



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Órgão: Prefeitura Municipal de Rio Fortuna.

Setor requisitante: Secretaria de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

Responsável pela Demanda: Vanuza Barcelos Nuncio.

Matrícula:
1910

E-mail: merendariofortuna@gmail.com

Telefone: (48) 3653.1404

1. Objeto: REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR E MANUTENÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA/SC.

2. Justificativa da necessidade da contratação: A necessidade desta contratação é essencial, uma vez que o fornecimento de itens alimentícios para a merenda escolar desempenha um papel fundamental na garantia da segurança alimentar dos alunos no ambiente escolar. As instituições de ensino têm um papel crucial no desenvolvimento educacional das crianças e adolescentes, proporcionando um ambiente propício para a aquisição de conhecimentos essenciais ao longo de seu crescimento.

Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, a refeição escolar muitas vezes representa sua única fonte de alimentação adequada durante o dia. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma iniciativa do governo brasileiro, tem como objetivo primordial garantir a segurança alimentar por meio de práticas educativas sobre alimentação e nutrição, beneficiando os alunos de todas as redes públicas de ensino.

Dessa forma, é imprescindível que as instituições de ensino tenham um planejamento rigoroso para oferecer refeições nutricionalmente adequadas, contribuindo assim para a promoção da educação, saúde, bem-estar e segurança alimentar dos estudantes.

A Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura é responsável por fornecer merenda escolar nas redes de ensino infantil, pré-escola e ensino fundamental. Esta secretaria engloba os centros de educação infantil e fundamental, desempenhando um papel fundamental na garantia de uma alimentação adequada e saudável para os alunos em todas as etapas de ensino.

3. Descrições e quantidades

Item	DESCRIÇÃO/	TIPO DO ITEM (*)	SUBITEM (**)	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
------	------------	------------------	--------------	-------	-------------------	------------



	ESPECIFICAÇÃO					
01	<p>AÇAFRÃO/CÚRCUMA</p> <p>Características Técnicas: Açafrão em pó 100% pura (açafrão da terra): produto in natura, sem adição de ingredientes. Acondicionado em embalagem contendo no mínimo 100g do produto. Embalagem atóxica contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade.</p> <p>Validade: 06 meses de validade no momento da entrega.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	30
02	<p>AÇÚCAR MASCAVO</p> <p>Características Técnicas: Açúcar bruto, obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém extraído. De coloração marrom escura.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 1 kg ou 5kg de polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	60
03	<p>AÇÚCAR REFINADO</p> <p>Características Técnicas: Produto de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, de coloração clara, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	800



	<p>atóxicas de 500g ou 1kg de polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>					
04	<p>ACHOCOLATE 50% CACAU em pó.</p> <p>Características: a mesma deve estar intacta, bem vedada e deve constar, data de fabricação, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e procedência.</p> <p>Ingredientes: Cacau alcalino em pó e açúcar. NÃO CONTER GLÚTEN.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p> <p>Embalagem: 1kg</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	60
05	<p>ALHO TRITURADO</p> <p>Características técnicas: Alho triturado acondicionado em pote plástico. Deve conter rótulo, lote, data de fabricação, validade e identificação de origem do produto.</p> <p>Embalagem: Pote 200 gramas.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pote	50
06	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Características técnicas: produto amiláceo extraído de milho (<i>Zeamaya, L.</i>) fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. O amido deve produzir</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Caixa	80



	<p>ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.</p> <p>Embalagem atóxica: Caixa de 500 gramas.</p> <p>Data de fabricação: máximo 30 dias</p> <p>Data de validade: Mínimo 10 meses.</p>					
07	<p>ARROZ AMARELO</p> <p>Características Técnicas: Grupo: Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I.</p> <p>O produto não deve apresentar grãos disformes percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos).</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg, em embalagens de polietileno transparente;</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Kg	1600
08	<p>ARROZ BRANCO</p> <p>Características Técnicas: Grupo: Branco – Classe: Longo Fino – Tipo 2.</p> <p>O produto não deve apresentar grãos disformes, e percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 Kg, em embalagens de polietileno transparente;</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	380



