PESQUISA DE PREÇOS - AGRICULTURA FAMILIAR 2026

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD TOTAL	MÉDIA	PREF MIRIN DOCE	MUNIC CONCÓRDIA	PREF CALDAS NOVAS	MUNIC INDAIAL	COOPER AGROSUL	COOPER MF	COOFAPI	MUNC M. FUMAÇA	MUN URUPEMA	MUN LUZERNA	MUN STA ROSA DE LIMA	SITE 1	SITE 2	OUTROS	MÉDIA	TOTAL
1	**ABACATE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	350	9,16					8,80		9,50	8,93							9,08	3.178,00
2	**ABACAXI PÉROLA MÉDIO.** **CARACTERÍSTICAS:** IN NATURA, GRUPO DE MERCADO: PÉROLA. FORMATO CÔNICO. ESPESSURA DA CASCA: FINA. PRESENÇA DE ESPINHOS NA COROA: TOTAL. COLORAÇÃO DA FOLHA: VERDE-ARROXEADA. COLORAÇÃO DA POLPA: BRANCO PÉROLA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. SERÃO REPROVADOS UNIDADES COM PRESENÇA DE PODRIDÃO. AMASSADO. SEM COROA. FASCIAÇÃO GRAVE. FERIMENTO. PASSADO. IMATURO. DEFEITO NA POLPA. QUEIMADO DE SOL GRAVE. **TAMANHO:** MÉDIO DE 1,2 A 1,49 KG (CLASSE B) OU SUPERIOR (CLASSE A/ MAIOR QUE 1,5KG), PRODUTOS MIÚDOS (INFERIORES A 1,190 KG/ CLASSE C) SERÃO CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE E NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. **EMBALAGEM:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. **ENTREGA:** SEMANAL. PEDIDO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. LOCAL: DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS. O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UN	3.500	8,66			7,58							7,98	9,16				8,24	28.840,00
3	**ABACAXI PÉROLA MIÚDO.** **CARACTERÍSTICAS:** IN NATURA, GRUPO DE MERCADO: PÉROLA. FORMATO CÔNICO. ESPESSURA DA CASCA: FINA. PRESENÇA DE ESPINHOS NA COROA: TOTAL. COLORAÇÃO DA FOLHA: VERDE-ARROXEADA. COLORAÇÃO DA POLPA: BRANCO PÉROLA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. SERÃO REPROVADOS UNIDADES COM PRESENÇA DE PODRIDÃO. AMASSADO. SEM COROA. FASCIAÇÃO GRAVE. FERIMENTO. PASSADO. IMATURO. DEFEITO NA POLPA. QUEIMADO DE SOL GRAVE. **TAMANHO:** MIÚDO (DE 0,9 A 1,190 KG/ CLASSE C), UNIDADES INFERIORES A 0,9 KG SERÃO CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO E NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. **EMBALAGEM:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. **ENTREGA:** SEMANAL. PEDIDO CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. LOCAL: DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS. O ALIMENTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UN	1.000	6,99	3,90												7,99	7,99		6,63	6.630,00
4	**ACELGA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES	UN	100	5,70	6,00			6,13											7,00	6,38	638,00
5	**AIPIM CRU DESCASCADO, HIGIENIZADO E CONGELADO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: AIPIM BRANCO, PICADO EM FATIAS MÉDIAS, CONGELADO, COM CARACTERÍSTICAS BEM DEFINIDAS, BEM FORMADAS, ÍNTEGRAS E DE BOA COLORAÇÃO, SEM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS E SER DE FÁCIL COCÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE EM EMBALAGEM TRANSPARENTE, SELADA E RESISTENTE, CONTENDO 1KG, SEM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE TRÊS MESES. ROTULAGEM: DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	500	9,67				10,46				10,52		9,24					10,07	5.035,00
6	**ALFACE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, VARIEDADE CRESPA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PÉS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PÉS ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UN	3.500	3,58	4,00						4,00		3,85	3,99					3,96	13.860,00
7	**BANANA PRATA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. COLORAÇÃO DEVE SER DE VERDE PARA AMARELO, NÃO DEVENDO ESTAR COMPLETAMENTE MADURA E/OU DESPENCANDO. TAMANHO: MÉDIO (PESO APROXIMADO DE 80G POR UNIDADE), PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO SEM DESPENCAR, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	24.000	5,90				6,34				5,88		5,57				7,24	6,26	150.240,00
	BATATA DOCE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, DE CASCA ROXA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES/QUEBRAS.																			

