b>  | 35,60 | 14.240,00 |
| 49 | 50  | Pacote | <b>Chocolate granulado preto</b><br>Característica técnica: Preparado com cacau em pó, açúcar, amido, adicionado de leite e outras substancias permitidas; o produto será embalado em pacote de 500 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a 40 (decreto 12.486, de 20/10/78). O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.           | 14,66 | 733,00    |
| 50 | 20  | Kg     | <b>Coco congelado in natura</b><br>Característica técnica: Coco ralado em flocos grossos, congelado, integral, sem a extração do óleo ou leite, 100% polpa natural. Pacote contendo 1kg. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.   | 29,68 | 593,60    |
| 51 | 200 | Pacote | <b>Coco ralado em flocos</b><br>Característica técnica: Puro, sem adição de açúcar, com no mínimo 60% de gordura, sem sujidades. Embalados em filme de poliéster metalizado com 100g cada. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.   | 7,22  | 1.444,00  |
| 52 | 600 | Pacote | <b>Colorau</b><br>Característica técnica: Urucum. Obtidos de frutos maduros, grãos saudios, limpos e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem: Acondicionado em embalagens resistentes, atóxico, bem vedada contendo 500 gramas.  | 8,65  | 5.190,00  |



|    |     |         |  |       |          |
|----|-----|---------|--|-------|----------|
| 53 | 200 | Pacote  | <b>Cominho em pó</b><br>Características: Tempero in natura cominho em pó fino. Sem a presença de sujidade ou matérias estranhas. Embalagem em polietileno, atóxica e transparente de 70g.  | 10,82 | 2.164,00 |
| 54 | 40  | Pacote  | <b>Confeito granulado colorido</b><br>Característica técnica: Tipo sprinkler, Ideal para decoração de bolos, tortas, brigadeiros, muffins, cupcakes e doces em geral. Pacote com confeitos de cores mistas, 500g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.                                    | 22,90 | 916,00   |
| 55 | 30  | Pacote  | <b>Confeito de chocolate – Mine pastilhas confeitadas</b><br>Característica técnica: Mine pastilhas de chocolate ao leite, cobertas com uma casquinha crocante e colorida. Utilizado para decoração de bolos, cupcakes e diversos doces.<br>Embalagem de 500g, intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. | 23,03 | 690,90   |
| 56 | 30  | Litros  | <b>Chantilly</b><br>Característica técnica: Preparado para creme tipo Chantilly, tradicional de 1 litro.<br>Características: Em embalagem tipo "TETRAPAK" intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Sem gorduras trans. Sabor suave. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.   | 25,60 | 768,00   |
| 57 | 400 | Caixa   | <b>Chá de saquinho – Hortelã</b><br>Característica técnica: Chá em saquinhos/sachê. Caixas de 10 gramas contendo 10 saquinhos (mínimo). Sabor: Chá de hortelã. Sachês embalados individualmente. Data de validade do produto mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.  | 4,33  | 1.732,00 |
| 58 | 400 | Caixa   | <b>Chá de saquinho – Camomila</b><br>Característica técnica: Chá em saquinhos/sachê. Caixas de 10 gramas contendo 10 saquinhos (mínimo). Sabor: Chá de camomila. Sachês embalados individualmente. Data de validade do produto mínima de 12 (doze) meses a contar da data da entrega.  | 4,89  | 1.956,00 |
| 59 | 400 | Kg      | <b>Chuchu</b><br>Característica técnica: Chuchu. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.  | 4,96  | 1.984,00 |
| 60 | 200 | Unidade | <b>Couve flor</b><br>Característica técnica: Couve flor. Ótima qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Redonda, com talos firmes, cabeça compacta, fechada de cor branca ou creme, sem manchas escuras ou picadas de insetos. Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murcha. Embalagem: O produto deve ser   | 5,06  | 1.012,00 |

