**ESTADO DE SANTA CATARINA**
**MUNICIPIO DE SAO DOMINGOS - PREFEITURA**
**CNPJ:** 83.009.894/0001-08 **Telefone:** (49) 3443-0281
**Endereço:** RUA GETULIO VARGAS, 750 - CENTRO
**CEP:** 89835-000 - São Domingos

**Pregão presencial 35/2026**

**Número Processo:** 147/2026
**Data do Processo:** 25/06/2026

**OBJETO DO PROCESSO**

FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DAS DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE SÃO DOMINGOS-SC, CONFORME DEMANDA ADMINISTRATIVA, OPERACIONAL E INSTITUCIONAL DE CADA SETOR REQUISITANTE. A CONTRATAÇÃO CONTEMPLA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS VARIADOS, OBSERVANDO PADRÕES ADEQUADOS DE QUALIDADE, CONSERVAÇÃO, ACONDICIONAMENTO E VALIDADE, VISANDO ASSEGURAR O ABASTECIMENTO CONTÍNUO E EFICIENTE PARA EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELA ADMINISTRAÇÃO, DE ACORDO COM O EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO III).

# ATA DE REUNIÃO DE JULGAMENTO DE PROPOSTAS N° 11/2026

Reuniram-se no dia 15/07/2026, as 07:51 os membros da Comissão de Licitação, designada pela(o) Portaria/Decreto Nº 2486/2025, para julgamento das propostas de preço das proponentes habilitadas para fornecimento e/ou execução dos itens descritos no Processo Licitatório Nº 147/2026 na modalidade de Pregão presencial. Inicialmente procedeu-se a leitura do teor das propostas para estudo e análise de preço e outros fatores previstos no edital. Logo após julgadas as propostas, a comissão emitiu o parecer discriminando o(s) vencedor(es), conforme segue abaixo:

**PARECER DA COMISSÃO**

Aos quinze dias do mês de julho de dois mil e vinte e seis, tendo recebido na data e hora marcada CONFORME EDITAL de Pregão Presencial nº 35/2026, Processo Licitatório 147/2026, chegando no horário exigido pelo Edital, contendo dois participantes, protocolando os envelopes 01 (PROPOSTA) e 02 (DOCUMENTAÇÃO), foi realizando o credenciamento com os representantes das empresas.

As empresas participantes foram:

- ANTONIO GILMAR GRACIOLLI LTDA (81.556.524/0001-65), apresentando envelopes nº 01 e nº 02, com o representante Sr. ANTONIO GILMAR GRACIOLLI;
- ATACADO LEORATTO E MANAS ALIMENTOS LTDA (42.178.454/0001-05), apresentando envelopes nº 01 e nº 02, com o representante Sr. AUGUSTINHO MARCO LEORATTO;
- CAROLINE DE OLIVEIRA VAZ (24.409.869/0001-52), apresentando envelopes nº 01 e nº 02, com o representante Sr. LUCAS MARMENTINI;
- DISTRIBUIDORA ZANOMA LTDA (58.898.106/0001-34), apresentando envelopes nº 01 e nº 02, com o representante Sr. VOLMIR DE LIMA;
- MINIMERCADO ISA LTDA (59.692.036/0001-26), apresentando envelopes nº 01 e nº 02, com o representante Sr. MARIO QUEMPES FOLMER;
- SUPERMERCADO DA VILA LTDA (04.058.833/0001-64), apresentando envelopes nº 01 e nº 02, com o representante Sr. LIRIO CASASOLLA;

Tendo conferido os documentos apresentados pelas empresas ACIMA CITADAS para o credenciamento e demais declarações solicitadas, estava tudo de acordo, desta forma se deu seguimento com a abertura dos envelopes contendo a proposta, no envelope 01 (PROPOSTA), logo verificadas e cadastradas em nosso sistema de gestão, sendo assim, foi dado início aos lances, e após algumas rodadas, foi finalizado e tendo as empresas classificadas com a melhor proposta para suas ofertas.

Como teve alguns itens sem propostas (deserto), foi acordado com as empresas participantes de quem estaria interessado ainda em tempo de participar, que se manifestasse e foi ofertado verbalmente suas ofertas, onde a comissão e demais participantes aceitaram:

- Itens 39, 105, 110, 133, 184, 185 e 203.

Após encerrando essa etapa, se deu seguimento para a verificação dos documentos de Habilitação, conforme apresentado no envelope 02 (DOCUMENTAÇÃO), onde as empresas ACIMA CITADAS foram HABILITADAS de acordo com os critérios mencionados no edital.

Ao questionar os participantes, sobre interesse de recursos, os mesmos declaram não ter interesse de manifestar-se em relação aos lances e em relação ao certame.

Sem nada a mais a tratar encera-se a presente ATA e Adjudicando as participantes vencedoras, cada uma em seu item, e após remete-se a apreciação da Autoridade Competente para Homologação e realização das ATAS a partir do dia de amanhã.

**Participante: ANTONIO GILMAR GRACIOLLI LTDA**

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 36 | Geladinho sabores variados, fardo com 40 unidades - Geladinho sabores variados, fardo com 40 unidades | 80,000 | far | ANTONIO | 10,9800 | 878,40 |
| 64 | Sorvete 5 lt:- - Sorvete 5 lt:- Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa com 5 l. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 30,000 | CXA | ANTONIO | 68,0000 | 2.040,00 |
| 98 | Casquinha de sorvete:- - Casquinha de sorvete:- Características técnicas: feita a partir de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal, em formato de cone, cm aproximadamente 9 cm de altura e 4 cm de diâmetro (na abertura da casquinha) cada, crocante, sem partes quebradas ou amassadas, isento de partes queimadas ou materiais estranhos ao produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 20 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 60,000 | PCT | ANTONIO | 11,5000 | 690,00 |
| 116 | Sorvete:- - Sorvete:- Características técnica: diversos sabores (creme, nata, chocolate, morango e coco), a base de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Potes de 95 g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 1.650,0 | UND | ANTONIO | 5,8000 | 9.570,00 |
| 120 | Picolé de frutas:- - Picolé de frutas:- diversos sabores, a base de água, de boa qualidade, congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, contendo entre 50 e 60g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 2.200,0 | UND | ANTONIO | 4,0500 | 8.910,00 |