	06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.					
09	ARROZ INTEGRAL Características Técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em pacotes de 5 kg ou 1 kg , em embalagens de polietileno transparente; Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	80
10	AVEIA EM FLOCOS FINOS Características Técnicas: o produto não deve apresentar sujidades, umidade ou bolor a embalagem deve estar intacta, bem vedada. Pode apresentar a qualidade de flocos finos, conforme a necessidade do solicitante. Deve estar <i>intacta</i> , acondicionada em caixa de 200 g em embalagem de papel. Embalagem: Caixa de 200 gramas. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Caixa	60
11	BANHA SUÍNA (Banha de Porco) Descrição: o produto obtido	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	80



	<p>pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias primas outras como definido neste Regulamento. Os métodos analíticos físicos e químicos do produto deve manter as recomendações para a banha como os exames de umidade e volatilidade, acidez, provas de ranço, índice de peróxidos, provas para antioxidantes, ponto de fusão e gorduras estranhas, contendo triestearina. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p> <p>Embalagem: Pacote atóxico de 1kg.</p>					
12	<p>BEBIDA LÁCTEA – SABOR MORANGO OU FRUTAS VERMELHAS</p> <p>Características Técnicas: bebida láctea com iogurte e polpa de frutas.</p> <p>Ingredientes: leite, soro de leite, açúcar, polpa de morango, espessante, acidulante, ácido cítrico, corante. Composição nutricional mínima 14,5g/% de proteína, 4g/% de lipídios, 71g/% carboidratos, com o máximo de 2,5% de umidade.</p> <p>Embalagem: Sacos de polietileno leitoso atóxico contendo no mínimo 900ml, acondicionados em caixas de papelão.</p> <p>Prazo de validade: min 30 dias</p> <p>Fabricação: Max 14 dias</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica		80
13	<p>BISCOITO DE FIBRAS</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	50



	<p>terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, gérmen de trigo, manteiga, sementes de linhaça, ovos, e sal.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 660 gramas a 1 kg .</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>					
14	<p>BISCOITO SEM GLÚTEN</p> <p>DESCRIÇÃO: Biscoito tipo sequilhos sem glúten. Embalagens de 200g. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega. NÃO CONTER GLÚTEN.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	25
15	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato e lecitina de</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	250



	<p>soja.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, tendo dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>					
16	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA - SABOR LEITE (FONTE DE CÁLCIO)</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fósforo tricálcio, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	300



17	<p>BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, sal, açúcar, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lectina de soja, aromatizante e melhorador de farinha (metabisulfito de sódio, protease). Contém glúten.</p> <p>Embalagem: embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g com dupla embalagem e em embalagem secundária de caixa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias;</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	100
18	<p>BISCOITO TIPO SALGADINHO COM SEMENTE DE LINHAÇA</p> <p>Características Técnicas: O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	300



	<p>integral, farinha de trigo especial, água, sementes de linhaça, açúcar mascavo, óleo de girassol, sal e fermento biológico.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>					
19	<p>BOLACHA DE MEL INTEGRAL</p> <p>Características Técnicas: A bolacha deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo especial, mel, açúcar mascavo, manteiga, ovo, bicarbonato de sódio e condimentos.</p> <p>Embalagem primária: em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 600 gramas ou 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	350
20	<p>BOLO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E SEM SOJA</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	30