|    |     |         |  |       |          |
|----|-----|---------|--|-------|----------|
|    |     |         | embalado em sacos resistentes de material atóxico.   |       |          |
| 61 | 15  | Unidade | <b>Cravo da Índia</b><br>Característica técnica: Cravo-da-Índia, em embalagem de tubo plástico de 15g, resistente, transparente e íntegra, constando data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses  | 6,27  | 94,05    |
| 62 | 450 | Unidade | <b>Creme de leite pasteurizado (NATA)</b><br>Característica técnica: Creme de leite pasteurizado (nata) que consiga fazer chantilli. Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Embalagem: 300 gramas.  | 9,45  | 4.252,50 |
| 63 | 300 | Unidade | <b>Creme de leite</b><br>Característica técnica: Creme de leite. Embalagem tetra pack de 200gr, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.  | 4,06  | 1.218,00 |
| 64 | 750 | Pote    | <b>Doce de leite</b><br>Característica técnica: Doce de leite. Cor marrom claro, cheiro próprio, sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 400gr com registro no ministério da agricultura.   | 6,51  | 4.882,50 |
| 65 | 300 | Pote    | <b>Doce de leite SEM LACTOSE</b><br>Característica técnica: Doce de leite SEM LACTOSE. Cor marrom claro, cheiro próprio, sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 350gr com registro no ministério da agricultura.   | 11,10 | 3.330,00 |
| 66 | 200 | Pote    | <b>Doce de fruta</b><br>Característica técnica: Doce de fruta. Cheiro e sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Sabores: abóbora e banana. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 400gr com registro no ministério da agricultura.   | 6,00  | 1.200,00 |
| 67 | 200 | Pacote  | <b>Goiabada em barra</b><br>Característica técnica: Goiabada, em embalagem de 300g. Com rótulo apresentando informações nutricionais, lote, ingredientes, procedência, data de fabricação e validade.  | 5,53  | 1.106,00 |
| 68 | 50  | Unidade | <b>Emulsificante e estabilizante neutro para sorvete</b><br>Característica técnica: Embalagem 200g. Ingredientes básicos: Água e emulsificantes (monoglicerídeos de ácidos graxos destilados, sal de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana e polioxietileno de monoestearato de sorbitana) Embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. | 17,76 | 888,00   |

|    |     |         |  |       |          |
|----|-----|---------|--|-------|----------|
| 69 | 20  | Pacote  | <b>Erva doce</b><br>Característica técnica: Sementes, embalagem selada de aproximadamente 15g. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 4,59  | 91,80    |
| 70 | 60  | Unidade | <b>Essência de Baunilha</b><br>Característica técnica: Embalagem de 30ml. Características: Frasco contendo informações do produto, marca do fabricante, registro no Ministério da Saúde, data da fabricação e validade. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 7,98  | 478,80   |
| 71 | 100 | Unidade | <b>Ervilha em lata</b><br>Característica técnica: Contendo 200g, sem presença de ferrugem e amassados na lata. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.   | 3,77  | 377,00   |
| 72 | 300 | Lata    | <b>Extrato de tomate</b><br>Característica técnica: Extrato de tomate. Sem aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes, embalagem de 310g.  | 3,97  | 1.191,00 |
| 73 | 200 | Kg      | <b>Farinha de mandioca</b><br>Característica técnica: Farinha de mandioca. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagem transparente, contendo 1 kg.  | 5,25  | 1.050,00 |
| 74 | 150 | Kg      | <b>Farinha de milho</b><br>Característica técnica: Farinha de milho fina para o preparo de polenta, apenas com milho. Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg.   | 5,53  | 829,50   |
| 75 | 100 | Pacote  | <b>Farinha de milho pré cozida polentina</b><br>Característica técnica: Flocos de milho pré-cozidos. Pacote de 500g, corretamente embalado, sem umidade e fungos, com data de validade correta isenta de corpo estranho. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 5,93  | 593,00   |
| 76 | 250 | Pacote  | <b>Farinha de aveia</b><br>Característica Técnica: Farinha de aveia em pacotes de 1kg.   | 28,35 | 7.087,50 |
| 77 | 700 | Kg      | <b>Farinha de trigo especial tipo 1</b><br>Característica técnica: Farinha de trigo especial tipo 1. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria prima terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Deverá ser enriquecida com ácido fólico e ferro. Embalagem: Deverá ser de papel resistente, intacta, com informações nutricionais, bem vedada, contendo 1 kg. | 4,62  | 3.234,00 |
| 78 | 400 | Kg      | <b>Feijão preto, novo, tipo 1</b><br>Característica técnica: Feijão preto, tipo I. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico contendo 1 kg.   | 9,49  | 3.796,00 |