**Total do Participante:** 22.088,40

**Participante: ATACADO LEORATTO E MANAS ALIMENTOS LTDA**

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 20 | Brócolis. Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. - Brócolis. Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve | 70,000 | UN | CEASA | 4,9200 | 344,40 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. | | | | | |
| 28 | BATATA PALHA. - BATATA PALHA. Batata palha frita, tipo palha fina, sem colesterol e sem conservantes, com adição de sal, embalada individualmente em pacotes de 1 Kg cada. | 55,000 | UND | DOGO | 24,9000 | 1.369,50 |
| 54 | Ovos:- - Ovos:- Característica Técnicas: Ovo classe A íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho médio. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico, sem perfurações ou rachaduras que comprometa o consumo humano. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas. Deve apresentar o selo de inspeção municipal, estadual ou federal e data de validade. Prazo de Validade: Validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Data de Fabricação: Máximo de 05 dias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 470,000 | DZ | CEASA | 8,4800 | 3.985,60 |
| 114 | Suco de uva:- - Suco de uva:- Características técnica, natural, integral, sem adição de açúcar e conservantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frascos de vidro contendo 1,5 l. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 150,000 | UND | COOPERJA BORA | 13,4900 | 2.023,50 |
| 117 | Salsinha:- - Salsinha:- Características Técnicas: Salsinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 130,000 | UND | CEASA | 4,9900 | 648,70 |
| 130 | Couve-flor:- - Couve-flor:- Características Técnicas: Cabeças sem defeitos com aparência de buquê, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 80,000 | UND | CEASA | 5,4500 | 436,00 |
| 135 | Cebolinha: - - Cebolinha: - Características Técnicas: Cebolinha em maços de 100 gramas, com folhas firmes, frescas, de cor vibrante, sem machucados e sujidades. Deverá ser entregue em embalagens plásticas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá | 40,000 | UND | CEASA | 4,1400 | 165,60 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 138 | Brócolis: - - Brócolis: - Características Técnicas: Cabeças sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 80,000 | UND | CEASA | 4,9200 | 393,60 |
| 139 | Alface:- - Alface:- Características Técnicas: Alface crespa de boa qualidade, com coloração verde-claro brilhante e tamanho uniforme típico da variedade, fresca, com miolo macio, sem manchas, corpos estranhos, insetos e larvas assim como, machucaduras nas folhas e sinais de decomposição. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores com no máximo quatro unidades cada ou caixa de polietileno vazadas, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 70,000 | UND | CEASA | 3,2000 | 224,00 |
| 142 | Acelga: - - Acelga: - Características técnicas: bem formada, firme, sem manchas de apodrecimento, livre de sujidades. Peso mínimo da unidade 1,5 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 60,000 | UND | CEASA | 7,1900 | 431,40 |
| 143 | Abacaxi Havaí: - - Abacaxi Havaí: -Características técnicas: fruta firme, sem machucados, de 1 qualidade, grau médio de amadurecimento, frutas limpas. Peso mínimo da unidade 1,4 kg. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 325,000 | UND | CEASA | 6,8900 | 2.239,25 |
| 144 | Vagem: - - Vagem: - Características Técnicas: Leguminosa capsular, plana, verde e lisa, de tamanho médio, fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 25,000 | KG | CEASA | 11,2300 | 280,75 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 145 | Tomate:- - Tomate:- Características Técnicas: Fresco de boa qualidade e firme, casca limpa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 270,000 | KG | CEASA | 4,8800 | 1.317,60 |
| 147 | Repolho roxo: - - Repolho roxo: - Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 55,000 | KG | CEASA | 4,0300 | 221,65 |
| 148 | Repolho verde: - - Repolho verde: - Características Técnicas: Repolho de primeira qualidade, limpo, sem folhas velhas. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 150,000 | KG | CEASA | 2,2300 | 334,50 |
| 150 | Poncã: - - Poncã: - Características técnica: no pico de maturação, fresca, sem amassados ou partes danificadas e apodrecidas, odor e sabor característico da fruta, tamanho médio e uniforme. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 60,000 | KG | CEASA | 4,2600 | 255,60 |
| 151 | Pinhão: - - Pinhão: - Características técnicas: não congelado, livre de impurezas e sujidades, sem falhas, de boa qualidade, da safra do ano. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 50,000 | KG | CEASA | 12,4600 | 623,00 |
| 152 | Pimentão verde: - - Pimentão verde: - Características Técnicas: Pimentões verdes frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do | 30,000 | KG | CEASA | 6,4300 | 192,90 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | produto. | | | | | |
| 153 | Pimentão amarelo: - - Pimentão amarelo: - Características Técnicas: Pimentões amarelos frescos, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo resfriado e fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 25,000 | KG | CEASA | 11,3300 | 283,25 |
| 154 | Pêssego: - - Pêssego: - Características Técnicas: Pêssego fresco, de boa qualidade e firme, casca limpa, lisa e de grau médio de amadurecimento, sem machucados. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 35,000 | KG | CEASA | 9,9900 | 349,65 |
| 156 | Pepino: - - Pepino: - Características Técnicas: Pepino fresco de cor verde escura, firme, tamanho médio e sem sujidades. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 80,000 | KG | CEASA | 3,4900 | 279,20 |
| 163 | Moranga cábotia: - - Moranga cábotia: - Características técnicas: casca íntegra, livre de sujidades e partes danificadas, livre da ação de parasitas e insetos, tamanho médio e uniforme. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 75,000 | KG | CEASA | 2,1800 | 163,50 |
| 165 | Melancia: - - Melancia: - Características Técnicas: Melancia de Primeira. Entre 10 a 15 kg. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 1.330,0 | KG | CEASA | 3,1400 | 4.176,20 |
| 166 | Maracujá: - - Maracujá: - Características Técnicas: maduro, sem partes danificadas ou em processo de apodrecimento, polpa suculenta, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Entrega: conforme | 55,000 | KG | CEASA | 12,7800 | 702,90 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 167 | Manga: - - Manga: - Características Técnicas: Manga brasileira. Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A manga deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 60,000 | KG | CEASA | 6,1000 | 366,00 |
| 169 | Maçã fuji: - - Maçã fuji: - Características Técnicas: Maçã vermelha classificado tipo A. Deve apresentar características bem definidas, ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 325,000 | KG | CEASA | 7,1000 | 2.307,50 |
| 170 | Laranja: - - Laranja: - Características Técnicas: Laranjas frescas, firmes, de cor brilhante, de tamanhos médios e sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 130,000 | KG | CEASA | 5,3900 | 700,70 |
| 177 | Chuchu: - - Chuchu: - Características Técnicas: Chuchu, fresco de boa qualidade, casca limpa e lisa, de cor verde brilhante, sem machucados. Deve apresentar características bem formadas, cor uniforme e com brilho, firme e bem desenvolvido, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação, deve ser macio ao descascar e cozinhar. Produto com tamanho muito pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 45,000 | KG | CEASA | 3,6600 | 164,70 |
| 178 | Cenoura: - - Cenoura: - Características Técnicas: Cenoura de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar características bem formadas, casca limpa, lisa e de cor alaranjada vivo, sem pigmentação verde ou roxa na parte superior e sem brotos, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar | 230,000 | KG | CEASA | 2,9500 | 678,50 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 179 | Cebola de cabeça: - - Cebola de cabeça: - Características Técnicas: Branca, de primeira qualidade, classe média. Tipo especial de 5 a 7 cm de diâmetro transversal, deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio, produto pequeno ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 300,000 | KG | CEASA | 3,4100 | 1.023,00 |
| 193 | Beterraba:- - Beterraba: - Características Técnicas: Beterraba com raízes firmes, sem sintoma de murcha, cor vermelho intenso, de tamanho médio, sem rachaduras, sem sujidades, sem sinais de brotação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 130,000 | KG | CEASA | 3,2500 | 422,50 |
| 195 | Batata Doce: - - Batata Doce: - Características Técnicas: Batata doce de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 300,000 | KG | CEASA | 2,3400 | 702,00 |
| 196 | Banana Prata: - - Banana Prata: - Características Técnicas: consistência firme, em início de maturação, de 1 qualidade, frescas, livre de perfurações, coloração não característica e machucados, isento de umidade externa anormal e aroma estranho. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 455,000 | KG | CEASA | 4,7400 | 2.156,70 |
| 198 | Alho: - - Alho: - Características Técnicas: Alho bulbo, tamanho médio, de primeira qualidade, isentos de | 30,000 | KG | CEASA | 24,9900 | 749,70 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | sujidades e umidade. Deve apresentar características de qualidade bem formadas com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produto deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos transparentes, pesado e etiquetado conforme a quantidade solicitada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 199 | Mandioca: - - Mandioca: - Características Técnicas: Mandioca tipo branca ou amarela, de primeira. Deve apresentar características bem formadas, bem definidas. A mandioca deve ser de boa coloração, tamanho grande, descascada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Produtos deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado à vácuo, em sacos plásticos transparentes e incolores, com tabela nutricional, peso e procedência, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 150,000 | KG | CEASA | 8,0000 | 1.200,00 |
| 200 | Abóbrinha: - - Abóbrinha: - Características técnicas: madura, fresca, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 165,000 | KG | CEASA | 3,4400 | 567,60 |
| 201 | Abacate: - - Abacate: - Características técnicas: tamanho médio, no pico de maturação, compacto e firme, sem lesões físicas ou mecânicas, livre de sujidades, consistência característica da fruta. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 60,000 | KG | CEASA | 7,7000 | 462,00 |
| 206 | CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg. - CARVÃO 5 KG- Vegetal, embalagem com 5 Kg. | 90,000 | UND | GA | 18,9000 | 1.701,00 |
| | | | | | **Total do Participante:** | 34.644,15 |

