



**ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE IPIRÁ**

Rua XV de Agosto, 342 - Centro - Ipirá
CEP: 89669-000 CNPJ: 82.814.260/0001-65 Telefone: (49) 3558-0451
E-mail: compras@ipira.sc.gov.br Site: http://www.ipira.sc.gov.br

**PREGÃO ELETRÔNICO
Nr.: 63/2024**

Processo Adm.: 140/2024

Data do Processo: 11/12/2024

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) responsável desta entidade, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela lei 14.133/2021, Art. 28, I e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - Homologar e Adjudicar a presente Licitação nestes termos:

- a) Nr. Processo:** 140/2024
b) Nr. Licitação: 63/2024 - PE
c) Modalidade: Pregão eletrônico
d) Data de Homologação: 08/01/2025
e) Objeto da Licitação: *A presente licitação tem por objeto a realização de REGISTRO DE PREÇOS para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção da merenda escolar das creches para o ano de 2025, conforme especificações constantes no ANEXO "A" deste Edital.*

Participante: ATACADO LEORATTO E MANAS ALIMENTOS LTDA

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 1 | ABACATE- Tamanho médio a grande, de 1ª qualidade, in natura, especificação: com aproximadamente 50% de maturação, sem fermentos ou defeitos que comprometam a sua boa qualidade. | 150,000 | KG | 13,65 | 2.047,50 |
| 2 | Abacaxi pérola, de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. | 700,000 | UN | 7,65 | 5.355,00 |
| 3 | ABOBRINHA BRASILEIRA Características: Abobrinha brasileira, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto. | 200,000 | KG | 5,65 | 1.130,00 |
| 4 | ACELGA: Características: mineira, com folhas íntegras, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. | 500,000 | KG | 6,30 | 3.150,00 |
| 8 | Aipim fresco para consumo humano Descrição técnica: <ul style="list-style-type: none"> • Produto: Aipim/mandioca/macaxeira fresco. • Origem: Produto agrícola de origem nacional, cultivado e colhido conforme as normas de boas práticas agrícolas. • Estado: Fresco, sem sinais de deterioração, rachaduras ou presença de pragas. • Aparência: Raízes inteiras, firmes, com casca íntegra e textura uniforme. • Corte: Não permitido o fornecimento de pedaços, apenas raízes inteiras. • Peso: Variedade média de peso por unidade, entre 300 g e 1 kg. • Conservação: Deve ser entregue em condições adequadas de higienização e em embalagem apropriada para transporte e preservação. | 680,000 | KG | 9,86 | 6.704,80 |

- Validade: Deve ser entregue no prazo de até 48 horas após a colheita, com data comprovada no ato da entrega.

- Transporte: O transporte deve seguir as normas de higiene e segurança alimentar, garantindo que o produto chegue ao destino em condições ideais.

Especificações adicionais:

- Classificação: Padrão 1ª linha.

- Entrega: Conforme cronograma estabelecido no contrato, em locais indicados pela contratante.

Quantidade estimada: (informar quantidade conforme a necessidade).

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 9 | ALHO: Características: Alho Nobre. Características Técnicas: Tipo especial, Classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. | 90,000 | KG | 32,25 | 2.902,50 |
| 10 | AMEIXA ROXA (maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade) | 800,000 | KG | 8,65 | 6.920,00 |
| 16 | Banana Caturra, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, cascas sãs, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, com 1Kg, com etiqueta de pesagem, apresentando perfeitas condições de maturação e conservação. | 2.800,0 | KG | 2,98 | 8.344,00 |
| 17 | Banana prata de primeira qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação, com casca uniforme, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. | 1.200,0 | KG | 7,60 | 9.120,00 |
| 19 | Batata - batata palha, crocante, embalagens de 800 g., transparentes e atóxicas | 250,000 | UN | 27,40 | 6.850,00 |
| 20 | Batata Inglesa, nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpa, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, com 1Kg, com etiqueta de pesagem, apresentando perfeitas condições de maturação e conservação. | 1.000,0 | KG | 5,78 | 5.780,00 |
| 21 | Batata salsa de primeira qualidade, isenta de partes pútridas, embalagem plástica transparente atóxica. | 200,000 | KG | 13,93 | 2.786,00 |
| 42 | Cebola, sem réstia, tamanho médio, 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, com 1Kg, com etiqueta de pesagem, apresentando perfeitas condições de maturação e conservação. | 600,000 | KG | 4,80 | 2.880,00 |
| 46 | Chuchu, de primeira qualidade, tamanho médio, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, limpas, com coloração própria, em perfeitas condições de maturação e conservação. Acondicionada em embalagem plástica, atóxica e resistente de 1kg, com etiqueta de pesagem. | 600,000 | KG | 4,85 | 2.910,00 |
| 50 | COUVE -Especificações: com folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livre de resíduos de fertilizantes, de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos, de colheita recente | 230,000 | KG | 5,49 | 1.262,70 |
| 54 | Espinafre de primeira, folhas integras, isenta de sujidades. Maços 250 gramas. | 100,000 | KG | 9,83 | 983,00 |
| 62 | GOIABA (fruta firme e integra, textura e consistência de fruta fresca, livre de casca com manchas). | 800,000 | KG | 10,90 | 8.720,00 |
| 66 | KIWI (fruta firme e integra, textura e consistência de fruta fresca de primeira qualidade). | 600,000 | KG | 32,95 | 19.770,00 |
| 67 | Laranja lima de primeira qualidade, isenta de partes pútridas, embalagem plástica transparente. | 600,000 | KG | 6,95 | 4.170,00 |
| 73 | Limão comum ou limão cravo DE PRIMEIRA, FRESCO, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO E MADURO, COM POLPA FIRME E INTACTA. | 180,000 | KG | 13,97 | 2.514,60 |
| 75 | Maçã Argentina; nacional; de primeira; categoria 1; apresentando tamanho, cor e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa intacta e firme; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte; acondicionada em caixa de papelão ondulado. | 1.400,0 | KG | 11,97 | 16.758,00 |
| 76 | Maçã Vermelha, de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, casca sã, sem rupturas, acondicionada em | 2.000,0 | KG | 11,93 | 23.860,00 |

embalagem plástica atóxica, resistente, com 1Kg, com etiqueta de pesagem, apresentando perfeitas condições de maturação e conservação