	<p>Descrição: Congelado, Sabores: banana e maçã, laranja, cenoura e chocolate. NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS OU GORDURA VEGETAL HIDROGENADA.</p> <p>Prazo de validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Pacote de 350g.</p>					
21	<p>CANELA EM PÓ</p> <p>Características técnicas: em tubo. Embalagem atóxica, de 30 g, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Prazo de validade: 06 meses a partir da entrega.</p> <p>Embalagem: Frasco de 30 gramas.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	30
22	<p>CACAU EM PÓ (ALCALINO)</p> <p>Características Técnicas: cacau em pó 100%, sem adição de açúcar, solúvel, contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade, demais especificações exigidas na legislação vigente.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, acondicionada em embalagens atóxicas de 200 gramas polietileno leitoso ou transparente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	20



23	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO Características técnicas: Café torrado e moído, de primeira qualidade, para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Deve apresentar selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. Embalagem: 200 gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	200
24	CEREAL MATINAL DO TIPO SUCRILHOS. Cereais matinal tipo lucrinhos integrais (trigo, aveia, arroz, milho). Deverá apresentar aspecto, sabor e cheiro característico, livre de sujidades. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, atóxico, bem vedados. Embalagem de 01 kg. Prazo de validade de no mínimo: 12 meses .	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	60
25	CARNE BOVINA PATINHO – CORTADA EM CUBOS Características Técnicas: Carne bovina de 1ª, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	900



	<p>sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>					
26	<p>CARNE BOVINA PATINHO – MOÍDA</p> <p>Características Técnicas: Carne bovina de 1ª moída, contendo menos de 10% de gordura por kg, sem osso, resfriada ou congelada, sem gordura e sebo, de cor vermelha cereja, elástica firme, com odor agradável e ausência de sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade: mín. 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação: máx. 30 dias.</p> <p>A não conformidade com as especificações, alto teor de sebo ou gordura o produto não será aceito.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	500



27	<p>CARNE SUÍNA - LOMBO em Cubos</p> <p>Características Técnicas – Peça de carne suína sem osso, resfriada, peça em cubos (conforme pedido), <u>sem gordura</u>, carne de cor rosada, elástica firme e com odor agradável.</p> <p>Embalagem – Deve estar intacta. Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades ou ação de micro-organismos. Embalados em pacotes de 1kg, constando peso, data de fabricação, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência da carne.</p> <p>Prazo de Validade – mínimo de 3 meses.</p> <p>Data de Fabricação – máximo de 30 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	600
28	<p>COLORAU</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido a partir de ingredientes são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor avermelhada, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Ingredientes: Fubá, urucum, óleo de soja e sal.</p> <p>Embalagem: Deve constar data de fabricação, pacotes com embalagem transparente de 500g ou 1 kg.</p> <p>Data de Validade: mínimo 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo 45 dias</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	15
29	<p>COXA E SOBRE-COXA DE FRANGO</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	1000



	Características Técnicas: cortes congelados e não temperados, acondicionados em embalagem plástica, contendo 1 kg, sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).		aplica			
30	EXTRATO DE TOMATE Características técnicas: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: 340g Prazo de Validade: mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	800
31	FARINHA DE AVEIA Características técnicas: Farinha obtida através da moagem do grão da aveia. Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i> , acondicionadas em embalagens de 200 gramas a 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	100
32	FARELO DE AVEIA Características técnicas:	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	150



	<p>Farelo de aveio obtida através da moagem de flocos de aveio ou grão da aveia.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 200gr a 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;</p>					
33	<p>FARINHA DE MANDIOCA</p> <p>Características técnicas: produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Grupo: farinha seca; subgrupo: extrafina; classe: branca; Tipo 1.</p> <p>Embalagem de polietileno de 1 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 5 meses</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	60
34	<p>FARINHA DE TRIGO REFINADA</p> <p>Características técnicas: Farinha de trigo tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta e ser resistente</i>, acondicionadas em embalagens de 5kg ou 1kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	600



	Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;					
35	FARINHA DE MILHO TIPO FUBA MIMOSO FINA Características técnicas: produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho degerminado é moído bem fino. É um tipo de farinha que absorve mais água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias;	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	250
36	FEIJÃO PRETO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou corpos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	450