**Participante: CAROLINE DE OLIVEIRA VAZ**

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO FRITO TIPO RISOLES DE CARNE - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. | 40,000 | CEN | PROPRIA | 101,0000 | 4.040,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | SALGADO FRITO TIPO ENRROLADINHO DE SALSICHA - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades - SALGADO FRITO TIPO ENRROLADINHO DE SALSICHA - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades | 40,000 | CEN | PROPRIA | 100,0000 | 4.000,00 |
| 3 | SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto. - SALGADO FRITO TIPO COXINHA DE FRANGO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto. | 50,000 | CEN | PROPRIA | 101,0000 | 5.050,00 |
| 4 | SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO FRITO TIPO BOLINHA DE QUEIJO - Com peso mínimo de 0,20 gramas cada. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. | 50,000 | CEN | PROPRIA | 118,0000 | 5.900,00 |
| 5 | SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY - mínimo 0,20 gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO TIPO TROUXINHA DE FRANGO COM CATUPIRY - mínimo 0,20 gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. | 40,000 | CEN | PROPRIA | 118,0000 | 4.720,00 |
| 6 | SALGADO ASSADO TIPO KIBE - peso 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento - SALGADO ASSADO TIPO KIBE - peso 0,20 gramas. Composição; farinha kibe, carne moída especial com no máximo 5% de gordura. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento | 40,000 | CEN | PROPRIA | 118,0000 | 4.720,00 |
| 7 | SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO - peso 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material | 40,000 | CEN | PROPRIA | 143,0000 | 5.720,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO TIPO EMPADA DE FRANGO - peso 0,20 gramas. Composição; farinha de trigo especial, amido de milho, sal, peito de frango desfiado isento de gordura, leite, molho de tomate, alho e cebola. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. | | | | | |
| 8 | SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. - SALGADO ASSADO FOLHEADO PALMITO - com peso de no mínimo de 0,20gramas cada; Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades o cento. | 40,000 | CEN | PROPRIA | 189,0000 | 7.560,00 |
| 9 | MINI PIZZA. Caracteristicas: Produtos a base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango,<br>estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais. - MINI PIZZA. Caracteristicas: Produtos a base de farinha de trigo, com sabores variados de bacon com milho, frango,<br>estrogonofe de frango, estrogonofe de carne; bacon e brócolis. Acondicionado individualmente em embalagens plásticas. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais. | 600,000 | UN. | PROPRIA | 4,8000 | 2.880,00 |
| 10 | LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, Embalado em plástico tipo filme e guardanapo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega - LANCHE NATURAL, SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS - com no mínimo 0,50 gramas, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, margarina, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, Embalado em plástico tipo filme e guardanapo. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega | 800,000 | UND | PROPRIA | 6,7000 | 5.360,00 |
| 11 | Doces Tradicionais (brigadeiro, beijinho, bem casado, caju, leite ninho) por cento (100 unidades) - Doces Tradicionais (brigadeiro, beijinho, bem casado, caju, leite ninho) por cento (100 unidades) | 50,000 | CEN | PROPRIA | 210,0000 | 10.500,00 |
| 12 | Cupcake: produzido a base de farinha de trig - Cupcake: produzido a base de farinha de trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga e fermento químico. Com cobertura de chantilly e confeitos coloridos. Sem recheio. Peso individual de aproximadamente 150gr. Macio, fresco, com coloração marrom claro. . A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente | 300,000 | UN | PROPRIA | 3,9000 | 1.170,00 |
| 13 | Bolo recheado: com 1 camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. - Bolo recheado: com 1 | 260,000 | KG. | PROPRIA | 53,2900 | 13.855,40 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | camada recheado com doce de leite e coco, massa de pão de ló c/ sabor de baunilha, com cobertura de glace branco e coco. Acondicionado em fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. | | | | | |
| 14 | BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Receheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. - BOLO RECHEADO e confeitado (tipo aniversário). Cobertura: Marshmallow (clara em neve, açucar americano e essência de baunilha). Receheio: Doce de leite, creme de leite, coco ralado e com gotas de chocolate. Acondicionado em Fatias de aproximadamente 150gr em embalagem de isopor coberta de plástico filme. | 920,000 | KG | PROPRIA | 47,2700 | 43.488,40 |
| 39 | Fermento gelado biológico:- - Fermento gelado biológico:- características técnicas: Fresco, com atividade fermentativa. Embalagem de 500 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 30,000 | UND | ITAIQUARA | 10,9900 | 329,70 |
| 76 | Pão tipo hot dog:- - Pão tipo hot dog:- Características técnicas: livre de mofos e sujidades, macio, cor e odor característico, unidades com cerca de 50 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 4 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 400,000 | PCT | PROPRIA | 6,9000 | 2.760,00 |
| 77 | Pão tipo hot dog mini:- - Pão tipo hot dog mini:- Características técnicas: pão com cerca de 25 gramas a unidade, sem sujidades, macio cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacotes com 10 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 300,000 | PCT | PROPRIA | 4,9900 | 1.497,00 |
| 121 | Pão de forma:- - Pão de forma:- Características técnicas: Pão de forma, de trigo branco, fatiado. Sem adição de açúcar e sem aditivos alimentares. Sem gordura TRANS ou margarina ou gordura de porco. Embalagem de no máximo 500g, com aproximadamente 25g a fatia. Embalagem primária: Sacos Plásticos. Validade mínima de 05 dias. Apresentar rotulagem com data de fabricação data de validade, lista de ingredientes, fabricante, peso e informações nutricionais. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 170,000 | UND | PROPRIA | 5,9900 | 1.018,30 |
| 146 | Sonho recheado: - - Sonho recheado: - Características técnica: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e gordura vegetal ou manteiga. Em formato circular de até 7cm de diâmetro, frito em óleo vegetal, coloração marrom claro, recheio de doce de leite ou goiabada, envolto com açúcar refinado, macio, fresco, sem sinais de queimado ou cru. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 80,000 | KG | PROPRIA | 36,5000 | 2.920,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 157 | Pão Francês: - - Pão Francês: - Características técnicas: preparado a base de farinha de trigo refinada, sal, açúcar e fermento biológico, em unidades de cerca de 50 gramas. Acondicionados em embalagens plásticas bem vedadas, contendo externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 750,000 | KG | PROPRIA | 14,9900 | 11.242,50 |
| 159 | Pão caseiro: - - Pão caseiro: - Características técnicas: fresco, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados em pacotes plásticos bem fechados. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 210,000 | KG | PROPRIA | 10,7800 | 2.263,80 |
| 160 | Pão caseiro integral: - - Pão caseiro integral: - Características técnicas: fonte de fibras, livre de mofos e sujidades, cor e odor característico, sem partes cruas ou queimadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalados: em pacotes plásticos bem fechados, deve constar peso. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 40,000 | KG | PROPRIA | 17,0000 | 680,00 |
| 161 | Palito salgado: - - Palito salgado: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, tipo salgado, frito ou assado, tamanho aproximadamente de 10cm de comprimento. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 100,000 | KG | PROPRIA | 35,5100 | 3.551,00 |
| 162 | Nó doce: - - Nó doce: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional de nó com cerca de 06 cm de cumprimento, fresco e macio, envolto por cobertura de açúcar ou coco. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 105,000 | KG | PROPRIA | 34,8000 | 3.654,00 |
| 172 | Grostoli macio doce: - - Grostoli macio doce: - Características Técnicas: feito com ovos, farinha de trigo, açúcar, manteiga, leite e fermento. Devem ser fritos em óleo de primeiro uso, sem partes queimadas ou cruas, com coloração característica, frescos. Tamanho unitário máximo de 15 cm. Embalagem: Acondicionados em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 95,000 | KG | PROPRIA | 39,9000 | 3.790,50 |
| 173 | Grostoli crocante salgado: - - Grostoli crocante salgado: - Características técnicas: alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga, frito. Formato tradicional, com cerca de 10 | 105,000 | KG | PROPRIA | 42,0000 | 4.410,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | cm de cumprimento, fresco e macio. Embalado em embalagem plástica, bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informações nutricionais, data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 174 | Esfirra de frango: - - Esfirra de frango: - Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com frango desfiado. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 115,000 | KG | PROPRIA | 47,9000 | 5.508,50 |
| 175 | Esfirra de carne moída: - - Esfirra de carne moída: - Características técnicas: Alimento a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, leite e óleo vegetal ou manteiga. Recheada com carne de gado moída. Assada. Em unidades de aproximadamente 05 cm de diâmetro, coloração uniforme, predominantemente marrom claro, sem sinais de partes cruas ou queimadas, fresco e macio. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Embalagem: Acondicionadas em pacotes ou embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 145,000 | KG | PRORPIA | 49,9000 | 7.235,50 |
| 176 | Cuca recheada:- - Cuca recheada:- Características técnicas: massa a base de farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo, recheio sabor doce de leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 95,000 | KG | PROPRIA | 20,2200 | 1.920,90 |
| 187 | Bolo de Chocolate: - - Bolo de Chocolate: - Características técnicas: com cobertura sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico, achocolatado de boa qualidade. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 360,000 | KG | PROPRIA | 39,6500 | 14.274,00 |
| 188 | Bolo Salgado: - - Bolo Salgado: - Características técnicas: com massa a base de farinha de trigo, leite, ovos, óleo vegetal. Com recheio de peito de frango desfiado, tomate, cebola, tempero verde, ervilha em conserva e milho verde em conserva. Deve estar bem assado, sem partes queimadas ou cruas. Embalagem: Acondicionado em embalagens plásticas vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 90,000 | KG | PROPRIA | 45,9000 | 4.131,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 189 | Bolo de Laranja: - - Bolo de Laranja: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, suco natural de laranja, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 210,000 | KG | PROPRIA | 29,8000 | 6.258,00 |
| 190 | Bolo de Fubá: - - Bolo de Fubá: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 180,000 | KG | PROPRIA | 29,9000 | 5.382,00 |
| 191 | Bolacha Glacê: - - Bolacha Glacê: - Características técnica: cobertura de glacê a base de claras de ovos, produzida a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento químico, leite e óleo vegetal ou manteiga. Macia, fresca, com coloração marrom claro, sem sinais de queimada. Formato de rosquinha, com cerca de 10 cm de diâmetro. Embalagem: A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto e ser embalada individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 60,000 | KG | PROPRIA | 44,9000 | 2.694,00 |
| 192 | Bolacha de fubá rosquinha (caseira): - - Bolacha de fubá rosquinha (caseira): - Características técnicas: em formato de rosquinha, produzida a base de farinha de trigo, farinha de milho, ovos, açúcar, manteiga e fermento químico. Embalagem: deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Acondicionadas em pacotes plásticos bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 75,000 | KG | PROPRIA | 43,9000 | 3.292,50 |
| 202 | Cuca simples: - - Cuca simples: - Características técnicas: sem recheio, a base de: farinha de trigo, açúcar, ovos, água, manteiga, sal e fermento biológico, com cobertura de farofa, a base de manteiga, aguçar e farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Embalada em pacote plástico, individualmente. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 130,000 | KG | PROPRIA | 16,5000 | 2.145,00 |
| 209 | Bolo Simples: - - Bolo Simples: - Características técnicas: sem cobertura, sem recheio, bem assado, fresco, produzido a base de farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e fermento químico. Deve conter lista de ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade e procedência. Embalagem: Acondicionado em embalagens bem fechadas, próprias para bolo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 90,000 | KG | PROPRIA | 28,2000 | 2.538,00 |