8	TAMANHO: GRAÚDAS, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	500	4,16	4,50			5,06				5,42							4,99	2.495,00
9	**BATATA INGLESA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS OU CORTES/QUEBRAS. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1.600	4,62	6,00						5,91			5,77				5,89	9.424,00
10	**BETERRABA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1200	5,10	4,90					5,80		5,55				5,43			5,42	6.504,00
11	**BISCOITO CASEIRO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SABORES DIVERSOS: COCO, AMENDOIM, NATA, MILHO E MAISENA. SERÃO REJEITADOS OS BISCOITOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO DOS BISCOITOS OU BOLACHAS. UTILIZAR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS, CONTENDO 500GR CADA UNIDADE. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 30 DIAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	1.000	26,45	32,00						30,00						32,31	30,19	30.190,00
12	**BRÓCOLIS.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO (SEM PARTES VELHAS, AMARELADAS E/OU DETERIORADAS) AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO (VERDE ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. AUSENTE DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS E LARVAS. TAMANHO: MÉDIO, UNIDADES PEQUENAS CLASSIFICADAS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UN	1.200	9,40			11,80	10,57				7,56						9,98	11.976,00
13	**CAQUI FUYU.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, BEM DESENVOLVIDA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. NÃO PODERÁ FORNECER SENSAÇÃO DE SECURA E ADSTRINGÊNCIA NA BOCA. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2.700	11,03		10,75										17,99		8,15	12,30	33.210,00
14	**CEBOLA DE CABEÇA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS (INFERIORES A 125G), CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1.500	4,81	5,20						6,05			5,18				5,48	8.220,00
15	**CENOURA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1.600	5,24				5,59			6,19	6,16		5,60				5,89	9.424,00
	CHUCHU. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO (VERDE CLARO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.																		

16	TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1.000	4,09	4,50	5,00				4,50	4,40		5,64		5,23				4,88	4.880,00
17	**COUVE-FLOR.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UN	800	9,08			8,22						8,33					7,50	8,02	6.416,00
18	**COUVE-MANTEIGA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, APRESENTADOS EM MOLHOS, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO (VERDE-ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, MOLHOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: FOLHAS ACONDICIONADAS EM MOLHOS, COM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	MOL	1.100	5,71			5,76	7,09				4,29	5,03						5,54	6.094,00
19	**ESPINAFRE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO E COM COLORAÇÃO (VERDE-ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUTOS DETERIORADOS, MURCHOS OU AMARELADOS NÃO SERÃO ACEITOS. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PÉS ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	MOL	100	3,53	6,43			4,46									3,29		4,73	473
20	**FARINHA DE MILHO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINÁCEO EXTRAÍDO DA MOAGEM E REFINAMENTO DO GRÃO DE MILHO DE SEMENTE, SENDO ESTE SEU ÚNICO INGREDIENTE. DEVE SER FINA E SECA, LIVRE DE SUJIDADES COMO PEDRAS, CASCAS, BOLORES, ODOR FORTE, INTENSO E NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, SEM PERFURAÇÕES, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS VEDADAS DE 1 KG. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 60 DIAS. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	180	5,11						8,50				4,04	6,20				6,25	1.125,00
21	**FARINHA DE MANDIOCA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FARINHA DE MANDIOCA CLASSE FINA, GRUPO SECA, TIPO 1. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE 1KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	250	8,65						9,20		7,45						9,38	8,68	2.170,00
22	**GELEIA DE BANANA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ORGÂNICO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GELEIA SEM AÇÚCAR. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. PROIBIDO CONTER NA LISTA DE INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, GLICOSE, SACAROSE, MEL, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO, DEXTROSE, XAROPE DE MALTE, MELAÇO/MELADO, AÇÚCAR BRUTO, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO, MALTODEXTRINA E DEMAIS AÇÚCARES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**. **CERTIFICADO DE PRODUTO ORGÂNICO.**	KG	50	44,10							45,00						82,92	70,41	66,11	3.305,50
23	**GELEIA DE BANANA COM GOIABADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ORGÂNICO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GELEIA SEM AÇÚCAR. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. PROIBIDO CONTER NA LISTA DE INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, GLICOSE, SACAROSE, MEL, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO, DEXTROSE, XAROPE DE MALTE, MELAÇO/MELADO, AÇÚCAR BRUTO, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO, MALTODEXTRINA E DEMAIS AÇÚCARES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 360G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO. CERTIFICADO DE PRODUTO ORGÂNICO.**	KG	20	44,69								41,16					105,45	85,68	77,43	1.548,60
24	**LARANJA PERA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE: PERA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	3.000	6,46			6,78				6,50				6,55				6,61	19.830,00
	LARANJA VALÊNCIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE: VALÊNCIA. COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE.																			