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 81 | Mamão formosa novo, 1ª qualidade, tamanho médio, grau de amadurecimento médio, casca sã sem rupturas, com etiqueta de pesagem conforme pedido, apresentando perfeitas condições de maturação e conservação. | 1.600,0 | KG | 7,95 | 12.720,00 |
| 82 | MAMAO PAPAYA (maturação adequada para consumo textura e consistência de fruta fresca, livre de podridão). | 500,000 | KG | 9,73 | 4.865,00 |
| 83 | Manga fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes. | 900,000 | KG | 8,75 | 7.875,00 |
| 85 | Melancia, de 1º qualidade, não murcha, tamanho médio a grande, devendo apresentar as características do cultivar bem definidas, limpas, com coloração própria, em perfeitas condições de maturação e conservação. | 2.500,0 | KG | 2,75 | 6.875,00 |
| 86 | Melão, novo de 1ª qualidade, tamanho médio, grau de amadurecimento médio, casca sã sem rupturas, com etiqueta de pesagem conforme pedido, apresentando perfeitas condições de maturação e conservação. | 1.800,0 | KG | 6,80 | 12.240,00 |
| 90 | Moranga Cabotia (Cucurbita moschata) Descrição Técnica: <ul style="list-style-type: none"> • Definição: Produto hortifrúti da espécie Cucurbita moschata, popularmente conhecida como moranga cabotia, caracterizada pela casca dura e cor laranja intensa, com polpa doce e macia. Usada em diversas preparações culinárias, como sopas, tortas e refogados. Apresentação: <ul style="list-style-type: none"> • Produto fresco, inteiro, sem danos mecânicos, manchas, rachaduras ou deformidades. • Peso: As morangas devem ser fornecidas com peso mínimo de 1 kg a 3 kg, conforme especificação do edital. • O produto deve apresentar casca firme e intacta, sem sinais de podridão ou apodrecimento. Características do Produto: <ul style="list-style-type: none"> • Cor: Casca de cor laranja vibrante, com tonalidade uniforme, sem manchas escuras ou amarelamento excessivo. • Forma: Redonda ou ligeiramente achatada, com casca grossa e rugosa, característica da variedade cabotia. • Textura: Polpa firme, de cor laranja clara a amarela, com sabor adocicado e textura suave. • Aroma: Fresco e típico da moranga cabotia, sem sinais de fermentação ou deterioração. Embalagem: <ul style="list-style-type: none"> • Material: Caixas de papelão ou bandejas plásticas, apropriadas para hortifrúti, que garantam a proteção do produto contra impactos e amassamentos durante o transporte e armazenamento. • Informações obrigatórias na embalagem: <ul style="list-style-type: none"> o Nome do produto ("Moranga Cabotia"). o Quantidade e peso total. o Origem do produto (cultivo, região ou país de origem). o Data de colheita ou embalagem. o Informações do fornecedor (nome, endereço, CNPJ). o Instruções de conservação, caso necessário. Validade e Conservação: <ul style="list-style-type: none"> • Validade: Produto fresco, perecível, com validade de até 7 dias após a colheita, dependendo das condições de armazenamento. • Conservação: Deve ser mantido em local fresco e seco, com temperatura entre 10°C e 15°C, para prolongar a durabilidade do produto até o consumo. Normas e Qualidade: | 60,000 | KG | 7,69 | 461,40 |

- O produto deve atender às exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e à regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), garantindo a segurança alimentar e a qualidade.

- O fornecedor deve apresentar a documentação que comprove a regularidade da produção e a origem do produto, como Certificado de Cadastro na Agricultura ou similar, se solicitado.

Finalidade:

- Indicado para o consumo em preparações culinárias, como sopas, refogados, purês, tortas e pratos típicos. A moranga cabotiá é amplamente utilizada na culinária brasileira devido à sua versatilidade e sabor doce.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|---------|---------|----------------|-------------|
| 92 | Óleo de Soja refinado tipo 1, cem por cento natural, acondicionado em embalagem pet original do fabricante, com prazo de validade mínimo de 12 meses. Embalagem de 900ml. | 400,000 | UN | 7,99 | 3.196,00 |
| 99 | Pepino Japonês (Cucumis sativus) Descrição Técnica: <ul style="list-style-type: none"> Definição: Produto hortifrúti de qualidade, com casca fina e lisa, de coloração verde uniforme, utilizado principalmente para consumo cru em saladas, pratos frescos ou conservas. Apresentação: <ul style="list-style-type: none"> Produto fresco, em estado adequado para o consumo imediato ou para processamento, livre de danos mecânicos, manchas ou imperfeições visíveis. Peso e Quantidade: Pode ser fornecido em embalagens de, 1 kg ou conforme especificação do edital. Unidade de venda: O pepino deve ser fornecido inteiro, sem corte ou preparação adicional, com diâmetro médio de 3 a 5 cm e comprimento variando entre 20 e 30 cm, conforme especificado no edital. Características do Produto: <ul style="list-style-type: none"> Cor: Verde vibrante e homogêneo, sem amarelamento, característica da variedade japonesa. Textura: Casca fina e crocante, com polpa firme e sabor suave. Aroma e Sabor: Fresco, agradável e sem sinais de fermentação ou desidratação. Tamanho: O pepino japonês é mais longo e fino que o pepino comum, com casca lisa e sem espinhos. Embalagem: <ul style="list-style-type: none"> Material: Embalagem apropriada para hortifrúti, como caixas de papelão ou bandejas plásticas, que protejam os pepinos contra danos durante o transporte e armazenamento. Informações obrigatórias na embalagem: <ul style="list-style-type: none"> Nome do produto ("Pepino Japonês"). Quantidade e peso líquido. Origem do produto (cultivo, região ou país de origem). Data de embalagem ou colheita, se aplicável. Informações do fornecedor (nome, endereço, CNPJ). Instruções de conservação (se necessário). Validade e Conservação: <ul style="list-style-type: none"> Validade: Produto perecível, com prazo de validade máximo de 7 a 10 dias a partir da data de colheita, dependendo das condições de armazenamento. Conservação: Deve ser mantido em ambiente refrigerado (temperatura de 8 a 10°C) durante o transporte e armazenamento até a entrega. Normas e Qualidade: <ul style="list-style-type: none"> O produto deve atender às exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e à regulamentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), garantindo sua segurança e qualidade alimentar. O fornecedor deverá apresentar documentação que comprove a regularidade do produto e da propriedade, como Certificado de Cadastro na Agricultura ou similar, caso solicitado. Finalidade: <ul style="list-style-type: none"> Indicado para consumo in natura em saladas, sushis, sanduíches e conservas, sendo um ingrediente de uso comum em receitas de culinária japonesa e mediterrânea. | 150,000 | KG | 7,30 | 1.095,00 |

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|-------------------------------|--|---------|---------|----------------|-------------------|
| 100 | Pera deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. | 900,000 | KG | 15,90 | 14.310,00 |
| 101 | PESSEGO - FRESCO, DE PRIMEIRA, COM ASPECTO COR, HEIRO E SABOR PROPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA, TAMANHO E COLORACAO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, ISENTA DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ISENTA DE FERTILIZANTES SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FISICOS E MECANICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. | 600,000 | KG | 10,70 | 6.420,00 |
| 109 | SUCO DE UVA INTEGRAL Característica: Ingredientes: uva da variedade bordo. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado. Embalagem 1,5L. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano. | 800,000 | UN | 14,98 | 11.984,00 |
| 110 | TEMPERO VERDE CRU IN NATURA Especificação: O cheiro verde precisa ser fresco, com uma cor verde profundo e aparência viçosa, inteiro, não amassado, livre de matéria terrosa, parasitas, fungos e vestígios de insetos. Os maços não podem ter folhas que estão murchas ou amarelas. Composição: coentro e cebolinha | 250,000 | KG | 3,87 | 967,50 |
| 112 | UVA RUBI: Características: Uva rubi, nacional, de primeira, tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | 850,000 | KG | 16,88 | 14.348,00 |
| 113 | VAGEM: Características: Vagem leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. | 400,000 | KG | 12,45 | 4.980,00 |
| Total do Participante: | | | | | 247.255,00 |