	30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.					
37	FEIJÃO VERMELHO TIPO 1 Características Técnicas: grãos inteiros, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, parasitas ou copos estranhos e livre de umidade. Umidade máxima de 15%. Apresentar certificado de Classificação e Grãos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	300
38	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. . Embalagem: Deve estar <i>intacta</i> , em latas de 250g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	120
39	FRANGO INTEIRO CONGELADO Características Técnicas: produto semi-processado, em	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	600



	<p>peça, sem tempero, com validade 12 meses, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas.</p> <p>Embalagem: saco plástico polietileno, transparente atóxico, contendo 1 unidade de frango inteiro. Deve apresentar registro de inspeção e carimbo do SIF. Produto fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado.</p>					
40	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: peito de frango, limpo e sem gorduras ou similares, sem osso, sem pele. Com cor e odor característico. Não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada. Congelado, com adição máxima de água de 8%.</p> <p>Embalagens: transparentes de 1 kg, que contenha o local de origem e produção, peso, data de validade e embalagem. Transportada em carro climatizado de acordo com legislação vigente, fechado. Não serão aceitas carne em processo de descongelamento. Embalagem secundária de caixa de papelão, fechada, contendo o nome, a marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento, lote, validade, e boa qualidade.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	800
41	<p>FLOCOS DE MILHO PRÉ COZIDO</p> <p>Características técnicas: Flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, produto composto por grãos médios de milho, na qual o grão de milho de germinado é moído me flocos finos. É um tipo de farinha que absorve água, por ter flocos mais finos. Isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	100



	<p>poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor amarela, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>Embalagem: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo de 500gr.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p>					
42	<p>GRANOLA SEM GLÚTEN</p> <p>Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Ingredientes: Aveia em focos, açúcar integral da cana, uva passa, óleo de girassol e sal marinho. Indicado para pessoas que apresentam restrição a glúten.</p> <p>Embalagem: pct de 250g</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	10
43	<p>GRANOLA TRADICIONAL</p> <p>Características Técnicas: Deverá ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p> <p>Ingredientes: Aveia em focos, açúcar integral da cana, sementes de linhaça e gergelim, uva passa, óleo de girassol e sal marinho.</p> <p>Embalagem: de 1 kg.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	50



	<p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p>					
44	<p>GELEIA SEM AÇÚCAR</p> <p>Características Técnicas: Sabores variados (frutas vermelhas, goiaba, banana e uva) sem aditivos químicos, ou adoçantes, geleia 100% fruta, unidades de 195g, envasadas em embalagem de vidro ou plástico. Deve conter data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com legislação vigente.</p> <p>Embalagem de vidro ou plástico: 195 gramas.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	80
45	<p>IOGURTE SEM LACTOSE</p> <p>Características Técnicas: Iogurte 0% de lactose, com polpa de fruta.</p> <p>Embalagem primária: garrafa de polietileno com no mínimo 800ml. Sem glúten. Registro no Ministério da Agricultura. Entrega refrigerada (0 a 10°C), validade de 45 dias, em carro próprio refrigerado.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	80
46	<p>LEITE UHT INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual).</p> <p>Embalagem: Tetra Pak contendo litro, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Litro	1000



	<p>nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.</p> <p>Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite.</p> <p>Data de fabricação: Máximo 30 dias.</p>					
47	<p>LEITE UHT SEM LACTOSE</p> <p>Características técnicas Leite longa vida – semidesnatado, com 0% de lactose.</p> <p>Embalagem: Embalagem tetrapack contendo 1 litro, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante</p> <p>Validade: prazo de validade de no mínimo 120 dias.</p> <p>Embalagem: Caixas contendo 12 litros de leite.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Litro	2000
48	<p>LOURO EM FOLHAS</p> <p>Características Técnicas: Não deverá apresentar resíduos de impurezas ou cheiro não característico, o produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto e prazo de validade, informação nutricional e ingredientes.</p> <p>Embalagem: pacote de 04 gramas cada.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	50
49	<p>LENTILHA</p> <p>Características Técnicas: lentilha tipo 1, classe graúda, nova, de 1ª qualidade, sem grãos mofados e/ou cartuchos,</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	60