|    |       |         |   |       |           |
|----|-------|---------|---|-------|-----------|
| 79 | 300   | Kg      | <b>Feijão vermelho, novo, tipo 1</b><br>Característica técnica: Feijão vermelho, tipo I. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Embalagem: Embalado em saco plástico contendo 1 kg.  | 14,27 | 4.281,00  |
| 80 | 200   | Unidade | <b>Fermento químico em pó</b><br>Característica técnica: Fermento químico em pó. Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagens: Acondicionado em embalagem intacta e resistente de 250 gramas.                               | 7,20  | 1.440,00  |
| 81 | 30    | Unidade | <b>Fermento biológico</b><br>Característica técnica: Seco e instantâneo, ideal para pães e pizzas, embalagem de 125g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 11,03 | 330,90    |
| 82 | 800   | Kg      | <b>Flocos de milho com açúcar</b><br>Característica técnica: Flocos de milho com adição de açúcar e sem lactose. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem 1kg, não violada, resistente.  | 27,13 | 21.704,00 |
| 83 | 1.800 | Pacote  | <b>Iogurte</b><br>Característica técnica: Iogurte, com polpa de fruta de morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 900g de volume líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade.   | 6,93  | 12.474,00 |
| 84 | 350   | Unid.   | <b>Iogurte de soja ou leite de coco</b><br>Característica técnica: Iogurte a base de soja ou leite de coco, sem leite, caseína ou lactose, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 200ml de volume líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade.                                     | 5,39  | 1.886,50  |
| 85 | 500   | Unid.   | <b>Iogurte sem lactose</b><br>Característica técnica: Iogurte feito com leite e adição da enzima lactase, sabor morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo frasco, contendo aproximadamente 200ml de volume líquido. O produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega na unidade.   | 7,44  | 3.720,00  |
| 86 | 400   | Kg      | <b>Laranja tipo Pêra</b><br>Característica técnica: Laranja tipo Pêra, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas ou em monoblocos ou sacolas tipo rede. | 6,09  | 2.436,00  |

|    |       |         |   |       |           |
|----|-------|---------|---|-------|-----------|
| 87 | 800   | Kg      | <b>Laranja tipo Lima</b><br>Característica técnica: Laranja tipo Lima, grupo I, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas ou em monoblocos ou sacolas tipo rede.  | 8,43  | 6.744,00  |
| 88 | 250   | Unidade | <b>Leite condensado</b><br>Característica técnica: Leite condensado. Embalagem tetra pack de 395gr, contendo leite pasteurizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sem gluten, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.   | 6,13  | 1.532,50  |
| 89 | 150   | Vidro   | <b>Leite de coco</b><br>Característica técnica: Leite de coco natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários. Embalagem de vidro, contendo 200ml.   | 4,79  | 718,50    |
| 90 | 6.500 | Litro   | <b>Leite integral longa vida (1 litro)</b><br>Característica técnica: Leite integral longa vida. Fluído, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), embalagem Tetra Pack. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalagem: Embalado em caixa de 01 litro.  | 6,09  | 39.585,00 |
| 91 | 1.500 | Litro   | <b>Leite semi desnatado longa vida zero lactose (1 litro)</b><br>Característica técnica: Leite semi desnatado Zero Lactose. Ultra High Temperature (UHT) específico para intolerantes a lactose, embalado Tetra Pack. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalagem: Embalado em caixa de 01 litro.  | 7,23  | 10.845,00 |
| 92 | 120   | Litro   | <b>Leite de amêndoas neutro líquido</b><br>Característica técnica: Leite de amêndoas para alunos com alergia a proteína do leite. Embalagem: Embalado em caixa de 1 litro.  | 22,52 | 2.702,40  |
| 93 | 120   | Litro   | <b>Leite de aveia neutro líquido</b><br>Característica técnica: Leite de aveia para alunos com alergia a proteína do leite. Embalagem: Embalado em caixa de 1 litro.  | 22,52 | 2.702,40  |
| 94 | 60    | Pact    | <b>Linguça tipo calabresa</b><br>Característica técnica: Defumada, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno. A embalagem de 400g deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. | 16,33 | 979,80    |
| 95 | 120   | Pacote  | <b>Louro em pó</b><br>Característica: Louro em pó, embalagem de 20gr.   | 5,62  | 674,40    |
| 96 | 500   | Kg      | <b>Maçã gala ou fugi</b><br>Característica técnica: Devem apresentar características próprias do cultivar bem   | 10,83 | 5.415,00  |