**Total do Participante:** 212.460,00

**Participante: DISTRIBUIDORA ZANOMA LTDA**

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15 | Maionese pct 500 g - Maionese pct 500 g | 110,000 | PCT | KISABOR | 4,9900 | 548,90 |
| 16 | Linguiça Defumada Calabresa. Embalagem com 1kg. - | 50,000 | KG | EXCELSIOR | 21,0000 | 1.050,00 |
| 17 | Linguiça Defumada Calabresa. Embalagem com 1kg. ketchup 200 gramas - ketchup 200 gramas | 30,000 | UND | DUSUL | 2,5000 | 75,00 |
| 19 | Refrigerante 2 litros, gelado, de boa qualidade - | 1.100,0 | UN | SARANDI | 5,4800 | 6.028,00 |
| 22 | Refrigerante 2 litros, gelado, de boa qualidade CÔCO RALADO (Pacote 100 gramas) - CÔCO RALADO- Polpa de côco parcialmente desengordurante, desidratado e conservador. Produto sem adição de açucar, de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e consumo. Pacote com 100 gramas. | 270,000 | UND | FREDO | 4,5000 | 1.215,00 |
| 24 | BANHA DE PORCO 1 KG - BANHA DE PORCO 1 KG, pura, sem sabor ou odor ranço, com coloração uniforme, sem substancias estranhas e impurezas. deverá conter externamente os dados de identificação e procedencia, com data de fabricação e data de validade, quantidade do produto. Embalagem de 1Kg. | 52,000 | KG | PAMPLONA | 12,0000 | 624,00 |
| 25 | BOMBOM: - BOMBOM: PACOTE RECHEADO COM COBERTURA DE CHOCOLATE DE 1KG POR PCT. CONTENDO NO MINIMO 45 UND. | 145,000 | PCT | NEUGBAUER | 42,0000 | 6.090,00 |
| 26 | Bala Mastigável pct 1 kg vários sabores - Bala Mastigável pct 1 kg vários sabores | 150,000 | UND | FLORESTAL | 12,9000 | 1.935,00 |
| 27 | Pirulito, em formato de bola, diversos sabor - Pirulito, em formato de bola, diversos sabores. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Pacotes contendo 50 unidades. | 155,000 | PCT | FLORESTAL | 9,9000 | 1.534,50 |
| 29 | MARGARINA COM SAL. - MARGARINA COM SAL- 80% lipideos, produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal, recomendado para uso culinário, apresentando cor, sabor, odor e textura. Produto de boa qualidade. | 180,000 | UND | COAMO | 4,9000 | 882,00 |
| 30 | LEITE CONDENSADO. - LEITE CONDENSADO. Hmogeinizado e pasteurizado, tipo UHT. Produto de boa qualidade, em perfeitas condiçoes de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data de fabricação. | 480,000 | UND | TRIANGULO | 4,8000 | 2.304,00 |
| 31 | Creme de leite 200 gr - Creme de leite 200 gr | 430,000 | CX | TRIANGULO | 2,4900 | 1.070,70 |
| 32 | Extrato de tomate emb. 1 kg - Extrato de tomate emb. 1 kg | 100,000 | UN | XAVANTE | 9,4000 | 940,00 |
| 33 | Gelatina em pó, diversos sabores. A embalagem dev - Gelatina em pó, diversos sabores. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Caixa com 30 gr. | 405,000 | CX | SOL | 0,9500 | 384,75 |
| 35 | SALSICHA tipo "HOT DOG" - SALSICHA tipo "HOT DOG", De carne suína congelada, com no máximo 2¢ de amido, cor propria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor proprio, com adição de água ou gelo de no máximo 10%, com valor nutricional para porção de 50g (1 unidade) aproximadamente, acondicionadas em embalagem plastica de polipropileno, resistente de 500g, com especificação do produto, informaçoes do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal(SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). | 325,000 | UND | CHULETO | 5,0000 | 1.625,00 |
| 37 | Canela em casca:- - Canela em casca:- características técnicas: Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de validade após a data de entrega. Embalagem com 30 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 90,000 | PCT | VO CARMEN | 1,9000 | 171,00 |
| 38 | Canela em pó:- - Canela em pó:- características técnicas: | 52,000 | UND | VO | 2,0000 | 104,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pura de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo e validade após a data da entrega. Embalagem com 30 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | CARMEN | | |
| 40 | Fermento químico para bolo:- - Fermento químico para bolo:- características técnicas: Embalagem 100 gramas. Composição: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contem glúten. Produto de boa qualidade. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 210,000 | UND | APTI | 2,9900 | 627,90 |
| 41 | Cravo da índia:- - Cravo da índia:- Características técnicas: Produto de boa qualidade e em perfeitas condições de conservação e fabricação, em pacotes de 10 gramas cada. Embalagem plástica rotulada, Constando a identificação do produto. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 55,000 | UND | VO CARMEN | 2,0000 | 110,00 |
| 42 | Noz moscada:- - Noz moscada:- Características técnicas: Pacotes de 100 gramas cada. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade após a data de entrega. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 53,000 | UND | INCAS | 4,8000 | 254,40 |
| 43 | Manteiga sem sal:- - Manteiga sem sal:- Características técnicas: Embalagem plástica adequada de 200 gramas, com inspeção estadual ou federal, com data de fabricação, validade e rotulagem nutricional obrigatória. Validade mínima de 3 meses após a entrega. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 15,000 | UND | LITORAL | 10,5000 | 157,50 |
| 45 | Ervilha em conserva:- - Ervilha em conserva:- Características técnicas: ervilha em água. NÂO CONTÈM GLUTEM. Produto de boa qualidade, em perfeitas condições de fabricação e conservação, com no mínimo 6 meses de prazo de validade. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 350,000 | UND | | 2,8500 | 997,50 |
| 47 | Milho verde em conserva:- - Milho verde em conserva:- características técnicas: Em conserva, sem sinais de alterações (estofamentos, vazamentos, deterioração), bem como qualquer modificação de natureza física ou química, com no mínimo 6 meses de validade pós a fabricação. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 350,000 | UND | BONAR | 2,7500 | 962,50 |
| 51 | Vinagre: - - Vinagre:- Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 750ml. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 220,000 | UND | CHEMIN | 4,8000 | 1.056,00 |
| 52 | Suco concentrado de maracujá:- - Suco concentrado de maracujá:-Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, | 120,000 | UND | DA FRUTA | 11,4000 | 1.368,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 53 | Suco concentrado de abacaxi:- - Suco concentrado de abacaxi:- Características técnica: com propriedades originais da fruta, A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: frasco plástico com 500 ml. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 110,000 | UND | DA FRUTA | 7,9000 | 869,00 |
| 55 | Água mineral com gás (garrafa):- - Água mineral com gás (garrafa):- Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 190,000 | far | IPUAU | 10,9000 | 2.071,00 |
| 56 | Água mineral sem gás (garrafa):- - Água mineral sem gás (garrafa):- Características técnicas: pura, vedada, sem gás, em garrafas pet de 500 ml. Embalagem: fardo com 12 garrafas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 290,000 | far | IPUAU | 10,8900 | 3.158,10 |
| 57 | Leite integral zero lactose:- - Leite integral zero lactose:- Características técnicas: com adição de enzima lactase, com 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 20,000 | CXA | TERRAVIVA | 62,0000 | 1.240,00 |
| 58 | Leite UHT integral:- - Leite UHT integral:- Características técnica: integral, caixa, 3% de gordura, UHT. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: tetra pak, contendo 1l, em caixas com 12 unidades. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 310,000 | CXA | TERRAVIVA | 47,9800 | 14.873,80 |
| 59 | CHÁ MATE: Características técnicas: Chá mate natural, elaborado a partir de folhas selecionadas da planta Ilex paraguariensis, com processo de secagem e moagem que preserva suas propriedades naturais.<br>Produto de alta qualidade, livre de aditivos químicos, corantes ou conservantes artificiais. Embalagem de no mínimo 250g, com prazo de validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto deve atender às normas sanitárias vigentes e com registro no órgão competente. - CHÁ MATE: Características técnicas: Chá mate natural, elaborado a partir de folhas selecionadas da planta Ilex paraguariensis, com processo de secagem e moagem que preserva suas propriedades naturais.<br>Produto de alta qualidade, livre de aditivos químicos, corantes ou conservantes artificiais. Embalagem de no mínimo 250g, com prazo de validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Produto deve atender às normas sanitárias vigentes e com registro no órgão competente. | 300,000 | CXA | CHINA | 3,7000 | 1.110,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 60 | Chá de cidreira:- - Chá de cidreira:- Características técnicas: desidratado, Folhas de capim-cidreira (Cymbopogon citratus S.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 saches. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 110,000 | CXA | CHINA | 1,9900 | 218,90 |
| 61 | Chá de camomila:- - Chá de camomila:- Características técnicas: desidratado, Capítulos florais de Camomila (Matricaria recutita L.). Não contém glúten. Embalagem: Caixa contendo 10g, com 10 saches. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 240,000 | CXA | china | 1,9800 | 475,20 |
| 62 | Chá de abacaxi:- - Chá de abacaxi:- Características técnicas: desidratado, aroma idêntico ao natural de abacaxi, acidulante ácido cítrico e antiumectante. Embalagem: Caixa contendo 10 saches, com15g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garant am a qualidade e conservação do produto. | 150,000 | CXA | CHINA | 2,2000 | 330,00 |