Participante: DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS POUSO NOVO LTDA - ME

| | | | | | |
|----|--|---------|----|-------|----------|
| 7 | Açúcar refinado branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, original do fabricante, aspecto granuloso de fino a médio, deverá ser de origem vegetal fabricado a partir de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais, na embalagem devem constar informações do produto, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e lote. Pacote com 5 kg. | 220,000 | UN | 21,67 | 4.767,40 |
| 25 | Biscoito doce do tipo maisena, primeira qualidade. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote. Pacote com 370g. | 450,000 | UN | 7,90 | 3.555,00 |
| 26 | Biscoito doce tipo Maria. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 6%. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Embalagem: dupla, sendo a interna em polipropileno bi orientada e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno biorientado. Pacote com 400 gramas. Prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega e lote. | 150,000 | UN | 7,60 | 1.140,00 |
| 31 | Café granulado solúvel instantâneo, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, não contendo glúten, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, com | 290,000 | UN | 19,99 | 5.797,10 |

especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote. Embalagem com 200g

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|---------|---------|----------------|-------------|
| 33 | Caldo de galinha em pó, fino, homogêneo, com aspecto, sabor, cheiro e cor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, com informações, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Pacote com 1kg. | 100,000 | UN | 12,31 | 1.231,00 |
| 35 | Canela em rama, embalagem plástica, atóxica e resistente de 10g, validade mínima de 12 meses. | 60,000 | UN | 3,99 | 239,40 |
| 36 | CANJICA DE MILHO: BRANCO, TIPO 1, CONTENDO 80% DE GRÃOS INTEIROS, PREPARADOS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS COM NO MÁXIMO DE 15% DE UMIDADE - PACOTE DE 500G | 230,000 | UN | 6,47 | 1.488,10 |
| 49 | Colorífico vermelho, em pó, fino, homogêneo, de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos e livre de umidade, acondicionado em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, com informações, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Pacote com 500g. | 80,000 | UN | 10,45 | 836,00 |
| 51 | Coxinha da Asa de Frango - Congelada Descrição Técnica: <ul style="list-style-type: none"> • Definição: Parte do meio da asa de frango (coxinha da asa), separada e processada para consumo humano, conhecida por seu formato característico e ideal para preparo culinário. • Apresentação: <ul style="list-style-type: none"> o Produto congelado, individualmente ou em blocos, devidamente higienizado e embalado. o Livre de penas, pele em excesso, hematomas, fraturas ósseas, cortes irregulares ou resíduos estranhos. • Peso líquido: Embalagem de 1 kg ou conforme especificado no edital. Características do Produto: <ul style="list-style-type: none"> • Origem: Frangos abatidos em estabelecimentos com inspeção regular pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente estadual/municipal, atendendo às normas de segurança alimentar. • Qualidade: Produto fresco antes do congelamento, com coloração rosada característica, textura firme e sem odor desagradável. • Conservação: Mantido em congelamento contínuo a -18°C ou temperatura especificada no edital, garantindo a preservação das propriedades até o momento da entrega. Embalagem: <ul style="list-style-type: none"> • Material: Embalagem plástica, atóxica, transparente ou opaca, lacrada, protegendo contra contaminações externas e mantendo a integridade do produto. • Informações obrigatórias na embalagem: <ul style="list-style-type: none"> o Nome do produto ("Coxinha da Asa de Frango") o Peso líquido o Data de fabricação e validade o Lote o Informações sobre o frigorífico (nome, endereço, CNPJ e selo do SIF ou equivalente). o Instruções de armazenamento e conservação. Validade: <ul style="list-style-type: none"> • Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Normas e Qualidade: <ul style="list-style-type: none"> • Produto em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). • Transporte realizado em veículos refrigerados, assegurando a manutenção da cadeia de frio. Finalidade: <ul style="list-style-type: none"> • Destinado ao preparo de receitas diversas, como assados, frituras e grelhados, sendo ideal para consumo em eventos ou | 350,000 | KG | 19,77 | 6.919,50 |

refeições cotidianas.

Critérios de Avaliação:

- Produto deve atender integralmente às especificações descritas no edital.
- Apresentação de documentação comprobatória da regularidade do fornecedor, como registro no SIF e laudos técnicos, se exigido.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|-------------------------------|--|---------|---------|----------------|------------------|
| 55 | Extrato de Tomate concentrado, o produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Produto de 1° qualidade, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, integra, não pode estar amassada ou estufada, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote. Embalagem com 850g. | 280,000 | UN | 12,48 | 3.494,40 |
| 57 | Farinha de Trigo especial, de 1° qualidade. Produto obtido pela moagem do grão de trigo. Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo apresentar umidade. Acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, com informações, especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo.6 meses. Embalagem de 5kg. | 150,000 | UN | 20,42 | 3.063,00 |
| 58 | Fermento Químico em pó, de 1° qualidade, A base de amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico, não contendo glúten, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem de 250g. | 50,000 | UN | 8,84 | 442,00 |
| 64 | GRÃO DE BICO, embalagem de 500 gr. Porção de 60g (1/2 xícara de chá) quantidade por porção - Valor energético: 229 Kcal = 956 kJ - carboidratos: 33g - proteínas: 12g - gorduras totais: 3,3g - gorduras saturadas: 0,4 - gordura trans: 0g - fibra alimentar: 9,3g - sódio: 14 mg. | 180,000 | UN | 9,55 | 1.719,00 |
| 78 | Macarrão parafuso, com ovos pasteurizados- pacote com 500g. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | 350,000 | PC | 4,80 | 1.680,00 |
| 87 | Milho de pipoca, classe amarelo, grupo duro, tipo 1. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. Informação sobre glúten. Embalagem 500gr. | 400,000 | UN | 4,73 | 1.892,00 |
| 93 | Orégano, embalagem plástica, atóxica e resistente de 500 gramas validade mínima de 12 meses. | 40,000 | UN | 12,89 | 515,60 |
| 102 | Pó para Pudim, sabor variado, ingredientes: açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, cacau em pó, sal e aromatizante, não contendo glúten, acondicionado em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, lote, prazo de validade mínimo de 12 meses. Embalagem de 85g. | 100,000 | UN | 3,47 | 347,00 |
| 103 | Polvilho azedo, embalagem com 500 gr. | 150,000 | UN | 5,97 | 895,50 |
| 106 | Sagu, tipo 1. Validade mínima de 12 meses. Embalagem original com especificações do fabricante peso líquido de 1 kg. | 150,000 | KG | 13,65 | 2.047,50 |
| 107 | Sal refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo 15mg por Kg de acordo com a Legislação Federal Específica, acondicionado em embalagem plástica atóxica e resistente, original do fabricante, prazo de validade mínimo de 12 meses. Embalagem de 1 kg. | 250,000 | KG | 3,27 | 817,50 |
| Total do Participante: | | | | | 42.887,00 |