|     |       |         |   |      |           |
|-----|-------|---------|---|------|-----------|
|     |       |         | definidas, bem formadas, limpas com coloração própria. Maçã tipo Gala ou fugi. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes sacolas tipo rede.  |      |           |
| 97  | 800   | Pacote  | <b>Macarrão comum, tipo espaguete</b><br>Característica técnica: Macarrão de sêmola de trigo, tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagens: Acondicionado em embalagem contendo 500g.  | 4,79 | 3.832,00  |
| 98  | 1.100 | Pacote  | <b>Macarrão comum, tipo parafuso</b><br>Característica técnica: Macarrão de sêmola de trigo, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 500kg.   | 4,83 | 5.313,00  |
| 99  | 700   | Pacote  | <b>Macarrão comum, tipo cabelo de Anjo</b><br>Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo cabelo de anjo para sopas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade a pressão dos dedos. Embalagem: 500g.   | 5,33 | 3.731,00  |
| 100 | 60    | Pacote  | <b>Macarrão penne sem glúten e lactose</b><br>Características técnicas: Macarrão pene sem glúten e lactose, sendo feito de farinha de arroz ou fécula de batata ou milho, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, bem vedado, em embalagem de 500gr. | 5,49 | 329,40    |
| 101 | 500   | Kg      | <b>Mamão formosa</b><br>Característica técnica: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados caixas de monoblocos com proteção contra danos.   | 9,46 | 4.730,00  |
| 102 | 1.900 | Kg      | <b>Manga Palmer</b><br><b>Característica técnica: Manga Palmer de 1ª</b> qualidade aspecto globoso, acondicionar frutos mistos: verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, com boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, defensivos, parasitas, larvas, sem lesões de origem física e mecânica.                        | 9,26 | 17.594,00 |
| 103 | 500   | Unidade | <b>Margarina vegetal com sal e redução de lipídeos</b><br>Característica técnica: Margarina cremosa, com redução de gorduras. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Inteira, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.   | 8,53 | 4.265,00  |

|     |     |         |  |       |          |
|-----|-----|---------|--|-------|----------|
| 104 | 600 | Unidade | <b>Margarina vegetal com sal, SEM LACTOSE</b><br>Característica técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Integra, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 250gr.  | 10,13 | 6.078,00 |
| 105 | 30  | Unidade | <b>Mel de abelha</b><br>Característica técnica: Não deve estar cristalizado, embalagem de 1kg, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.                                  | 33,56 | 1.006,80 |
| 106 | 500 | Kg      | <b>Melancia</b><br>Característica técnica: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.  | 3,96  | 1.980,00 |
| 107 | 500 | Kg      | <b>Melão Comum</b><br>Característica técnica: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.   | 8,72  | 4.360,00 |
| 108 | 420 | Pacote  | <b>Milho de pipoca</b><br>Característica técnica: Grãos íntegros. Embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.   | 4,74  | 1.990,80 |
| 109 | 200 | Lata    | <b>Milho verde em conserva</b><br>Característica técnica: Milho verde com grão inteiro, imerso em líquido, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, isenta de sujidades e misturas de outra variedade, acondicionados em lata de 200 gramas hermeticamente fechada. A embalagem deve estar íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.                             | 3,64  | 728,00   |
| 110 | 20  | Pacote  | <b>Milho de canjica</b><br>Característica técnica: Pacote de 500g, isento de pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, de fragmentos ou corpos estranhos, acondicionado em pacote lacrado de polipropileno transparente, original de fábrica, embalagem e rótulos de acordo com a legislação vigente da vigilância sanitária. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega. | 6,83  | 136,60   |
| 111 | 400 | Pacote  | <b>Mingau de aveia</b><br>Característica técnica: Mingau de aveia. Mistura para preparo instantâneo de mingau de aveia com fontes de vitaminas e minerais, sem adição de açúcar. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta e resistente, bem vedada e contendo 600gr.  | 7,45  | 2.980,00 |