	<p>contendo identificação do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Produto com no mínimo 06 meses de validade no momento da entrega. Com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Sistema de Inspeção Municipal (SIM).</p> <p>Embalagem atóxica: 500 gramas.</p>					
50	<p>MACARRÃO CABELO DE ANJO</p> <p>Características Técnicas: Macarrão de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas.</p> <p>Ingredientes: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	160
51	<p>MACARRÃO CARAMUJINHO</p> <p>Características Técnicas: Macarrão caramujinho enriquecido com ferro e ácido fólico, vitaminado, composto de matéria prima de primeira qualidade, sãs e limpas. Isento de material terroso e parasitas.</p> <p>Embalagem: Pacotes com 500g.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 6 meses</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	150



	Data de fabricação: Máximo de 30 dias.					
52	MACARRÃO SEM GLÚTEN: massa alimentícia a base de arroz, embalagem de 500g, isento de glúten. Embalagem com ingredientes, informações da fabricante. Informação nutricional, modo de preparo, nome e endereço do fabricante, impressos na embalagem. PRAZO DE VALIDADE: superior a 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de 500 gramas	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	10
53	MACARRÃO PARAFUSO Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A. Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses; Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	500
54	MACARRÃO PENNE Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor e manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida, ovos, corantes	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	500



	<p>naturais como urucum e cúrcuma beta-caroteno, vit. A.</p> <p>Embalagem: deve estar intacta, com peso líquido de 500g a 1 kg.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>					
55	<p>MANTEIGA com sal</p> <p>Características Técnicas: Produto gorduroso obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por processos tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea, de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, coloração amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração, de sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.</p> <p>Parâmetros De Microscopia, Microbiologia e Físico-Químicos de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Manteiga.</p> <p>Embalagem Primária: potes ou embalagem plásticas de polipropileno (500g a 1 kg), atóxicos e resistentes. Deve conter identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p> <p>Prazo De Validade: Mínimo de 03 (três) meses</p> <p>Embalagem: potes em pacotes de 500 gramas ou 01kg.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	80
56	<p>MANTEIGA COM SAL ZERO</p>	Consumo	Não se	Não se aplica	Unidade	20



	<p>LACTOSE (Ghee)</p> <p>Características Técnicas: Produto obtido a partir do processamento da manteiga, de primeira qualidade, com adição de sal, especiarias ou conservantes. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Não deve conter glúten e lactose.</p> <p>Prazo de validade: Superior a 2 meses.</p> <p>Embalagem: Potes de vidro ou de plástico de 200g.</p>		aplica			
57	<p>MARGARINA SABOR MANTEIGA CREMOSA COM SAL: 80% de Lipídios. Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, leite desnatado reconstituído, água, vitamina a (15.000 ui/kg), estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, corante sintético idêntico ao natural betacaroteno, antioxidantes TBHQ e EDTA cálcio dissódico e corantes naturais urucum e cúrcuma. Transporte a frio, mantendo-se sempre em temperatura. Não contem glúten.</p> <p>Embalagem de 500g.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	10
58	<p>MANGA PALMER</p> <p>Características Técnicas: manga palmer de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegras, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades ou outros defeitos que</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	750



	possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.					
59	MELÃO AMARELO Melão amarelo, novo, de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação que permita o transporte e armazenamento permanecendo adequada para o consumo. Produto fresco, aroma, cor e sabor característico, devem ser íntegros, sem manchas, rupturas e/ou amassadas, sem bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Acondicionadas em caixas plásticas, vazadas Adequadamente higienizadas ou embalagens plásticas.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	300
60	MILHO PARA PIPOCA Características Técnicas: Milho para pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem: íntegra de 400g a 500g, devendo constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Prazo de Validade: mínimo de 6 meses na data da entrega.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Pacote	80
61	NATA (creme de leite pasteurizado) Características Técnicas: Fabricada a partir de matérias primas de leite, sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	50