25	TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	10.000	6,46	6,50									5,84				6,50	6,28	62.800,00
26	**LARANJA UMBIGO/DEKOPON** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE: VALÊNCIA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	3.000														8,59	8,46	8,67	8,57	25710
27	**LARANJA PONKAN.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	5.000	6,69							7,15	6,71	7,61		6,39				6,97	34.850,00
28	**LARANJA MONTENEGRINA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2.000	6.46				7,42									12,98	8,99		9,80	19.600,00
29	**LIMÃO-TAITI.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1.000	6,10			7,30	6,34							7,19				6,94	6.940,00
30	**MAÇÃ.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, VARIEDADE FUJI OU GALA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR,** SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	15.000	11,02				13,09					10,22		11,60				11,64	174.600,00
31	**MELANCIA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PESO APROXIMADO DE 12KG. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	8.500	3,45			4,49						4,43		3,70				4,21	35.785,00
32	**MORANGA CABOTIÁ.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	200	4,94							4,50		5,22	5,11					4,94	988,00
33	**MORANGO ORGÂNICO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, CERTIFICADO COMO ORGÂNICO, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM BANDEJAS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO CERTIFICADO DE ORGÂNICO PELO ÓRGÃO COMPETENTE.**	KG	1.100	30,44				58,08									67,00	63,96		63,01	69.311,00
	MORANGO.																			

34	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM BANDEJAS, SEM SINAIS DE FUNGOS OU APODRECIMENTO. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	750		32			44,67		32,4				32,33					35,35	26.512,50
35	**NECTARINA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	800	12,63												9,99	14,99	11,70	12,23	9.784,00
36	**OVO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO GRANDE, FRESCO, CASCA FIRME E HOMOGÊNEA, LIMPO, SEM RACHADURA E SUJIDADES, PESO MÍNIMO DE 55G (CINQUENTA E CINCO GRAMAS) A UNIDADE. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXA FECHADA CONTENDO 12 UNIDADES INTACTAS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 15 DIAS NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR A SEGUINTE DOCUMENTAÇÃO: **CÓPIA DOS DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA, PODENDO SER MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL.**	DZ	3.500	12,80	10,90	11,12								12,94				11,65	40.775,00
37	**PEPINO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	300	6,57	6,00			7,59				6,63							6,74	2.022,00
38	**PERA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	600	11,30		13,80								11,61	12,63				12,68	7.608,00
39	**PÊSSEGO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1.000	10,07	7,90											16,90	12,99		12,60	12.600,00
40	**POLPA DE FRUTA CONGELADA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: POLPA DA FRUTA CONGELADA, SABORES DIVERSOS: MORANGO/ FRUTAS VERMELHAS/ MANGA/ GOIABA OU ACEROLA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. PRODUTO NÃO FERMENTADO, SEM CONSERVANTES QUÍMICOS OU ADITIVOS DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM: INDIVIDUAL COM PESO DE 500G, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E RESISTENTE. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. INGREDIENTES: SOMENTE A FRUTA. RENDIMENTO: 2 LITROS. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	KG	500	25.63	21,08		34,50									31,50			29,03	14.515,00
41	**REPOLHO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, UNIDADES PEQUENAS CLASSIFICADAS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	UN	1.500	4,66	4,50					5,20	5,42	5,20							5,08	7.620,00
42	**RÚCULA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE VERDURA FRESCA, FOLHAS ÍNTEGRAS E FIRMES, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO E COM COLORAÇÃO (VERDE-ESCURO) E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. PRODUTOS DETERIORADOS, MURCHOS OU AMARELADOS NÃO SERÃO ACEITOS. TAMANHO: MÉDIO, MOLHOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. PRODUTOS MADUROS OU DETERIORADOS NÃO SERÃO ACEITOS. EMBALAGEM: MOLHOS APRESENTADOS EM SACOS PLÁSTICOS INDIVIDUAIS TRANSPARENTES E INCOLORES DE PRIMEIRO USO E ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	MOL	400	3,94												3,29	8,75	4,49	5,51	2.204,00
	SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL.																			