|     |       |         |   |       |           |
|-----|-------|---------|---|-------|-----------|
| 112 | 250   | Kg      | <b>Moranga Cabotia</b><br>Característica técnica: Moranga cabotia. Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.         | 5,36  | 1.340,00  |
| 113 | 1.200 | Unidade | <b>Óleo de Soja tipo 1</b><br>Característica técnica: Óleo refinado 100% natural. Embalagem: Embalado em embalagem Pet de 900 ml, identificada com rótulo impresso conforme a legislação vigente, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.   | 9,21  | 11.052,00 |
| 114 | 400   | Pacote  | <b>Orégano em tempero seco</b><br>Característica técnica: Orégano tempero, seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.   | 5,73  | 2.292,00  |
| 115 | 700   | Dúzia   | <b>Ovos</b><br>Característica técnica: Ovos, tipo especial, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60gr por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto não deverá apresentar problemas com coloração. O produto deverá estar intacto. Embalagem: Embalagem primária deve ser descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. | 10,56 | 7.392,00  |
| 116 | 1.900 | Kg      | <b>Pão doce com farofa</b><br>Característica técnica: Pão tipo doce com farofa de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.  | 17,27 | 32.813,00 |
| 117 | 2.700 | Kg      | <b>Pão doce tipo hot dog</b><br>Característica técnica: Pão tipo hot dog de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.  | 18,10 | 48.870,00 |
| 118 | 2.000 | Kg      | <b>Pão Francês</b><br>Característica técnica: Pão tipo Francês ou d'água de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.  | 15,77 | 31.540,00 |
| 119 | 450   | Pacote  | <b>Pão branco fatiado</b><br>Característica técnica: pão branco fatiado. Para sanduíche, embalagem com 20 fatias, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, 400gr.   | 8,59  | 3.865,50  |



|     |       |         |  |       |           |
|-----|-------|---------|--|-------|-----------|
| 120 | 100   | Pacote  | <b>Pão fatiado integral</b><br>Característica técnica: Pão 100% integral fatiado, sem sementes. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico 300 a 400gr.   | 11,97 | 1.197,00  |
| 121 | 200   | Pacote  | <b>Pão sem glúten e sem LEITE fatiado</b><br>Características: Pão fatiado ISENTO de glúten e lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 300 gramas por pacote.  | 24,36 | 4.872,00  |
| 122 | 15    | Unidade | <b>Pêssego em calda em metades</b><br>Característica técnica: Lata contendo 450g.<br>Características: Ingredientes: Pêssego, água, açúcar. Não contém glúten. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 16,79 | 251,85    |
| 123 | 4.500 | Kg      | <b>Peito de frango sem osso congelado</b><br>Característica técnica: Peito de frango sem osso congelado. Aspecto rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas e odor característicos. Não deve apresentar sinais de descongelamento com grandes cristais embalado, amolecimento do produto ou presença de umidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens: acondicionadas em pacotes de 1 Kg. | 21,08 | 94.860,00 |
| 124 | 90    | Kg      | <b>Pimentão verde</b><br>Característica técnica: Pimentão verde. Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.  | 9,57  | 861,30    |
| 125 | 200   | Unidade | <b>Pó preparo de gelatina</b><br>Característica técnica: Mistura em pó para gelatina, sabores a escolher, embalagem de 20g. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. O prazo de validade deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.  | 2,38  | 476,00    |
| 126 | 500   | Kg      | <b>Polpa de suco concentrado de Maracujá</b><br>Característica técnica: Polpa de maracujá congelado, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.   | 21,73 | 10.865,00 |
| 127 | 500   | Kg      | <b>Polpa de suco concentrado de Abacaxi</b><br>Característica técnica: Polpa de abacaxi congelada, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.   | 23,97 | 11.985,00 |
| 128 | 200   | Pacote  | <b>Presunto cozido resfriado</b><br>Característica técnica: Presunto Fatiado resfriado, tipo suíno, embalado em saco plástico incolor atóxico - pcte 200gr, com registro no Ministério da Agricultura.   | 7,80  | 1.560,00  |
| 129 | 100   | Kg      | <b>Polvilho azedo</b><br>Característica técnica: Polvilho azedo. Embalagem de 01 kg, contendo data de fabricação e validade.   | 10,84 | 1.084,00  |