| 63 | Bebida de soja:- - Bebida de soja:- Características técnicas: sabor baunilha, sem lactose, sem leite. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: treta pak de 1l. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 20,000 | CXA | PURITY | 8,2800 | 165,60 |
| 65 | Geléia zero adição de açúcar:- - Geléia zero adição de açúcar:- Características técnicas: Desenvolvida especialmente para o público com dietas de restrição de açúcar, glúten e leite. Contendo pedaços da própria fruta. No sabor: frutas vermelhas, morango e uva. Embalagem: contendo marca, produção, prazo de validade e rotulagem nutricional. Pote de 230 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 15,000 | UND | MENZGAS SER | 19,3900 | 290,85 |
| 67 | Sal iodado:- - Sal iodado:- Característica Técnicas: Sal apresentando complementação de iodo, extrafino. Embalagem: Embalados em pacotes de polietileno transparente, bem vedados, intactos, com peso líquido de 1 kg. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 160,000 | PCT | SULSAL | 1,8000 | 288,00 |
| 69 | Quirera:- - Quirera:- Características técnica: canjiquinha de milho tipo 1, sem sujidades, caruncho, parasitas. Validade não inferior a 06 meses na data de entrega do produto. Com embalagem e rotulagem mínima conforme legislação vigente. Embalagem: pacote, transparente de 500gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 55,000 | PCT | SINHA | 2,2900 | 125,95 |
| 70 | Queijo zero lactose:- - Queijo zero lactose:- Características técnica: mussarela: fatiado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Com registro no ministério da agricultura. Embalagem: plásticas vedadas de 150 gr. Entrega: conforme solicitação. O produto | 20,000 | PCT | TIROL | 11,3000 | 226,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 71 | Queijo mussarela fatiado:- - Queijo mussarela fatiado:- Características técnicas: resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. Embalagem: pacote com 150 gramas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 545,000 | PCT | LITORAL | 7,4000 | 4.033,00 |
| 72 | PRESUNTO FATIADO: Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro.<br>Embalagem: pacote com 200gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - PRESUNTO FATIADO: Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado, com dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, número do registro.<br>Embalagem: pacote com 200gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 575,000 | PCT | PAMPLONA | 6,5000 | 3.737,50 |
| 75 | PIPOCA: Características técnicas: tipo 1, em grão, amarela, livre de impurezas, sujidades e/ou parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: pacotes com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - PIPOCA: Características técnicas: tipo 1, em grão, amarela, livre de impurezas, sujidades e/ou parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: pacotes com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 150,000 | PCT | CAMPILAR | 2,6500 | 397,50 |
| 78 | Orégano:- - Orégano:- Características técnicas: desidratado, livre de impurezas, materiais estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem contendo 100g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 105,000 | PCT | VO CARMEN | 4,5000 | 472,50 |
| 80 | Macarrão Letrinha:- - Macarrão Letrinha:- Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 25,000 | PCT | GALO | 4,6500 | 116,25 |
| 81 | Macarrão penne:- - Macarrão penne:- Características técnicas: macarrão seco, produzido a base de ovos. A embalagem deverá conter externamente os dados de | 120,000 | PCT | Q.DELICIA | 2,8500 | 342,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 82 | Macarrão com ovos tipo parafuso:- - Macarrão com ovos tipo parafuso:- Característica Técnicas: Macarrão com ovos, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 220,000 | PCT | Q.DELICIA | 2,3000 | 506,00 |
| 83 | Macarrão gravatinha:- - Macarrão gravatinha:- Característica Técnicas: massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 70,000 | PCT | GALO | 4,5000 | 315,00 |
| 84 | Macarrão de Sêmola:- - Macarrão de Sêmola:- Característica Técnicas: Macarrão de sêmola espaguete, vitaminado. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Embalagem: Embalados em pacotes de polipropileno bem vedados, intactas, com peso líquido de 500 gramas. Com informações sobre o produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. Devidamente registrado e rotulado. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 40,000 | PCT | Q.DELICIA | 2,3900 | 95,60 |
| 86 | REQUEIJÃO CREMOSO: Características técnica: resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: potes com 200g.<br>Entrega: Conforme solicitação, o produto deve ser transportado em veículo fechado e resfriado. - REQUEIJÃO CREMOSO: Características técnica: resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: potes com 200g.<br>Entrega: Conforme solicitação, o produto deve ser transportado em veículo fechado e resfriado. | 230,000 | UND | LITORAL | 5,8500 | 1.345,50 |
| 87 | IOGURTE: Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: Pacotes plásticos de 1000g.<br>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser | 150,000 | UND | AMANHECER | 7,5000 | 1.125,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - IOGURTE: Características Técnicas: sabores variados, morango, ameixa, frutas vermelhas, pêssego, coco, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: Pacotes plásticos de 1000g.<br>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 88 | Iogurte sem lactose:-- - Iogurte sem lactose:-- Características técnicas: sabor variado, sem lactose, com adição da enzima lactase, com polpa de fruta, parcialmente desnatado, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 830g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 15,000 | PCT | BATAVO | 9,3700 | 140,55 |
| 89 | Adoçante stévia: - - Adoçante stévia: - Características Técnicas: Adoçante dietético natural, líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Frasco com bico para gotejamento, com 80ml. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 25,000 | UND | ADOCIL | 8,5000 | 212,50 |
| 90 | ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO:<br>Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida,riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.<br>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO:<br>Características técnicas: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), vitaminas (L-ácido ascórbico, niacinamida,riboflavina, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, colecalciferol e cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: lata ou pacote, contendo 400g. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.<br>Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 110,000 | PCT | CELLI | 7,8000 | 858,00 |
| 91 | Macarrão conchinha:- - Macarrão conchinha:- Características técnicas: com ovos, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser | 120,000 | PCT | ORQUIDEA | 4,0000 | 480,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 92 | Macarrão cabelo de anjo:- - Macarrão cabelo de anjo:- Características técnicas: com ovos, para sopa, seco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 120,000 | PCT | ORQUIDEA | 5,1500 | 618,00 |
| 96 | Farinha de trigo tipo 1:- - Farinha de trigo tipo 1:- Características técnicas: Farinha de trigo especial, tipo1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 5 kg. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 270,000 | PCT | fidalga | 12,9000 | 3.483,00 |
| 97 | Farinha de milho:- - Farinha de milho:- Características do produto: enriquecida com ferro e ácido fólico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: com 5 kg. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 60,000 | PCT | cachoerinha | 13,9500 | 837,00 |
| 99 | Canjica de milho amarela:- - Canjica de milho amarela:- Características técnica: tipo I, livre sujidades e objetos estranhos. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote plástico 500 gr. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 55,000 | PCT | sinha | 2,7600 | 151,80 |
| 100 | Biscoito salgado cream cracker: -- - Biscoito salgado cream cracker: -- Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), cacau, sal, metabissulfito de sódio, antioxidante (ácido cítrico) e aroma artificial de pão de mel. Embalagem: Pacote com 350gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 100,000 | PCT | luam | 3,9900 | 399,00 |
| 101 | Bolachão de mel:- - Bolachão de mel:-Características técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), cacau, sal, metabissulfito de sódio, antioxidante (ácido cítrico) e aroma artificial de pão de mel. Embalagem: Pacote com 350gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 83,000 | PCT | girasol | 7,9500 | 659,85 |
| 102 | Biscoito salgado gergelim:- - Biscoito salgado gergelim:- Caraterísticas Técnicas: apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 250mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: | 130,000 | PCT | orquidea | 6,0000 | 780,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 103 | Biscoito de arroz:- - Biscoito de arroz:- Características técnicas: biscoito de arroz integral, sem glúten, baixa calorias, sem adição de açúcar. Embalagem: 150gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 43,000 | PCT | rampineli | 8,0000 | 344,00 |