Participante: MUNARI ATACADISTA LTDA

| | | | | | |
|----|--|---------|----|-------|----------|
| 11 | Amido de Milho, produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso, deve estar sob a forma de pó e produzir ligeira crepitação quando | 100,000 | KG | 13,35 | 1.335,00 |
|----|--|---------|----|-------|----------|

comprimido entre os dedos, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses. Pacote com 1 kg.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 12 | <p>Anholine de frango, embalagem com 400 g.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Características do produto: <ul style="list-style-type: none"> o Massa alimentícia recheada com carne de frango, pré-cozida e congelada; o Ingredientes de qualidade, com frango inspecionado e procedente de estabelecimentos registrados em órgão de inspeção sanitária; o Recheio homogêneo, isento de ossos, cartilagens e outras partes não comestíveis; o Massa com textura macia e sem rompimentos; o Produto isento de glúten (quando aplicável) e de conservantes artificiais; o Não deve conter corantes artificiais em excesso ou qualquer substância nociva à saúde; o Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega. • Condições da embalagem: <ul style="list-style-type: none"> o Embalagem primária de material plástico resistente, atóxico e hermeticamente selada, evitando contaminações; o Informações obrigatórias no rótulo, conforme legislação vigente (nome do produto, lista de ingredientes, peso líquido, data de fabricação, validade, lote, informações nutricionais, registro no órgão competente, instruções de preparo e conservação); o Embalagem secundária (caixa ou equivalente) adequada para transporte e armazenamento, mantendo a integridade do produto. • Condições de entrega: <ul style="list-style-type: none"> o Produto deve ser entregue em transporte refrigerado, com temperatura de armazenamento entre -12 °C e -18 °C, preservando a cadeia de frio; o Documento que comprove a rastreabilidade do produto e procedência sanitária. | 300,000 | PC | 18,79 | 5.637,00 |
| 13 | Arroz fragmentado para sopa- Pacote contendo 1 kg de arroz, tipo 1, beneficiado, polido, embalagem primaria em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente, limpos e não violados com validade mínima de 6 meses a consta da data da entrega do produto. | 400,000 | KG | 5,89 | 2.356,00 |
| 18 | Banha de porco. Sem conservantes. 100% natural. Embalada em recipiente plástico, atóxico. Conter rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade, 1 kg. | 200,000 | KG | 16,46 | 3.292,00 |
| 22 | Bebida de soja tipo suco, sabores variados. Fonte de vitaminas e minerais, naturalmente sem lactose e colesterol. Embalagem tetra pak, atóxica, original do fabricante, constando a data de fabricação, lote, e o prazo de validade mínimo de 3 meses. Embalagem de 1 lt. | 100,000 | UN | 8,87 | 887,00 |
| 23 | Bebida láctea com polpa de fruta de 1ª qualidade, sabor de MORANGO, consistência pastosa, obtido através da fermentação do leite, açúcar, fermento lácteo, isento de contaminações, acondicionados em embalagens plásticas integras, atóxica e resistente, com especificações do produto, e prazo de validade mínimo de 60 dias a contar da data de entregas. Embalagem de 900 ml. | 2.300,0 | UN | 6,97 | 16.031,00 |
| 24 | Biscoito De Agua E Sal Sem Lactose E Sem Proteína Do Leite 400g. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 6%. Ingredientes mínimos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, açúcar, fermentos químicos e estabilizante lecitina de soja. Observação: Não deve conter lactose. Embalagem: dupla, sendo a interna em polipropileno bi orientada e a externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi orientado. Pacote com 400 gramas. Prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega e lote. | 100,000 | UN | 13,48 | 1.348,00 |
| 27 | BISCOITO TIPO ROSQUINHA - Especificação: diversos sabores | 600,000 | UN | 7,63 | 4.578,00 |

(chocolate, baunilha e coco), classificação doce, características adicionais sem recheio, pacote com 400, gramas. Acondicionado em embalagem original do fabricante. Obrigatório conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote e indicação da marca do fabricante.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 28 | Bolacha integral salgada, enriquecido com ferro e ácido fólico, acondicionada em embalagem plástica atóxica, original do fabricante. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote. Pacote com 370g. | 400,000 | UN | 9,69 | 3.876,00 |
| 30 | BOLACHA SEM GLÚTEN - sem glúten ISENTO de glúten Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 100g. Fabricação: máximo de 60 dias Validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | 100,000 | UN | 17,57 | 1.757,00 |
| 38 | CARNE BOVINA TIRAS/ISCAS DE 1º QUALIDADE CONGELAMENTO IQF CARNE EM TIRAS/ISCAS DE APROXIMADAMENTE 2X2X5 CM DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO OU COXÃO MOLE CONGELADA PELO PROCESSO DE IQF. PRODUTO CARNEO EXTRA LIMPO, SEM APARAS, SEM OSSO, SEM NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES PROVENIENTE DE GADO SADIO, ABATIDO SOB FISCALIZAÇÃO EM CONDIÇÕES SANITÁRIAS ADEQUADAS. OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO EM ISCAS/TIRAS DO CORTE PATINHO OU COXÃO MOLE SEGUIDO DE CONGELAMENTO TIPO IQFA -18º C. O PRODUTO DEVERÁ SER ELABORADO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONDIÇÕES HIGIÊNICO- SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS. DEVERÃO SER PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTO INSPECIONADO PELO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/SISP/SIM). PODERÁ APRESENTAR UM ÍNDICE DE ATÉ 10% DE GORDURA E NÃO PODERÁ CONTER ADITIVOS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE, TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE, EMBALADOS, EM PACOTES COM PESO PADRONIZADO DE ATÉ 01KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO PADRONIZADAS. O PRODUTO, O RÓTULO E A EMBALAGEM DEVEM OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. | 900,000 | KG | 35,79 | 32.211,00 |
| 39 | Carne de Frango tipo coxa e sobrecoxa, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente. Deve vir embalada em sacos de 2Kg com etiqueta de pesagem e informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). | 900,000 | KG | 9,90 | 8.910,00 |
| 40 | Carne de panela é o corte de carne bovina adequado para o preparo de pratos cozidos, refogados e ensopados. Geralmente, é um corte de carne mais firme e com mais tecido conjuntivo, que, quando cozido lentamente, resulta em uma carne macia e saborosa. Para a licitação de merenda escolar, a carne de panela deve ser proveniente de cortes bovinos de qualidade, com bom sabor, textura macia após o cozimento e conformidade com as normas de segurança alimentar. 2. Características do Produto: Origem: A carne de panela deve ser proveniente de bovinos abatidos em estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema de Inspeção Estadual (SIE), com certificação sanitária. O produto deve ser de origem rastreável, proveniente de animais criados sob práticas de manejo | 600,000 | KG | 36,29 | 21.774,00 |

responsáveis e que atendam aos requisitos de bem-estar animal.