	<p>sujidades e substâncias nocivas. 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.</p> <p>Data de validade: mínimo 15 dias a contar a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: 300g cada unidade.</p>					
62	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>Características Técnicas: Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25°C, cor e odor característicos.</p> <p>Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico;</p> <p>Embalagem: Deve estar <i>intacta</i>, em embalagens transparentes atóxicas tipo pet não apresentando amassamento ou vazamento; apresentando conteúdo de 900 ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Frasco	250
63	<p>ORÉGANO:</p> <p>INGREDIENTES: constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Embalagens: o produto deve estar condicionado em sacos de polietileno, íntegros, atóxicos, resistentes, limpos e vedados</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	20



	<p>hermeticamente.</p> <p>Embalagem: 100 gramas</p> <p>Prazo de validade: mínimo de 6 meses.</p> <p>Data de fabricação: máximo de 30 dias.</p>					
64	<p>PÃO DOCE</p> <p>Características Técnicas: tamanho uniforme, pesando 50 gramas. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	500
65	<p>PÃO FRANCÊS COM FIBRAS (acrescido de farelo de trigo integral).</p> <p>Características Técnicas: pão comum tipo francês 50 g, tamanho uniforme, composto por farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	500



	<p>empregada na confecção do pão deverá conter para cada 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. O pão deverá ser fabricado no dia da entrega e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável contendo um número de pães que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p>					
66	<p>PÃO FATIADO DE SANDUÍCHE</p> <p>Características Técnicas: pão fatiado tipo pão de forma, com fatias finas e iguais. Aproximadamente 25 gramas cada. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. O pão deverá ser fabricado no máximo 1 dia de antecedência e não deve estar amassado.</p> <p>Embalagem: plástica estéril e descartável que não causem amassamento ou dano ao produto. A embalagem secundária deve ser caixa plástica própria para este fim.</p> <p>Embalagem: 500 gramas do produto embalado.</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	100
67	<p>PÃO DE CACHORRO-QUENTE</p> <p>Características Técnicas: pão fresco, macio, sem presença de sujidades. Não deve ser embalado quente. Embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	1700



	validade. Embalagem: und de 90 gramas cada.					
68	PÃO SEM GLUTEN Características técnicas: Pão de fatia ou tipo caseiro sem glúten e sem adição de leite em pó ou soro de leite. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagens plásticas, podendo ou não ser congelados. Na embalagem deve conter ingredientes e data de validade. Validade: 30 dias após fabricação e validade de até 6 meses. Embalagem: 300 a 500 gramas.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	10
69	PRESUNTO COZIDO Presunto cozido sem capa de gordura, a base de carne suína magro (pernil), fatiado. Aparência: aspecto, cor, sabor e odor característicos. No transporte o produto deverá estar refrigerado, transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura de 7°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Na embalagem deverá constar informações do fabricante, origem do produto, ingredientes, informação nutricional, alergênicos, lote, peso, data de fabricação e validade. Registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou (SIM) Serviço de inspeção municipal. O produto deverá ter na data da entrega, no mínimo 80% (oitenta por cento) do seu prazo de validade ainda por	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	300



	vencer. Embalagem plástica: contendo 200g.					
70	POLVILHO AZEDO Características Técnicas: O produto não deve apresentar sujidade, umidade ou bolor. Embalagem: A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	50
71	POLVILHO DOCE: Características Técnicas: produto fabricado a partir de matérias-primas sãs. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem: 500g ou 1 kg	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	30
72	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas. Embalagem: plástico atóxico á vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	KG	80