|     |       |         |  |       |           |
|-----|-------|---------|--|-------|-----------|
| 130 | 500   | Kg      | <b>Queijo mussarela fatiado</b><br>Característica técnica: Queijo tipo mussarela, já fatiado. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Aspecto: liso, resistente, não pegajoso e sem manchas. Embalado em saco plástico atóxico, com data de validade e fabricação.   | 47,75 | 23.875,00 |
| 131 | 300   | Unidade | <b>Refrigerante</b><br>Característica técnica: Refrigerante. Composto de água gasosa e xarope, vários sabores, embalados em garrafa pet de 2 litros.   | 6,45  | 1.935,00  |
| 132 | 400   | Unidade | <b>Requeijão cremoso</b><br>Característica técnica: Sabor natural, resfriado, não congelado, embalagem íntegra e inviolada. Unidade contendo 400g. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.                          | 11,36 | 4.544,00  |
| 133 | 450   | Unidade | <b>Repolho verde</b><br>Característica técnica: Repolho verde, com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | 4,59  | 2.065,50  |
| 134 | 4.000 | Kg      | <b>Sobrecoxa desossada congelado</b><br>Característica técnica: Sobrecoxa desossada congelado. Aspecto rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas e odor característicos, desossado. Não deve apresentar sinais de descongelamento com grandes cristais embalado. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens: acondicionadas em pacotes de 1 Kg.  | 16,95 | 67.800,00 |
| 135 | 700   | Kg      | <b>Sal refinado</b><br>Característica técnica: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagens contendo 1kg.   | 2,28  | 1.596,00  |
| 136 | 1.400 | Kg      | <b>Salsicha, tipo hot dog</b><br>Característica técnica: Salsicha tipo hot dog congelada com certificado de inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Consistência firme, cor e odor próprio. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Embalada em pacote de até 3 kg.  | 14,72 | 20.608,00 |
| 137 | 150   | Unidade | <b>Suco de uva concentrado</b><br>Característica técnica: Embalagem de 1,5L. Suco de uva concentrado, não alcoólico, sem adição de açúcares, idel para diluição. O prazo de validade de deve ser igual ou superior a 6 (seis) meses partir da data de entrega.   | 19,46 | 2.919,00  |

|     |     |         |   |      |          |
|-----|-----|---------|---|------|----------|
| 138 | 300 | Maço    | <b>Tempero verde</b><br>Característica técnica: Salsinha e cebolinha. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.                    | 4,36 | 1.308,00 |
| 139 | 450 | Kg      | <b>Tomate</b><br>Característica técnica: Tomate. Redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos. | 6,19 | 2.785,50 |
| 140 | 150 | Potes   | <b>Uvas passas desidratada</b><br>Característica técnica: uva preta ou branca sem semente, livre de fungos. Embalagem hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente, pacote com 150g.   | 9,79 | 1.468,50 |
| 141 | 700 | Unidade | <b>Vinagre de álcool</b><br>Característica técnica: Vinagre de álcool, acondicionado em embalagem plástica, resistente e transparente de 900 ml, sem corantes e/ou aditivos químicos, em perfeitas condições, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 1 (um) ano.   | 3,66 | 2.562,00 |

## 7. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Valor total da contratação: | 1.153.968,19                               |
| Fonte de Recurso:           | Vide item 3.0 do estudo técnico preliminar |
| Dotação Orçamentária        | Vide item 3.0 do estudo técnico preliminar |
| Complemento do Elemento:    | Vide item 3.0 do estudo técnico preliminar |