| 104 | Biscoito rosquinha:- - Biscoito rosquinha:- Características técnicas: sem cobertura, sabores diversos, coco, chocolate, leite, milho). Embalagem:400 gramas. Validade mínima 6 meses. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 65,000 | PCT | kikakau | 5,9000 | 383,50 |
| 105 | Biscoito maria sem lactose:- - Biscoito maria sem lactose:- Características técnicas: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 200gr. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 50,000 | PCT | LIANE | 14,9000 | 745,00 |
| 106 | Biscoito maria:- - Biscoito maria:- Características Técnicas: de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 335,000 | PCT | luam | 5,4000 | 1.809,00 |
| 107 | Biscoito maisena:- - Biscoito maisena:- Características Técnicas: deve apresentar na porção de 30g: fibra alimentar acima de 0,5g, sódio abaixo de 150mg, isenta de gordura trans. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote com 400g. Entrega: Mensalmente conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 130,000 | PCT | luam | 5,0000 | 650,00 |
| 109 | Arroz branco:- - Arroz branco:- Características técnicas: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalagem plástica, transparente e atóxica, limpas, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Pacote de 5 kg. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 40,000 | PCT | tucano | 16,5000 | 660,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 111 | Amendoim:- - Amendoim:- Características técnicas: descascado, cru, grãos íntegros e de tamanho uniforme, sem sinais de deterioração mecânica ou da ação de parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 155,000 | PCT | mastercoo k | 5,0000 | 775,00 |
| 112 | Açúcar cristal:- - Açúcar cristal:- Características técnicas: de grãos uniformes e transparentes, isenta de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote 5kg. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 544,000 | PCT | gasperin | 13,9000 | 7.561,60 |
| 113 | VINAGRE 5 LT: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade doproduto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - VINAGRE 5 LT: Características técnica: de vinho tinto, puro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade doproduto e número do registro. Embalagem: frasco plástico contendo 5l. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 95,000 | UND | chemin | 20,0000 | 1.900,00 |
| 115 | Sorvete sem lactose:- - Sorvete sem lactose:- Características técnicas: diversos sabor a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: potes de 800ml. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 20,000 | UND | massoca | 19,0000 | 380,00 |
| 118 | Presunto:- - Presunto:- Características técnicas: produzido a partir de carne suína, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Em peças de 6,6kg, acondicionadas em embalagens plásticas bem vedadas. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 71,000 | UND | pamplona | 150,0000 | 10.650,00 |
| 122 | Óleo de soja refinado:- - Óleo de soja refinado:- Característica Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento, com conteúdo de 900 ml. Embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico- | 550,000 | UND | vitaliv | 6,8900 | 3.789,50 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 125 | Mel de abelha: - - Mel de abelha: - puro, líquido, livre de impurezas e aditivos, coloração e sabor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 22,000 | UND | sul | 30,0000 | 660,00 |
| 126 | Leite em pó zero lactose:- - Leite em pó zero lactose:- Características técnicas: altodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas A, D, C e E, minerais (ferro e zinco) e emusificante lecitina de soja. Embalagem: lata de 380 gramas. Validade mínima 4 meses. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 30,000 | UND | ccgl | 25,0000 | 750,00 |
| 127 | DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE): Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - DOCE DE LEITE (SEM LACTOSE): Características técnicas: leite pasteurizado e açúcar. O doce de leite deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, e em perfeito estado de conservação. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Deve apresentar selo do SIF. Pode conter os aditivos permitidos pela legislação. Não pode conter corantes artificiais. Características sensoriais (organolépticas): Consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente; cor castanho caramelado proveniente da reação de Maillard; sabor e odor doce característico, sem sabores e odores estranhos. Embalagem: potes de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Peso líquido de 350 gr. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 30,000 | UND | piracanjuba | 8,3500 | 250,50 |
| 128 | Doce de leite:- - Doce de leite:- Características técnicas: leite e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, glicose e amido. Estabilizante: citrato de sódio. Conservante: sorbato de potássio. Redutor de acidez: bicarbonato de sódio. Aromatizante: aroma idêntico ao natural de doce de leite. Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições | 250,000 | UND | aurea | 6,5000 | 1.625,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 131 | Colorau em pó:- - Colorau em pó:- Características técnicas: obtido de frutos maduros de urucum, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em pacote plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote de 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 25,000 | UND | incas | 5,0000 | 125,00 |
| 132 | Chocolate em pó:- - Chocolate em pó:- Características Técnicas: solúvel, de boa qualidade, com mínimo de 50% de cacau, sem glúten, sem lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem de 200g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 85,000 | UND | celli | 17,0000 | 1.445,00 |
| 133 | Cereal de milho sem açúcar: - Cereal de milho sem açúcar: Características técnicas: em flocos, sem açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 500gr. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 20,000 | UND | GOOD FLEX | 22,0000 | 440,00 |
| 134 | Cereal de milho:- - Cereal de milho:- Características técnica: em flocos, com açúcar, isenta de glúten, isento de leite, isento de lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e informações de origem. Embalagem: com 1kg.Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 40,000 | UND | goodflakes | 17,6900 | 707,60 |
| 136 | Café solúvel:- - Café solúvel:- Características técnicas: granulado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: de vidro, com lacre, contendo 160g cada. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 475,000 | UND | dolce | 21,0000 | 9.975,00 |
| 137 | Cacau em pó:- - Cacau em pó:- Características técnicas: solúvel, sem adição de açúcar, 100% cacau. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: caixa de 200g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 85,000 | UND | celli | 9,0000 | 765,00 |
| 140 | Água mineral bombona:- - Água mineral bombona:- Características técnicas: pura, vedada, sem gás. Embalagem: Bombona contendo 20 l. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias | 65,000 | UND | ipuau | 11,4800 | 746,20 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 141 | ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. - ACHOCOLATADO EM PÓ SEM GLÚTEN Características técnicas: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: de lata ou pacote, contendo 400g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 20,000 | UND | celli | 6,6000 | 132,00 |
| 149 | Queijo mussarela: - - Queijo mussarela: -Características técnicas: em peças, resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica bem vedada, com 1kg. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 595,000 | KG | litoral | 34,8000 | 20.706,00 |
| 158 | Pão de queijo: - - Pão de queijo: - Características técnicas: alimento a base de polvilho, ovos, queijo, óleo vegetal e sal. Em formato circular com aproximadamente 4cm de diâmetro. Assado, coloração amarelo claro, sem partes queimadas ou cruas, macio e fresco. Embalado em embalagem bem vedada. A embalagem deve conter extremamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional data de validade e quantidade de produto. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 155,000 | KG | top | 25,0000 | 3.875,00 |
| 203 | Leite de coco para beber:- - Leite de coco para beber:- Características técnicas: Água, água de coco, leite de coco, emulsificante celulose microcristalina, estabilizantes gomas xantana e carboximetilcelulose (CMC), acidulante ácido cítrico, conservantes sorbato de potássio e benzoato de sódio, aromatizantes idênticos ao natural., formato liquido. Embalagem: 900ml. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 5,000 | UND | NUTS | 11,4600 | 57,30 |
| 204 | CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr - CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL de boa qualidade, embalado a vácuo em pacote com 500Gr | 210,000 | UND | odebracht | 22,0000 | 4.620,00 |
| 208 | Rosquinha de polvilho:- - Rosquinha de polvilho:- Características técnicas: a base de polvilho, sem glúten, lactose, ovos e açúcar. Embalagem: plástica, 60gr ou mais. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 90,000 | PCT | lilibel | 4,4000 | 396,00 |