Corte: A carne de panela é geralmente proveniente de cortes como acém, coxão duro, peito, músculo ou lagarto, que são mais apropriados para o cozimento longo, permitindo que os tecidos conjuntivos se dissolvam, tornando a carne macia e suculenta. O corte deve ser livre de ossos, cartilagens e impurezas.

Cor: A carne de panela deve ter coloração vermelho-escuro, característica da carne bovina fresca, sem sinais de oxidação ou manchas escuras, que indicam deterioração. Não deve apresentar sinais de descoloração.

Textura: A carne deve ser firme, mas com fibras que se soltam facilmente após o cozimento. Não pode conter gordura excessiva ou músculos duros que comprometam a maciez e a qualidade do produto final.

Gordura: O teor de gordura deve ser moderado, com a gordura visível removida antes do processamento. Para a alimentação escolar, o produto deve ter uma quantidade mínima de gordura, preferencialmente abaixo de 20%, sem comprometer o sabor e a maciez da carne.

Tamanho e Porcionamento: A carne de panela deve ser entregue em pedaços de tamanho médio, entre 100 a 150 gramas por unidade, ou conforme especificado no edital. O produto pode ser entregue em cortes inteiros ou já fatiado, de acordo com as especificações.

3. Exigências Sanitárias e de Qualidade:

Certificação e Inspeção: A carne de panela deve ser de origem de frigoríficos registrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema de Inspeção Estadual (SIE), garantindo que o produto esteja em conformidade com as normas de segurança alimentar e rastreabilidade exigidas pela legislação.

Embalagem: A carne de panela deve ser embalada em material adequado (como embalagens plásticas ou a vácuo), que garanta a preservação do produto, protegendo-o contra contaminação e perda de qualidade. As embalagens devem ser seladas hermeticamente e permitir a visualização da carne sem abertura ou deformação.

As embalagens devem ter o peso especificado no edital, geralmente 1 kg ou 5 kg por embalagem, ou conforme a necessidade da instituição escolar.

As embalagens devem ter informações claras, como data de fabricação, data de validade, número de lote e o número do Serviço de Inspeção Sanitária (SIF ou SIE).

Data de Validade: A carne de panela deve ser fornecida com prazo de validade adequado à forma de

Conservação (refrigerada ou congelada). A validade deve ser claramente indicada na embalagem, com prazo mínimo de 7 dias após a data de entrega, caso o produto seja refrigerado, ou até 12 meses caso seja

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|--------|---------|----------------|-------------|
| 45 | <p>Chá de Hortelã (Mentha spp.)</p> <p>Descrição Técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> Definição: Produto composto por folhas secas e desidratadas da planta Mentha spp. (hortelã), destinado ao preparo de infusões para consumo humano, com propriedades digestivas e refrescantes. <p>Apresentação:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produto desidratado, disponível nas seguintes formas: <ul style="list-style-type: none"> Sachets individuais: Contendo 1 g a 2 g de folhas de hortelã por sachê, embalados em caixas com a quantidade especificada no edital (ex.: 10, 25 ou 50 sachês). A granel: Embalagens de 1 kg ou conforme especificado no edital. <p>Composição:</p> <ul style="list-style-type: none"> 100% folhas de hortelã desidratadas, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou adoçantes artificiais. Livre de contaminantes, como resíduos de solo, impurezas ou matéria estranha visível. <p>Características do Produto:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cor: Verde característico das folhas de hortelã, com tonalidades que variam conforme o processamento. Aroma e sabor: Característico e refrescante, com leve toque mentolado, sem indícios de mofo ou odores estranhos. | 90,000 | KG | 34,49 | 3.104,10 |

- Textura: Folhas secas, homogêneas, crocantes, sem excesso de umidade ou fragmentos maiores.

Embalagem:

- Material:
 - o Sachets: Feitos de papel filtro atóxico, com embalagem externa em material que garanta proteção contra umidade e luz.
 - o A granel: Embalagens de plástico laminado ou similares, atóxicas, herméticas e resistentes, protegendo o produto contra a umidade e contaminantes.
- Informações obrigatórias na embalagem:
 - o Nome do produto ("Chá de Hortelã").
 - o Peso líquido.
 - o Composição: 100% folhas de hortelã.
 - o Data de fabricação e validade.
 - o Lote.
 - o Instruções de preparo e armazenamento.
 - o Informações do fabricante/distribuidor (nome, CNPJ, endereço, telefone).
 - o Registro ou autorização junto à Anvisa ou órgão competente, se aplicável.

Validade:

- Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, desde que mantido em local fresco, seco e protegido da luz solar direta.

Normas e Qualidade:

- O produto deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e atender às regulamentações aplicáveis à produção e comercialização de chás no Brasil.
- O fornecedor deverá apresentar laudos técnicos ou certificados de qualidade, caso solicitado no edital.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|---------|---------|----------------|-------------|
| 47 | Chocolate granulado 500 gramas - constituído de cacau, extrato de malte, açúcar, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas, estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem plástica de 500g. | 80,000 | UN | 11,97 | 957,60 |
| 60 | Flocos de cereais de milho, com sabor natural, sem açúcar, fortificado com vitaminas e minerais. Validade mínima de 6 meses. Embalagem original com especificações do fabricante peso líquido 500g. | 500,000 | UN | 18,79 | 9.395,00 |
| 61 | Gelatina em pó, sabores variados, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante, aromatizantes e corantes artificiais, não contendo glúten, com ausência de umidade ou sujidades, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, enriquecida com vitaminas C, D e E, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem de 1 Kg. | 150,000 | UN | 23,75 | 3.562,50 |
| 65 | logurte, embalagem de 1 litro, produto pasteurizado, adoçado e com sabor de Morango, sem LACTOSE, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | 150,000 | UN | 18,77 | 2.815,50 |
| 68 | LEITE DE ARROZ Características: Bebida de arroz. Isento de GLÚTEN. Embalagem: intacta longa vida, contendo 01 Litro. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. | 40,000 | UN | 39,40 | 1.576,00 |
| 71 | Leite Zero lactose. Leite UHT Semidesnatado para dietas com restrição de lactose. Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de (Sódio) e enzima lactase. Embalagem Tetra pak, contendo 1 litro do produto. Deverá constar o registro do Ministério da Agricultura. Prazo de validade: mínimo 4 meses. | 100,000 | UN | 7,20 | 720,00 |
| 72 | Lentilha, tipo 1, classe média, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou sujidades, acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, lote e prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem de 500g. | 400,000 | UN | 9,85 | 3.940,00 |
| 79 | Macarrão parafuso de arroz. Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: farinha de arroz, urucume cúrcuma. Embalagem: pacote multifolhado. Embalagem 1kg. | 60,000 | UN | 12,60 | 756,00 |