43	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. PASTEURIZADO. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO -100% NATURAL. INGREDIENTES: MAÇÃ IN NATURA, PERMITIDO A PRESENÇA DE ANTIOXIDANTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE 1L à 5L. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO M.A.P.A. E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	L	400	17,80						16,00	18,44		20,49		18,54				18,37	7.348,00
44	**SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE MARACUJÁ INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE E SEM CORANTES. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO -100% NATURAL. INGREDIENTES: MARACUJÁ (FRUTA IN NATURA). RENDIMENTO: A DILUIÇÃO ESPERADA É DE 1 PARTE DE SUCO CONCENTRADO PARA APROXIMADAMENTE 8 PARTES DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE VIDRO CONTENDO 1 LITRO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTES AO IMPACTO, AO EMPILHAMENTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E TRANSPORTE. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO M.A.P.A. E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	L	1.400	21,74	16,90								16,81		13,34				15,68	21.952,00
45	**SUCO DE UVA INTEGRAL.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SUCO DE FRUTA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM CONSERVANTE E SEM CORANTES. PRODUTO NÃO FERMENTADO E NÃO ALCOÓLICO -100% NATURAL. INGREDIENTES: UVAS SELECIONADAS. RENDIMENTO: A DILUIÇÃO ESPERADA É DE 1 PARTE DE SUCO CONCENTRADO PARA APROXIMADAMENTE 2 PARTES DE ÁGUA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EM GARRAFAS DE VIDRO CONTENDO 1,5L. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: O PRODUTO DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, RESISTENTES AO IMPACTO, AO EMPILHAMENTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM E TRANSPORTE. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, CONTEÚDO LÍQUIDO, IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, NÚMERO DO REGISTRO DO PRODUTO NO M.A.P.A. E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PRAZO DE VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGA: MÍNIMO DE 6 MESES. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO PROCESSADOR DA FRUTA E A CÓPIA DO REGISTRO DO PRODUTO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA).**	L	4.800	17,54	15,90								18,87					20,90	18,56	89.088,00
46	**TEMPERO VERDE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, CONTENDO SALSINHA E CEBOLINHA VERDE, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO (SEM PARTES AMARELADAS, MURCHAS OU DETERIORADAS), AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, MOLHOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO/CONSERVAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR SEPARADO EM MOLHOS COM EMBALAGENS PLÁSTICAS INDIVIDUAIS E ACONDICIONADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	MOL	3.600	3,95	5,00						4,20		3,99	4,00	4,03				4,24	15.264,00
47	**TOMATE.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	4.000	6,66	6,90		6,66					7,93			6,67				7,04	28.160,00
48	**UVA NIÁGARA ROSA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FRUTA IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA, COM CACHOS BEM DESENVOLVIDOS, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. FRUTO ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: CACHOS MÉDIOS, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	2.000	10,26	8,90										15,81	15,17			13,29	26.580,00
49	**VAGEM.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	200	15,40	11,83								14,42			15,08		17,78	14,78	2.956,00
50	**PITAYA.** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE E COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. **TAMANHO:** MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. NÃO PODENDO ESTAR AMOLECIDOS OU MUITO MADUROS. **EMBALAGEM:** O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. **ENTREGA: O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	1.500	11,83	12,83		11,99											19,61	14,81	22.215,00
	BISCOITO/COOKIE/ BROA SEM AÇÚCAR.																			