**Total do Participante:** 155.586,80

**Participante: MINIMERCADO ISA LTDA**

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | BACON. Embalagem da peça com 1kg - BACON. Embalagem da peça com 1kg | 50,000 | KG. | LETAVO | 28,9500 | 1.447,50 |
| 21 | Carne bovina Costela - Carne bovina Costela | 250,000 | KG | FRIZAPPE | 28,4400 | 7.110,00 |
| 23 | EMUSTAB. - EMUSTAB. Creme tártaro. Embalagem de 200 gramas | 55,000 | UND | | 12,9900 | 714,45 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 34 | Carne bovina filé para churrasco, resfriada, devendo conter: - Carne bovina filé para churrasco, resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. | 270,000 | KG | FRIZZAPE | 44,9000 | 12.123,00 |
| 44 | FERMENTO BIOLÓGICO: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega. - FERMENTO BIOLÓGICO: Características técnicas: Fermento Biológico, seco, instantâneo. Embalagem: Pacote de 500 g, com identificação do produto e prazo de validade. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: mínimo 90 dias a partir da data de entrega. | 152,000 | UND | SAF | 17,0900 | 2.597,68 |
| 46 | Linguiça de frango:- - Linguiça de frango:- :características técnicas: Deve apresentar cor, sabor, textura e odor característicos sadios, produto congelado e de boa qualidade e procedência, em gomos de 90. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 215,000 | KG | AURORA | 17,9900 | 3.867,85 |
| 48 | Carne bovina bife (patinho coxão mole):- - Carne bovina bife (patinho coxão mole):- características técnicas: Isenta de cartilagens e ossos, cor, textura, odor e sabor característicos, ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substancia contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. Devendo ser refrigerada sob temperatura de 12º a 18º graus. De ótima qualidade para consumo. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 180,000 | KG | FRIZZAPE | 43,7000 | 7.866,00 |
| 66 | Peito de frango:- - Peito de frango:- Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. Diretamente nas unidades escolares e demais secretarias solicitadas. | 240,000 | PCT | LAR | 14,0000 | 3.360,00 |
| 68 | Sagu:- - Sagu:- Características técnica: puro, feito de mandioca, livre materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 40,000 | PCT | CALDAO | 4,0300 | 161,20 |
| 74 | Polvilho azedo:- - Polvilho azedo:- Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 155,000 | PCT | MANIVA | 4,2000 | 651,00 |
| 79 | Macarrão rigatoni:- - Macarrão rigatoni:-Características técnicas: (canudo), massa alimentícia de sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: pacote com 500gr. Validade mínima 6 meses. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 120,000 | PCT | NINFA | 4,4900 | 538,80 |
| 85 | Requeijão Cremoso zero lactose:-- - Requeijão Cremoso zero lactose:- Características técnica: para dietas com restrição de lactose, resfriado, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e | 20,000 | UND | FRIMESA | 8,0000 | 160,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pote com 180g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | | | | | |
| 93 | Louro:- - Louro:- Características técnicas: em folhas desidratadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: plástica com 4 g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 85,000 | PCT | OPA | 1,9900 | 169,15 |
| 94 | LENTILHA SECA: Características técnicas: livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: Pacote 500g<br>Entrega: conforme solicitação. O produto - LENTILHA SECA: Características técnicas: livre de materiais terrosos, estranhos e parasitas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.<br>Embalagem: Pacote 500g<br>Entrega: conforme solicitação. O produto | 50,000 | PCT | CALDAO | 5,9800 | 299,00 |
| 119 | Polpa de frutas:- - Polpa de frutas:- Características técnicas: sabor variado (morango, abacaxi, maracujá), pura, sem aditivos, congelada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: unidades de 100g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 100,000 | UND | POLPA NORTE | 3,4900 | 349,00 |
| 123 | Óleo de girassol:- - Óleo de girassol:- Características técnicas: refinado, cor própria, sem odor ou sabor estranho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 900ml. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 110,000 | UND | SINHA | 13,5000 | 1.485,00 |
| 124 | Melado de cana:- - Melado de cana:- batido, puro, livre de impurezas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem com 400g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 55,000 | UND | COELHO | 14,0000 | 770,00 |
| 129 | Doce de fruta:- - Doce de fruta:- Características técnica: sabor goiaba, morango e uva tipo schimier, fabricado à base de polpa da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Acondicionado em pote plástico, com lacre metálico hermeticamente fechado, contendo 900g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e | 150,000 | UND | OLIVEIRA | 10,2100 | 1.531,50 |