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 80 | Macarrão tipo cabelo de anjo, massa alimentícia de sêmola com ovos, deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão, com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso anterior a cocção, acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, lote e prazo De validade mínimo de 6 meses. Embalagem de 500g. | 300,000 | UN | 7,26 | 2.178,00 |
| 84 | MANJERICÃO - Desidratado, para uso culinário, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta 500g (unidade) de peso líquido do produto. Obrigatório conter a data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número do lote e indicações da marca do fabricante. | 65,000 | UN | 12,60 | 819,00 |
| 88 | Milho verde em conserva, o produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Produto de 1° qualidade, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, integra, não pode estar amassada ou estufada, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote. Embalagem com 2Kg. | 50,000 | UN | 42,39 | 2.119,50 |
| 89 | Moela de Frango - Congelada Descrição Técnica: <ul style="list-style-type: none"> Definição: Órgão muscular do frango (moela), devidamente processado, higienizado e embalado para consumo humano, caracterizado por sua textura firme e coloração típica. Apresentação: <ul style="list-style-type: none"> Produto congelado, em peças inteiras ou cortadas, conforme especificação do edital. Livre de penas, gorduras excessivas, resíduos ou qualquer tipo de impureza visível. Peso Líquido: <ul style="list-style-type: none"> Embalagens de 1 kg, 5 kg ou conforme especificado no edital. Características do Produto: <ul style="list-style-type: none"> Origem: Frangos abatidos em estabelecimentos com Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente estadual/municipal, cumprindo as boas práticas de fabricação e normas de segurança alimentar. Qualidade: Produto fresco antes do processo de congelamento, apresentando: <ul style="list-style-type: none"> Coloração característica (rosada a avermelhada). Textura muscular firme. Ausência de odor desagradável ou sinais de deterioração. Conservação: Produto mantido sob congelamento contínuo a -18°C ou temperatura especificada, preservando sua qualidade até a entrega. Embalagem: <ul style="list-style-type: none"> Material: Plástico resistente, lacrado, atóxico e impermeável, adequado para contato com alimentos. A embalagem deve proteger contra contaminações externas e garantir a integridade do produto. Informações obrigatórias na embalagem: <ul style="list-style-type: none"> Nome do produto ("Moela de Frango"). Peso líquido. Data de fabricação e validade. Lote. Informações do frigorífico (nome, endereço, CNPJ e selo do SIF ou equivalente). Condições de armazenamento e conservação. Validade: <ul style="list-style-type: none"> Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, desde que mantidas as condições de armazenamento especificadas. Normas e Qualidade: <ul style="list-style-type: none"> Produto deve atender integralmente às normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, | 400,000 | KG | 20,77 | 8.308,00 |

garantindo a manutenção da cadeia de frio e a integridade do produto até a entrega.

Finalidade:

- Produto destinado ao preparo de receitas culinárias variadas, como ensopados, guisados, refogados ou pratos típicos, sendo uma fonte de proteína versátil e amplamente consumida.

Critérios de Avaliação:

- Conformidade com as especificações técnicas descritas no edital.
- Apresentação de documentação comprobatória da regularidade do fornecedor, como registro no SIF, laudos técnicos de qualidade e notas fiscais, caso solicitado.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|-------------------------------|--|---------|---------|----------------|-------------------|
| 91 | NATA Creme de leite pasteurizado. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas. Embalagem: 300g cada unidade. Data de validade mínima 30 dias a contar a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA. | 500,000 | UN | 11,94 | 5.970,00 |
| 96 | PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Características: ISENTO: glúten, lactose. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote. Validade: mínimo 05 meses. | 80,000 | UN | 38,86 | 3.108,80 |
| 98 | Peito de frango sem osso, congelado, a carne deverá ter coloração brilhante, a gordura deve ter coloração amarelo clara, próxima à tonalidade da manteiga. Apresentar consistência firme não amolecida, odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Não poderá apresentar manchas esverdeadas. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, embalagem com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. | 800,000 | KG | 24,90 | 19.920,00 |
| 104 | Queijo mussarela para dietas com restrição de lactose Características técnicas: Leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio e enzima lactase. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo fatiado isento de lactose e glúten, com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. embalagem 1 kg. | 90,000 | KG | 104,87 | 9.438,30 |
| 108 | Salsicha tipo "hot dog", congelada, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10%, fabricada a partir de carne mecanicamente separada de frango, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, acondicionadas em embalagem plástica atóxica, resistente, original do fabricante, lote e validade mínima de 3 meses. Embalagem de 3Kg. | 130,000 | UN | 37,84 | 4.919,20 |
| 114 | Vinagre de Vinho Branco, com acidez mínima de 4%, acondicionado em embalagem plástica resistente, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade mínimo de 12 meses. Embalagem de 5 litros. | 130,000 | UN | 22,55 | 2.931,50 |
| Total do Participante: | | | | | 190.531,00 |

Participante: OUROLIMPE ATACADISTA LTDA

| | | | | | |
|---|--|---------|----|-------|----------|
| 5 | Achocolatado em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, deverá ser obtido de matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau, ou outros detritos vegetais. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico, aromatizantes, e não deve conter glúten, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, com prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e lote. Pacote com 400g. | 50,000 | UN | 12,40 | 620,00 |
| 6 | AÇAFRÃO/CÚRCUMA EM PÓ: INTEGRO SEM IRREGULARIDADES NO | 180,000 | UN | 12,78 | 2.300,40 |

PRODUTO, CHEIRO E AROMA CARACTERÍSTICO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|---------|---------|----------------|-------------|
| 14 | Aroz, classe longo fino, polido, tipo 1, subgrupo parboilizado, acondicionado em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, resistente, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, deve ser de procedência nacional e ser de safra corrente, informações do fabricante, especificação do produto, data de validade de no mínimo 12 meses e lote, Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso anterior a cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. Pacote com 5 kg. | 400,000 | UN | 29,68 | 11.872,00 |
| 15 | Aveia em flocos finos, pacote 500g; | 50,000 | UN | 4,20 | 210,00 |
| 29 | Bolacha Salgada tipo "água e sal", acondicionada em embalagem plástica atóxica, original do fabricante, ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, acidulante ácido láctico, contém glúten. Pode conter traços de soja e leite, mas não adição de leite. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses e lote. Pacote com 370g. | 480,000 | UN | 8,75 | 4.200,00 |
| 32 | Café torrado e moído, duplamente embalado, sendo a primeira embalagem em caixa protetora de papelão e a segunda em embalagem a vácuo laminada, torração escura, sem glúten e sem gordura saturada, com selo de pureza ABIC, embalagem pacote com 500 Gramas. | 200,000 | UN | 19,99 | 3.998,00 |
| 34 | Canela em pó, embalagem plástica, atóxica e resistente de 10g, validade mínima de 12 meses. | 60,000 | UN | 4,54 | 272,40 |
| 37 | Carne Bovina moída, fresca de 1ª, aspecto próprio, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 4% de gordura, ser isenta de cartilagens, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente. Deve vir embalada em sacos de 2Kg com etiqueta de pesagem e informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). | 2.400,0 | KG | 25,96 | 62.304,00 |
| 43 | Chá de Camomila (Matricaria chamomilla) Descrição Técnica: • Definição: Produto composto por flores desidratadas da planta Matricaria chamomilla, destinado ao preparo de infusões para consumo humano, com propriedades calmantes, digestivas e relaxantes. Apresentação: • Produto desidratado, disponível em: o A granel: Embalagens de , 1 kg ou conforme especificação do edital. Composição: • 100% flores de camomila desidratadas, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes ou quaisquer substâncias artificiais. • Livre de contaminantes, como resíduos de solo, impurezas ou matéria estranha visível. Características do Produto: • Cor: Amarelo-dourado característico das flores desidratadas. • Aroma e sabor: Característicos da camomila, suaves e agradáveis, sem indícios de mofo ou odores estranhos. • Textura: Produto seco e homogêneo, sem excesso de umidade. Embalagem: | 90,000 | KG | 54,68 | 4.921,20 |