51	**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** PROIBIDO CONTER EDULCORANTES NA COMPOSIÇÃO (EX: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO, SACARINA SÓDICA, ESTÉVIA, MANITOL, SORBITOL, XILITOL E SUCRALOSE). DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PRDUTOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. **EMBALAGEM:**: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGAMÍNIMO DE 30 DIAS. **ENTREGA:** SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	500	39,10												43,95	59,05	44,09	49,03	24.515,00
52	**BISCOITO SALGADO, SEM AÇÚCAR.** **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** BISCOITO CASE. PROIBIDO CONTER EDULCORANTES NA COMPOSIÇÃO (EX: ASPARTAME, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESULFAME DE POTÁSSIO, SACARINA SÓDICA, ESTÉVIA, MANITOL, SORBITOL, XILITOL E SUCRALOSE). DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PRDUTOS MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. **EMBALAGEM:**: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. VALIDADE A PARTIR DO MOMENTO DA ENTREGAMÍNIMO DE 30 DIAS. **ENTREGA:** SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	1.300													41,23	69,63	31,08	47,31	61503
53	**ABOBRINHA ITALIANA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: IN NATURA, COM TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE ALIMENTO FRESCO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, COM COLORAÇÃO E FORMATO UNIFORME. ISENTO DE SUJIDADES, DANOS MECÂNICOS, FÍSICOS, FISIOLÓGICOS, BIOLÓGICOS E OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. TAMANHO: MÉDIO, PRODUTOS PEQUENOS CLASSIFICADOS COMO FORA DO PADRÃO MÉDIO PARA VARIEDADE NÃO SERÃO ACEITOS. MATURAÇÃO: DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO DURANTE A SEMANA DE ENTREGA. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS TRANSPARENTES INCOLORES DE PRIMEIRO USO OU CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS. ENTREGA: **O FORNECEDOR SERÁ RESPONSÁVEL PELA SEPARAÇÃO DAS QUANTIDADES POR UNIDADE ESCOLAR**, SEGUNDO SERÁ DESCRITO PELA NUTRICIONISTA E CONSEQUENTE ENTREGA DO PRODUTO NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.	KG	300	5,35		6,02	7,08					5,75						6,28	1.884,00
54	**GELEIA DE FRUTAS (SABORES PITAYA, AMORA, ABACAXI, MORANGO E MARACUJÁ).** CARACTERÍSTICAS TÉCNICA: AÇÚCAR NA COMPOSIÇÃO. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 400G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**	KG	80	43,10	41,00											51,67	59,34		50,67	4.053,60
55	**GELEIA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR (SABORES PITAYA, AMORA, ABACAXI, MORANGO, MARACUJÁ).** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: GELEIA SEM AÇÚCAR. PROIBIDO CONTER CORANTE E EDUCORANTES SINTÉTICOS NA COMPOSIÇÃO. PROIBIDO CONTER NA LISTA DE INGREDIENTES: AÇÚCAR CRISTAL, GLICOSE, SACAROSE, MEL, AÇÚCAR DE CONFEITEIRO, DEXTROSE, XAROPE DE MALTE, MELAÇO/MELADO, AÇÚCAR BRUTO, GLUCOSE DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR MASCAVO, MALTODEXTRINA E DEMAIS AÇÚCARES. EMBALAGEM: O PRODUTO DEVE ESTAR ACONDICIONADO EMBALAGENS DE APROXIMADAMENTE 400G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES NA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM: A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, DATA DE VALIDADE, PESO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**.	KG	150	41,63												58,53	61,50	63,59	61,21	9.181,50
56	**PÃO CASEIRO, FORMATO BISNAGUINHA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO BISNAGUINHA.PESO DE 25G.DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO. UTILIZAR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. FABRICADO NO MÁXIMO 24H ANTES DO MOMENTO DA ENTREGA. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	300	23,00	24,05					29,00	22,50								25,18	7.554,00
57	**NHOQUE DE BATATA INGELSA/MORANGA CABOTIÁ, CONGELADO.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ALIMENTO CONGELADO. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	KG	200	28,87												19,98	29,59	24,39	24,65	4.930,00
58	**MASSA DE PIZZA PRÉ ASSADA.** CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MASSA DE PIZZA REDONDA COM 10CM DE DIAMETRO. DEVEM SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS PÃES MALCOZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS. NÃO SERÁ TOLERADO O EMPREGO DE SUBSTÂNCIAS CORANTES NA CONFECÇÃO. UTILIZAR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. EMBALAGEM: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE LACRADOS E ETIQUETADOS, DE 500G.. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: NOME E/OU MARCA, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, PESO, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ENTREGA: SEMANAL, NO DEPÓSITO CENTRAL DE ALIMENTOS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. APRESENTAR O SEGUINTE DOCUMENTO: **CÓPIA DO ALVARÁ SANITÁRIO OU LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO.**	UN	5.000	1,34												1,14	1,40	1,68	1,41	7.050,00
																		TOTAL GERAL	**R$ 1.254.164,70**