conservação do produto.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 180 | Carne suína moída: - - Carne suína moída: - Características técnica: desossada, baixo percentual de gordura (5%), macia, fresca, odor agradável e coloração característica, baixa porcentagem de gordura. Moída na hora. Resfriada, não temperada. Embalagem: Em embalagem plástica de 1 kg, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 65,000 | KG | AGRADO | 18,4900 | 1.201,85 |
| 181 | Coxa com Sobrecoxa congelada: - - Coxa com Sobrecoxa congelada: - Características técnicas: Coxa com sobrecoxa de frango congelada, sem dorso, de primeira qualidade. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 240,000 | KG | CANCAO | 10,6900 | 2.565,60 |
| 183 | Carne bovina em músculo: - - Carne bovina em músculo: - Características técnicas: em cubos grandes, resfriada, não temperada, sem pele, sem ossos, com pouca gordura, odor e cor característica. Peças com peso médio de 1 kg, acondicionadas em embalagem plásticas, completamente vedadas, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e certificação dos órgãos competentes. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 50,000 | KG | PROPRIA | 28,4200 | 1.421,00 |
| 184 | CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, C/BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. - CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO, C/BAIXO TEOR DE GORDURA, SENDO CORTE DE COXÃO MOLE, PATINHO OU ALCATRA: Características técnicas: Carne moída de primeira, com pouca gordura, isento de cartilagens e aponeuroses. Deve apresentar cor, aparência, textura e aroma característicos. Isento de mofo, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. Embalagem: Sem aberturas, intacta. Em plástico transparente, atóxico, resistente. Deverá estar congelada, em pacotes de 1 kg. Seladas pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. | 280,000 | KG | PROPRIA | 29,9000 | 8.372,00 |
| 185 | Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos: - - Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos: - Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em cubos. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. | 230,000 | KG | PROPRIA | 29,3300 | 6.745,90 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 186 | Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas: - - Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas: - Características técnicas: Carne congelada de bovino (acém) sem osso em iscas. Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 230,000 | KG | FRIZZAPE | 34,0000 | 7.820,00 |
| 205 | Café Solúvel descafeinado : - - Café solúvel descafeinado: - Características técnicas: granulado, descafeinado. Embalagem: sachê de 40 gramas. O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto.. | 20,000 | UND | MELITA | 12,9500 | 259,00 |
| 207 | CARNE BOVINA ALCATRA, para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e dertificação dos órgãos competentes. - CARNE BOVINA ALCATRA, para churrasco resfriada, devendo conter: data de fabricação, validade, origem, lote, peso e dertificação dos órgãos competentes. | 400,000 | KG | | 48,9000 | 19.560,00 |

**Total do Participante:** 93.146,48

**Participante: SUPERMERCADO DA VILA LTDA**

| Item | Especificação | Qtd. | Unidade | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 49 | Casco de gás P13:- - Casco de gás P13:- Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 22,000 | UND | SUPERGASBRAS | 263,0000 | 5.786,00 |
| 50 | Carga de gás P13:- - Carga de gás P13:- Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 167,000 | UND | SUPERBRAS | 148,0000 | 24.716,00 |
| 73 | Polvilho doce:- - Polvilho doce:- Características técnica: produzido a partir da mandioca, com grânulos uniformes, seco, com cor e odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: pacote com 500g. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 55,000 | PCT | PRATA | 5,9900 | 329,45 |
| 95 | Feijão preto tipo 1:- - Feijão preto tipo 1:- Características Técnicas: Feijão preto, tipo1, limpo. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionado em sacos plásticos, bem vedados de 1 kg. Reembalados em fardos de plástico reforçados. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 155,000 | UND | CAMISC | 5,4900 | 850,95 |
| 108 | Arroz parboilizado amarelo tipo 1:- - Arroz parboilizado amarelo tipo 1:- Características Técnicas: Grupo: | 130,000 | PCT | SAFRA | 13,9900 | 1.818,70 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Parboilizado – Classe: Longo Fino – Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno transparente. Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Mínimo de 90 dias. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 110 | Amido de milho:- - Amido de milho:- Características técnicas: sem aditivos, sem glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, ingredientes, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: Caixa ou pacote 1 kg. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 70,000 | PCT | MILENA | 10,9900 | 769,30 |
| 155 | Pera: - - Pera: - Características Técnicas: Pêra com 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. Peso aproximado de 200g por unidade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 65,000 | KG | CANTU | 9,7500 | 633,75 |
| 164 | Melão: - - Melão: - Características técnicas: de boa qualidade, tamanho médio e uniforme, sem partes apodrecidas ou amassadas, livre da ação de parasitas e insetos, livre de sujidades, no pico de maturação. As frutas devem ser firmes, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem: devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 105,000 | KG | GAIA | 5,4900 | 576,45 |
| 168 | Mamão formosa: - Mamão formosa: Características técnicas: Deve apresentar características bem definidas e bem formadas. A mamão deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, por quilo, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 155,000 | KG | CANTU | 6,8000 | 1.054,00 |
| 171 | Kiwi: - - Kiwi: - Características técnicas: maduro, sem partes amassadas ou danificadas e/ou apodrecidas, livre de sujidades e parasitas, tamanho médio e uniforme. | 25,000 | KG | CANTU | 20,0000 | 500,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Embalagem: O produto deve estar acondicionado em sacos plásticos transparentes e incolores ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | | | | | |
| 182 | Filé de peito de Frango: - - Filé de peito de Frango: - Características técnicas: Produto deverá ser entregue congelado e em embalagens plásticas íntegras de 1kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e da ANVISA. Validade mínima na entrega: 3 meses. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 280,000 | KG | C VALE | 19,6000 | 5.488,00 |
| 194 | Batata Inglesa: - - Batata Inglesa: - Características Técnicas: Batata tipo inglesa de primeira, com casca inteira e sem ferimentos, brotos ou terras. Deve apresentar características bem formadas, com coloração uniforme, firme e bem desenvolvida, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos plásticos resistentes e transparentes ou caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar boa higienização (sem poeira e sujidade). O produto deverá ser transportado em veículo fechado. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto | 450,000 | KG | CANTU | 4,0500 | 1.822,50 |
| 197 | Banana Caturra: - - Banana Caturra: - Características Técnica: Banana caturra apresentando características bem formadas e bem definidas. Deve ser de tamanho médio, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação, sua coloração deve ser de verde para amarelo, não deve estar completamente madura. Produtos maduros ou deteriorados não serão aceitos. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixas de polietileno vazadas, pesado e etiquetado, devendo apresentar. Entrega: conforme solicitação. O produto deverá ser transportado em veículo fechado, em boas condições higiênico-sanitárias e que garantam a qualidade e conservação do produto. | 1.105,0 | KG | CANTU | 2,7600 | 3.049,80 |

**Total do Participante:** 47.394,90

**Total Geral:** 565.320,73

**Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a reunião de julgamento, da qual foi assinada a presente ata pela Comissão de Licitação e pelos representantes das proponentes.**

**São Domingos, 15/07/2026**

FLAVIANO BONAMIGO
PREGOEIRO

JULCIMARA DALLAGNOL DOS ANJOS
MEMBRO

CLEICI CRIS DA COSTA
MEMBRO

CLECI ELLEN ROSA GIROTTO
MEMBRO

**Assinatura dos representantes das empresas que estiveram presentes na sessão de julgamento:**

ANTONIO GILMAR GRACIOLLI
(ANTONIO GILMAR GRACIOLLI LTDA)

VOLMIR DE LIMA
(DISTRIBUIDORA ZANOMA LTDA)

LUCAS MARMENTINI
(CAROLINE DE OLIVEIRA VAZ)

LIRIO CASASOLLA
(SUPERMERCADO DA VILA LTDA)

MARIO QUEMPES FOLMER
(MINIMERCADO ISA LTDA)

AUGUSTINHO MARCO LEORATTO
(ATACADO LEORATTO E MANAS ALIMENTOS LTDA)