- Material:
 - o Sachês: Feitos de papel filtro atóxico, com embalagem externa em material que garanta proteção contra umidade e luz.
 - o Granel: Plástico laminado ou similar, atóxico, hermético e resistente.
- Informações obrigatórias na embalagem:
 - o Nome do produto ("Chá de Camomila").
 - o Peso líquido.
 - o Composição: 100% flores de camomila.
 - o Data de fabricação e validade.
 - o Lote.
 - o Instruções de preparo e armazenamento.
 - o Informações do fabricante/distribuidor (nome, CNPJ, endereço, telefone).
 - o Registro ou autorização junto à Anvisa ou órgão competente.
- Validade:
 - Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega, desde que mantido em local fresco, seco e protegido da luz solar direta.
- Normas e Qualidade:
 - O produto deve estar em conformidade com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e as regulamentações aplicáveis à produção e comercialização de chás no Brasil.
 - O fornecedor deve apresentar laudos técnicos ou certificados de qualidade, se exigido no edital.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 44 | CHÁ DE FUNCHO (Foeniculum vulgare) – Embalagem de 1KG Chá de funcho a granel, compost por sementes e/ou partes selecionadas da planta Foeniculum vulgare, devidamente processadas, secas e embaladas para consumo humano. | 300,000 | KG | 34,90 | 10.470,00 |
| 48 | CHOCOLATE 100% CACAU Mistura para o preparo de chocolate em pó enriquecido com vitaminas e minerais. Com açúcar orgânico. Embalagem de 1kg. Com validade mínima de 6 meses | 250,000 | KG | 29,49 | 7.372,50 |
| 52 | Doce de leite caseiro - doce de leite pastoso em pote de 800g. Ingredientes: leite, açúcar. Boa qualidade. | 280,000 | UN | 17,93 | 5.020,40 |
| 53 | Ervilha em conserva, o produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Produto de 1º qualidade, acondicionado em embalagem atóxica, original do fabricante, íntegra, não pode estar amassada ou estufada, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 12 meses e lote. Embalagem com 2kg. | 40,000 | UN | 15,14 | 605,60 |
| 56 | Farinha de mandioca torrada, fina, seca, tipo 1, isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem limpa, atóxica, não violada e resistente, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 1 kg. | 120,000 | KG | 11,55 | 1.386,00 |
| 63 | Granola Sem Açúcar Descrição Técnica: <ul style="list-style-type: none"> • Definição: Mistura de cereais integrais, frutas desidratadas, oleaginosas e/ou sementes, produzida sem adição de açúcares ou adoçantes artificiais, destinada ao consumo humano. Produto com alto valor nutricional, indicado para dietas saudáveis. Apresentação: <ul style="list-style-type: none"> • Produto em granulado uniforme, livre de grumos excessivos, partículas queimadas ou impurezas. • Disponível em embalagens de, 1 kg ou conforme especificado no edital. Composição: <ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: Flocos de cereais integrais (ex.: aveia, centeio ou cevada), frutas desidratadas (ex.: uva-passa, banana ou coco), oleaginosas (ex.: castanhas, amêndoas ou nozes), sementes (ex.: linhaça, chia ou gergelim). • Não deve conter açúcares refinados, mel, glucose ou adoçantes artificiais na composição. Características do Produto: <ul style="list-style-type: none"> • Coloração, aroma e sabor característicos dos ingredientes naturais, sem presença de rancidez ou odores estranhos. • Textura crocante, com os ingredientes preservados em sua forma natural e sem adição de conservantes artificiais. • Produto seguro, livre de contaminantes ou alergênicos não | 80,000 | KG | 37,62 | 3.009,60 |

especificados.

Embalagem:

- Material: Plástico resistente ou laminado, atóxico, lacrado e hermético, garantindo a proteção contra umidade, luz e contaminantes externos.

- Informações obrigatórias na embalagem:

- o Nome do produto ("Granola Sem Açúcar").

- o Lista de ingredientes.

- o Peso líquido.

- o Data de fabricação e validade.

- o Lote.

- o Informações do fabricante/distribuidor (nome, endereço, CNPJ e contato).

- o Instruções de armazenamento e conservação.

Validade:

- Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, desde que armazenada conforme orientações do fabricante (local seco e fresco, protegido da umidade e luz direta).

Normas e Qualidade:

- Produto deve atender às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e estar em conformidade com as regulamentações de rotulagem e segurança alimentar.

- Apresentação de laudo técnico ou declaração do fabricante atestando a ausência de açúcar e adoçantes artificiais, se exigido no edital.

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|-------------------------------|--|---------|---------|----------------|-------------------|
| 69 | Leite em pó integral instantâneo. Ingredientes: leite fluido integral e emulsificante de lecitina de soja, sem adição de açúcar, validade mínima de 6 meses. Embalagem de 400g. | 240,000 | UN | 13,93 | 3.343,20 |
| 70 | Leite UHT Integral, longa vida. Embalagem tetra pak, atóxica, original do fabricante, constando a data de fabricação, lote, e o prazo de validade mínimo de 3 meses. Embalagem de 1 lt | 3.000,0 | UN | 4,96 | 14.880,00 |
| 77 | MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS (ALFABETO): a base de farinha de trigo, ovos/ corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidrato de carbono. Isento de parasitas. Embalagem de 500g. | 350,000 | UN | 6,95 | 2.432,50 |
| Total do Participante: | | | | | 139.217,80 |