	Embalagem: 400g ou 1kg					
73	QUEIJO TIPO MUSSARELA SEM LACTOSE FATIADO. Características técnicas: Queijo obtido a partir do leite pasteurizado, peças fatiadas sem lactose. Embalagem: plástico atóxico à vácuo. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura. Prazo de validade: 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem: pct de 150g	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	25
74	ROSQUINHAS DE POLVILHO Características Técnicas: Rosquinha de polvilho com ovos, gordura, água, sal. Consistência macia e crocante, cor dourada e sem queimaduras. Embalagem: Embalagens contendo aproximadamente 500g, não devem estar murchas e nem com sabor ranço. Validade superior a 3 meses contados a partir da data de entrega.	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	200
75	ROSCA DE POLVILHO	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	400



	<p>Características técnicas: produto preparado com polvilho, farinha de milho, ovos, gordura, água, sal. Característico por apresentar casca crocante de cor amarela ou dourada, e consistência macia, peso líquido de 400 g a 500 g a unidade. Embalagens: acondicionados em sacos de polietileno transparente, etiquetado com data de produção, validade e quantidade. Entrega: Conforme dias estipulados. A entrega ficará a cargo do fornecedor.</p>					
76	<p>SAL REFINADO IODADO</p> <p>Características Técnicas: refinado, iodado, 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequada ao produto.</p> <p>Embalagem: Polietileno leitoso ou transparente de 1kg</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses;</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias;</p> <p>Embalagem: pct de 1 kg</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	kg	200
77	<p>UVA PASSA ESCURA DESIDRATADA SEM CAROÇO.</p> <p>Características Técnicas: Sem adição de açúcar e aditivos alimentares, com cor característica, frutas desidratadas inteiras, livre de fermentações, manchas, defeitos e mofo, sabor característico, isento de sabores estranhos e com textura macia. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente e validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na</p>	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Unidade	30



	unidade. Embalagem de 100 g.					
78	SUCO DE LARANJA 100% NATURAL. Ingredientes: Sem a adição de agentes químicos para conservação ou correção de sabor do produto. Entregue em temperatura de 1°C a 7°C. Prazo de validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem: 5 Litros	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Galão	150
79	VINAGRE DE ÁLCOOL Características Técnicas: Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Ingredientes: vinagre simples, fermentação acética natural de álcool hidratado, acidez 4%, conservante INSS 220. Embalagem: FRASCO DE plásticas de polietileno transparente tipo PET resistentes (900mL).	Consumo	Não se aplica	Não se aplica	Frasco	80

(*) Materiais; serviços; obras; serviços de engenharia.

(X) Consumo; permanente; continuado; não continuado.

4. Grau de prioridade da compra: Alto.

5. Estimativa de valor: R\$ R\$278.729,00 (duzentos e setenta e oito mil, setecentos e vinte e nove reais.)

6. Prazo de entrega/ execução:

Imediato, no máximo 5 dias, após solicitação da unidade.

7. Local e horário da entrega/execução:

LOCAL: Escola Municipal José Boeing, Avenida Sete de Setembro,1175, Bairro Centro, Rio Fortuna. **HORÁRIO DE ENTREGA: 6:00 h as 17:30 mim**



LOCAL: C.E.I Analiria Willemann de Freitas, Rua Bernardo Hemkemaier, Centro, Rio Fortuna.
HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min.

LOCAL: C.E.I Analiria Willemann de Freitas Rua Padre Rademacker, Centro, 198, Rio Fortuna (Extensão).
HORÁRIO DE ENTREGA: 6:30 min as 18:30 min

8. Vinculado ou dependente da contratação de outro Documento de Formalização de Demanda: (sim ou não): Não

9. Indicação do fiscal do contrato ou servidor que fará a liquidação da despesa:
Fiscal de contrato: Rosani Sipinski: Matrícula: 1801

Rio Fortuna/SC, 16 de Abril de 2024.

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, TURISMO E DESPORTO.
Vanuza Barcelos Nuncio.
Matrícula: 1910

OBSERVAÇÕES: Sem Observação.