## 8. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Alvará sanitário

## 9. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Prazo de execução/entrega: | - <b>Até 03 (três) dias a partir do recebimento da AF.</b><br>- O pão francês, pão hot dog e pão com farofa as entregas precisam ser realizadas <b>DIARIAMENTE</b> no CEI e SCFV e 1 a 2x na semana nas Escolas da Rede de Ensino.  |
| Local de execução/entrega: | <b>E.E.B.M. 12 de Maio</b> - Endereço: Rua Antônio Rocha, S/N- Centro/ (Horário 7:50h as 17h).<br><b>E.E.B.M. Eulália Oliveira de Bem</b> - Endereço: Rua Antonio Manoel da Rocha, 1088 – Espigão Grande/ (Horário 7:50h as 17h).<br><b>E.E.B.M. Eufrázio Avelino Rocha</b> - Endereço: Rua Eufrázio Avelino Rocha, 340 – Vila Beatriz/ (Horário 7:50h as 17h).<br><b>E.E.B.M. Maria Libânia Machado</b> - Endereço: Rua mar, 253 – Encruzo Barro Vermelho/ (Horário 7:50h as 17h). |

|  |  |
|--|--|
|  | <p><b>C.E.I Margareth Maria Tomasi Rocha</b> - Endereço: Rua Antônio Rocha, 300- Centro/ (Horário 6h30min as 18:30h).<br/> <b>Parque Ecológico</b> - Endereço: Rod. BR-101 S/N, km. 403 - Vila Beatriz/ (Horário 8h as 17h).<br/> <b>CRAS</b> - Endereço: Rua Selda Soares Da Silveira 1810- Vila Beatriz/ (Horário 8h as 17h).<br/> <b>Cemasas</b> – Endereço: Rua João Carradore, 450 – Centro/ (Horário 7h as 16h).<br/> <b>SCFV</b> – Endereço: Rua Alexandre Rocha da Silva – Centro/ (Horário 8h as 16h).<br/> <b>Prédio da Administração</b> – Avenida Getúlio Vargas, 530 – Centro/ (Horário 8h as 17h).</p> |
| Frequência e periodicidade da execução/entrega:                | 1 vez na semana e pães diariamente.  |
| Prazo para reposição do objeto em caso de irregularidade:      | 02 (dois) dias.  |
| Prazo de vigência do contrato ou da ata de registro de preços: | 12 (doze) meses.   |
| Condições de pagamento e/ou medição:                           | Até 30 dias após a apresentação da nota fiscal.  |
| Obrigações da contratada:                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fornecer o objeto de acordo com as especificações contidas nesta ata, bem como no edital e seus anexos;</li> <li>- Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos.</li> <li>- Manter durante a vigência deste termo, as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;</li> <li>- Fornecer o objeto registrado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta/lances;</li> <li>- Fornecer os produtos dentro dos padrões exigidos neste termo, no edital de licitação e seus anexos;</li> </ul>              |
| Previsão de reajuste e revisão de preços:                      | Aplica-se após 12 meses.   |

## 10. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Gestor de contrato servidora Rosilane de Bitencourt Marcelino Magagnin com matrícula 2285 e função de diretora do Departamento de Educação e Cultura. Fiscal servidora Claudia Beatriz de Medeiros com matrícula 2018 e função de Nutricionista. A gestão e fiscalização seguirá o modelo pré-definido no Decreto Municipal nº. 031/2024. Será de competência do fiscal, receber e fiscalizar o objeto garantindo sua devida execução, bem como, será de responsabilidade do gestor, acionar os meios pertinentes, quando necessário, para garantir o recebimento de seus créditos, devendo comunicar a Autoridade Competente quando convir.

## 11. FORMA JULGAMENTO E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

|                          |                              |
|--------------------------|------------------------------|
| Modalidade de Licitação: | Registro de preço presencial |
| Tipo de objeto:          | Comum                        |
| Empreitada:              | Não se aplica                |
| Critério de julgamento:  | Menor preço                  |
| Forma de julgamento:     | Parcelado                    |
| Modo de disputa:         | Pregão Presencial            |

Maracá/SC, 11/11/2024.

**ROSILANE DE BITENCOURT MARCELINO MAGAGNIN**  
 Diretora do Departamento de Educação e Cultura