Participante: Padaria, Lanchonete e Comércio Júnior Ltda

| | | | | | |
|-------------------------------|--|---------|----|-------|------------------|
| 94 | Pão embalado fatiado. A embalagem deve ter aproximadamente 420 gramas e cada fatia deve ter no mínimo 21 gramas. Deve apresentar superfície lisa e macia com miolo consistente, não devendo ser quebradiça ou esburacada e nem apresentar partes cruas. Deve apresentar sabor característico e ausência de bolores. A embalagem deve conter rótulo com ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e data de validade N° do registro do Sistema de Inspeção de forma clara e indelével. O transporte do | 600,000 | UN | 9,98 | 5.988,00 |
| 97 | PÃO TIPO HOT DOG: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, fermento biológico, sal, gordura vegetal e conservantes. O pão deverá estar cortado no sentido longitudinal. Embalagem: Sacode polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado com 4 a 10 unidades de aproximadamente 50g. | 280,000 | KG | 14,37 | 4.023,60 |
| Total do Participante: | | | | | 10.011,60 |

Participante: SABOR DA COLONIA

| | | | | | |
|---|--|---------|----|-------|-----------|
| 41 | Carne suína moída Produto obtido a partir do corte de carne de porco, processado e moído em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar. Para fins de licitação de merenda escolar, a carne suína moída deve ser proveniente de cortes nobres e de boa qualidade, sem adição de outras carnes ou subprodutos, e com a gordura visível removida, garantindo uma carne magra e adequada para a alimentação dos alunos. | 1.800,0 | KG | 19,50 | 35.100,00 |
| 2. Características do Produto: | | | | | |
| • Origem: Carne proveniente de suínos de criação regulamentada, abatidos em estabelecimentos registrados no | | | | | |

Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE), garantindo a rastreabilidade e segurança alimentar.

- Corte: A carne suína moída deve ser proveniente de cortes de primeira qualidade, como lombo, pernil ou paleta, com a gordura visível removida. O corte deve ser adequado para moagem, garantindo uma textura uniforme e uma carne mais magra.

- Moagem: A carne deve ser moída de forma adequada, de modo a garantir a maciez e a homogeneidade do produto. Não pode apresentar fibras duras ou partes de carne não processadas.

- Cor: O produto deve ter cor rosada ou vermelha clara, sem sinais de descoloração, manchas escuras ou sinais de oxidação, que podem indicar deterioração do produto. A carne suína moída deve ser fresca, com aparência saudável e sem resíduos de sangue.

- Textura: A carne suína moída deve ter uma textura uniforme, sem aglomerados ou grumos, e ser macia. Não pode conter pedaços de gordura ou outros componentes indesejáveis que comprometam a qualidade do produto.

- Gordura: A carne suína moída deve ter um teor de gordura controlado, preferencialmente abaixo de 20%, e a gordura visível deve ser removida antes da moagem, garantindo um produto mais magro. A quantidade de gordura deve ser conforme as especificações de alimentação escolar

Certificação e Inspeção: O produto deve ser proveniente de estabelecimentos registrados no Sistema de Inspeção Federal (SIF) ou Sistema de Inspeção Estadual (SIE), que assegurem o Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar.

- Embalagem: A carne suína moída deve ser embalada em material adequado (plástico grosso, embalagem a vácuo ou outros materiais que garantam a conservação do produto), de forma que a carne permaneça isolada de fatores externos e seja protegida contra contaminação. As embalagens devem ter a capacidade de 1 kg, 5 kg ou conforme especificado no edital.

Data de Validade: O produto deve apresentar data de validade claramente visível na embalagem, com prazo compatível com o tempo de transporte e consumo, e de acordo com as exigências de distribuição e consumo para merenda escolar. O prazo de validade deve ser, no mínimo, 12 meses após a data de fabricação.

Total do Participante: 35.100,00

Participante: SANTOS S.A

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|--|---------|---------|----------------|-------------|
| 59 | Filé de peixe, com as seguintes características: -tipo: tilápia; -filé congelado de acordo com as especificações da legislação; -com peso entre 80g e 120g; -com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele; teor de água: até 10%; -embalagem primária de 01kg e embalagem secundária de 05kg; -deverá constar na embalagem: dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, carimbo do sif, sim ou ima; -com prazo de validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. | 800,000 | KG | 50,00 | 40.000,00 |
| 74 | LINGUIÇA SUÍNA PARA COZINHAR Descrição técnica: DEFINIÇÃO: Produto cárneo elaborado com carne suína moída, temperada e embutida em tripa natural ou artificial, própria para cozimento. Destinada ao consumo humano ,com características sensoriais e nutricionais típicas da carne suína, ideal para diversos preparos culinários. | 700,000 | KG | 32,96 | 23.072,00 |
| 105 | REPOLHO ROXO (vegetal firme, integro e limpo textura e consistência de vegetal fresco, livre de podridão). | 900,000 | KG | 5,00 | 4.500,00 |
| 111 | Tulipa de Frango – Congelada Descrição Técnica: • Definição: Tulipa de frango (coxinha da asa), parte intermediária da asa do frango, com corte uniforme, adequada para consumo humano. • Apresentação: o Produto congelado, individualmente ou em bloco, devidamente higienizado e embalado. o Livre de penas, restos de pele em excesso, fraturas ósseas, hematomas, cortes irregulares ou resíduos estranhos. | 280,000 | KG | 27,81 | 7.786,80 |

- **Peso líquido:** Embalagem com peso especificado no edital (ex.: 1 kg, 2 kg, ou a granel).

Características do Produto:

- **Origem:** Frango abatido em estabelecimento com Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou equivalente estadual/municipal, conforme legislação vigente.
- **Padrão de qualidade:** Produto fresco antes do processo de congelamento, com coloração rosada característica, textura firme e sem odor desagradável.
- **Conservação:** Produto mantido sob congelamento a -18°C ou temperatura especificada no edital, preservando suas propriedades até o momento da entrega.

Embalagem:

- **Material:** Plástico resistente, transparente ou opaco, atóxico e hermeticamente fechado, garantindo proteção contra contaminações externas e perda de qualidade.
- **Identificação obrigatória na embalagem:**
 - o Nome do produto ("Tulipa de Frango")
 - o Peso líquido
 - o Data de fabricação e validade
 - o Lote
 - o Informações sobre o frigorífico (nome, endereço, CNPJ e selo do SIF ou equivalente).
 - o Condições de armazenamento e preparo.

Validade:

- Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.

Normas e Qualidade:

- O produto deve estar em conformidade com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).
- Transporte deve ser realizado em caminhões refrigerados, com temperatura controlada, assegurando a cadeia de frio.

Total do Participante: 75.358,80

Participante: VALDENIR VERNO ROSA 00797128948

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|------|---|---------|---------|----------------|-------------|
| 95 | Pão Francês, com 50g cada, ingredientes: farinha de trigo especial, sal, açúcar, fermento e gordura vegetal hidrogenada, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, com 1Kg, com etiqueta de pesagem, data de fabricação e prazo de validade. | 700,000 | KG | 14,40 | 10.080,00 |

Total do Participante: 10.080,00

Total Geral: 750.441,20

Ipira, 08/01/2025

.....
 Marcelo Baldissera
 Prefeito Municipal

.....
Assinatura do Responsável