



**JUIZ DE FORA**  
P R E F E I T U R A

SAA/DABA/SAEPS  
SE/DIAE/SNAE

**ESPECIFICAÇÃO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS  
ALIMENTÍCIOS - ESTOCÁVEIS  
REGISTRO DE PREÇO  
PNAE - CONVÊNIO  
PROGRAMAS SOCIAIS  
PROJOVEM URBANO  
06 MESES  
2017**

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b>, enriquecido com vitaminas. O produto deve apresentar rendimento de 10 litros.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 01 (um) quilo.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p><b>e) Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.726 (dois mil e setecentos e vinte e seis) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 4.089 (quatro mil e oitenta e nove) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 4.000 (quatro mil) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	10.815 Kg	R\$ 8,16	<b>R\$ 88.250,40</b>
<p><b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> Apresentando-se sob a forma de cristais de coloração clara, uniforme, não devendo apresentar nenhum tipo de sujidades.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 05 (cinco) quilos.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises necessários: Ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p><b>e) Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 640 (seiscentos e quarenta) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 960 (novecentos e sessenta) pacotes de</p>	6.600 pacotes de 5 Kg	R\$ 11,91	<b>R\$ 78.606,00</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 5.000 (cinco mil) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO:</b> Cor transparente, composto de edulcorantes artificiais (sacarina sódica e ciclamato de sódio), em frascos com no mínimo 100 ml. Suas condições devem estar de acordo com a Resolução RDC 271/05 da Anvisa.</p> <p>a) Embalagem: Frasco em material plástico transparente e bico dosador.</p> <p>b) Rotulagem: Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 meses, sendo que na entrega do produto a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e Análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante e o Certificado de Classificação Vegetal emitido por órgão qualificado. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 16 (dezesseis) unidades, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 67 (sessenta e sete) unidades, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	83 unidades	R\$ 3,63	<b>R\$ 301,29</b>
<p><b>AMENDOIM:</b> Produto do grupo descascado, classe miúdo, tipo 1, subgrupo selecionado, subclasse vermelha.</p> <p>a) Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica de polietileno transparente, resistente e hermeticamente fechada por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto. A embalagem primária deve conter 500 (quinhentos) gramas do produto e a embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e Análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante e o Certificado de Classificação Vegetal emitido por órgão qualificado. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico</p>	803 pacotes de 500g	R\$ 7,33	<b>R\$ 5.885,99</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 268 (duzentos e sessenta e oito) pacotes de 500 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 402 (quatrocentos e dois) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 133 (cento e trinta e três) pacotes de 500gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>AMIDO DE MILHO:</b> a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 298 (duzentos e noventa e oito) pacotes de 500 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 447 (quatrocentos e quarenta e sete) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 733 (setecentos e trinta e três) pacotes de 500 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa</p>	1.478 pacotes de 500 g	R\$ 2,42	<b>R\$ 3.576,76</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<p><b>ARROZ LONGO FINO TIPO 1:</b> em perfeito estado de maturação, grãos íntegros, livres de sujidades e substâncias estranhas ao produto.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 05 (cinco) quilos e embalagem secundária em fardos de polietileno transparente com peso líquido de 30 (trinta) quilos.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante e o Certificado de Classificação Vegetal emitido por órgão qualificado. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 9.188 (nove mil e cento e oitenta e oito) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 13.782 (treze mil e setecentos e oitenta e dois) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 450 (quatrocentos e cinquenta) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 8.333 (oito mil e trezentos e trinta e três) pacotes de 05 quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	31.753 pacotes de  5 Kg	R\$ 13,67	<b>R\$ 434.063,51</b>
<p><b>ATUM EM ÓLEO.</b> Ingredientes obrigatórios: Atum, óleo comestível e sal. Valor nutricional mínimo: 14g de proteína e 200kcal em 120g do produto drenado.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária, hermeticamente fechado, com peso líquido de até 120g.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Registro obrigatório no S.I.F.</p>	233 latas de  120gramas	R\$ 4,97	<b>R\$ 1.158,01</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 02 (dois) anos, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 233 (duzentos e trinta e três) latas de 120g, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS.</b> a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária, com peso líquido de 200 (duzentos e cinquenta) gramas.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.064 (mil e sessenta e quatro) pacotes de 200gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.596 (mil e quinhentos e noventa e seis) pacotes de 200 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 333 (trezentos e trinta e três) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	2.993 pacotes  de 200 g	R\$ 3,15	<b>R\$ 9.427,95</b>
<p><b>AZEITE DE OLIVA:</b> Produto da prensagem a frio da azeitona, acidez menor que 1% coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta.</p> <p>a) Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Embalagem 500 ml.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	167 latas de 500 ml	R\$ 12,28	<b>R\$ 2.050,76</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 167 (cento e sessenta e sete) latas de 500 ml, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>BATATA PALHA</b> tradicional, de 1ª qualidade.</p> <p>a) Embalagem: sachê aluminizado com 500g.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 03 (três) meses.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 233 (duzentos e trinta e três) pacotes de 500 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	233 pacotes de 500 gramas	R\$ 10,43	<b>R\$ 2.430,19</b>
<p><b>BISCOITO TIPO CREAM CRACKER:</b> Produto íntegro e crocante, contendo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal interesterificada, amido de milho, sal refinado, açúcar, soro de leite em pó, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, entre outros.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polipropileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g, Salmonella sp/ 25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 6.080 (seis mil e oitenta) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa</p>	23.533 Pacotes de 400g	R\$ 3,06	<b>R\$ 72.010,98</b>



ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 9.120 (nove mil e cento e vinte) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 8.333 (oito mil e trezentos e trinta e três) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>BISCOITO TIPO LEITE:</b> produto fabricado com os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polipropileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g, Salmonella sp/ 25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 6.080 (seis mil e oitenta) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 9.120 (nove mil e cento e vinte) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 5.000 (cinco mil) pacotes de 400 gramas, conforme</p>	20.200 pacotes de 400g	R\$ 3,06	<b>R\$ 61.812,00</b>



ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<p><b>BISCOITO TIPO MAISENA:</b> Produto íntegro e crocante, contendo os seguintes ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal interesterificada, entre outros.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polipropileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor, com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g, Salmonella sp/ 25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 5.700 (cinco mil e setecentos) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 8.550 (oito mil e quinhentos e cinquenta) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 11.667 (onze mil e seiscentos e sessenta e sete) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	25.917 Pacotes de 400g	R\$ 3,06	<b>R\$ 79.306,02</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO:</b> extra, constituído a partir da moagem e torrefação de grãos genuínos, são e limpos, com selo de pureza da ABIC, porcentagem máxima tolerada de impurezas de 1% (cascas, paus, etc), isento de larvas, parasitas e substâncias estranhas.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária aluminizada internamente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 9.333 (nove e trezentos e trinta e três) pacotes de 500 gramas, conforme quantitativo por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	9.333 Pacotes de 500g	R\$ 6,27	<b>R\$ 58.517,91</b>
<p><b>CANJICA DE MILHO BRANCO:</b> contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas são, sem películas, limpos, isentos de matérias terrosas e parasitos.</p> <p>a) Embalagem: O produto deve estar acondicionado em embalagem primária atóxica, de polietileno transparente, resistente e hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c)Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 6 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 360 (trezentos e sessenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 540 (quinhentos e quarenta) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que</p>	1.300 kg	R\$ 3,60	<b>R\$ 4.680,00</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 400 (quatrocentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>CANJICINHA DE MILHO:</b> definida como grãos de milho, amarela, livre de sujidades e corantes.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas ou 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 04 (quatro) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.572 (dois mil e quinhentos e setenta e dois) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 3.858 (três mil e oitocentos e cinquenta e oito) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 250 (duzentos e cinquenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.833 (mil e oitocentos e trinta e três) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	8.513 kg	R\$ 2,35	<b>R\$ 20.005,55</b>
<p><b>CREME DE LEITE:</b> produto obtido do processamento do leite, açúcar e lactose, tipo tradicional.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária tipo cartonada, com peso líquido de 200 (duzentos)</p>	267 embalagens de 200g	R\$ 2,63	<b>R\$ 702,21</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias. d) Laudos e análises necessários: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante e registro no órgão competente de fiscalização. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 267 (duzentos e sessenta e sete) embalagens de 200 g. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<b>CREME VEGETAL CREMOSO COM SAL:</b> Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, obtida como resultado da emulsão de óleos vegetais comestíveis e sal refinado. O produto deverá ter 15.000 UI de vitamina A por Kg. a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno leitoso e resistente, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias. d) Laudos e análises necessários: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante e registro no órgão competente de fiscalização. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 1.600 (mil e seiscentos) unidades de 500 g. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A entrega deverá ser realizada em veículo isotérmico a uma temperatura máxima de 10°C. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.	1.600 unidades de 500g	R\$ 3,66	<b>R\$ 5.856,00</b>
<b>COCO RALADO, SEM AÇÚCAR E DESIDRATADO:</b> Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. a) Embalagem: Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. b) Rotulagem: Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. c)Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 6 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da	200 pacotes de 100g	R\$ 2,54	<b>R\$ 508,00</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, totalizando 200 (duzentos) pacotes de 100g conforme quantitativo por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<b>ERVILHA EM LATA:</b> Ingredientes: ervilha, água, sal e açúcar. a) Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 200g, ou embalagem cartonada, no mesmo peso, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. b) Rotulagem: deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. c) Validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, totalizando 133 (cento e trinta e três) latas, conforme quantitativo por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.	133 latas de 200g	R\$ 2,13	<b>R\$ 283,29</b>
<b>ERVILHA EM GRÃOS:</b> verde, in natura, seca, de 1º qualidade, nova constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. a) Embalagem intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, plástica íntegra, atóxica, em pacote de 500g e embalagem secundária plástica resistente de acordo com o fornecedor. b) Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. c) Validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, totalizando 150 (cento e cinquenta) pacotes, conforme quantitativo por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.	150 pacotes de 500 gramas	R\$ 6,60	<b>R\$ 990,00</b>
<b>EXTRATO DE LEITE DE SOJA, PÓ,</b> elaborado a partir de grãos de soja moídos e desidratados, instantâneo, rico em proteínas, gorduras, minerais (cálcio, fósforo, magnésio e potássio), fibras e vitaminas, deverá estar livre de sujidade e contaminantes, de acordo com a legislação vigente. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por	60 Kg	R\$ 8,73	<b>R\$ 523,80</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 03 (três) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 24 (vinte e quatro) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, em 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 36 (trinta e seis) pacotes de 400 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>EXTRATO DE TOMATE:</b> concentrado, isento de fermentações.</p> <p>Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária em lata de folha de flandres com verniz sanitário interno e perfeitamente recravadas, com volume de 350g.</p> <p>b) Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 3.500 (três mil e quinhentos) unidades, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas</p>	3.500 unidades de 350g	R\$ 2,54	<b>R\$ 8.890,00</b>
<p><b>FARINHA DE CEREAIS VITAMINADA:</b> farinha de trigo enriquecida em ferro e ácido fólico, açúcar, amido, farinha de arroz, farinha de aveia, farinha de milho, farinha de cevada, farinha de centeio, extrato de malte, carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, maltodextrina, vitaminas e minerais e aroma de baunilha. Não deve apresentar entre os ingredientes: Leite ou Traços de Leite. Contém glúten.</p> <p>a) Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em caixas resistentes, pacotes ou latas flandres de até 230 gramas.</p> <p>b) Prazo de Validade: Prazo de validade no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.</p> <p>c) A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações</p>	300 pacotes de 230 gramas	R\$ 5,31	<b>R\$ 1.593,00</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>nutricionais.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação Vegetal emitido por órgão qualificado. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 300 (trezentos) pacotes de 230 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b> FARINHA DE TRIGO</b> especial, enriquecida com ferro e ácido fólico. Obtida do trigo, sadio, devidamente limpa, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 01 (um) quilo.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de 04 (quatro) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 10 (dez) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.136 (mil e cento e trinta e seis) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.704 (mil e setecentos e quatro) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.967 (dois mil e novecentos e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	5.807 Kg	R\$ 2,72	<b>R\$ 15.795,04</b>
<p><b> FARINHA LÁCTEA</b>, enriquecida com vitaminas.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem hermeticamente fechada por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 230 (duzentos e trinta) gramas.</p>	5.103 pacotes de 230g	R\$ 5,68	<b>R\$ 28.985,04</b>



ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.828 (mil e oitocentos e vinte e oito) pacotes, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.742 (dois mil e setecentos e quarenta e dois) pacotes, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 533 (quinhentos e trinta e três) pacotes, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>FARINHA DE MANDIOCA</b>, torrada, subgrupo fina, livre de sujidades.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo Técnico responsável da Empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.856 (mil e oitocentos e cinquenta e seis) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.784 (dois mil e setecentos e oitenta e</p>	6.957 Kg	R\$ 3,10	<b>R\$ 21.566,70</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>quatro) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 250 (duzentos e cinquenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.067 (dois mil e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>FÉCULA DE BATATA:</b> Indicado para o preparo de mingaus, bolos, tortas, biscoitos e bebidas. Deve apresentar cheiro e sabor característico, livre de sujidades e impurezas. Isento de glúten.</p> <p>a) Embalagem: deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem até 1kg.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 01 (um) ano, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo Técnico responsável da Empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 600 (seiscentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	600 kg	R\$ 7,33	<b>R\$ 4.398,00</b>
<p><b>FEIJÃO PRETO, ANÃO, TIPO 1:</b> In natura, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros, livre de elementos estranhos ao grão adicionados à embalagem.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação Vegetal</p>	44.007 kg	R\$ 5,96	<b>R\$ 262.281,72</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>emitido por órgão qualificado. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 13.016 (treze mil e dezesseis) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 19.524 (dezenove mil e quinhentos e vinte e quatro) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 800 (oitocentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 10.667 (dez mil e seiscentos e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA</b> de 1ª qualidade extra, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros, sendo permitido no máximo, 2% de impurezas.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação Vegetal emitido por órgão qualificado. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar, a qualquer momento, o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.)</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 10.668 (dez mil e seiscentos e sessenta e oito) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a</p>	28.837 Kg	R\$ 7,93	<b>R\$ 228.677,41</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 16.002 (dezesseis mil e dois) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.167 (dois mil cento e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas</p>			
<p><b>FEIJÃO VERMELHO</b> de 1ª qualidade extra, constituído de, no mínimo, 90% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, em perfeito estado de maturação, grãos inteiros, sendo permitido no máximo, 2% de impurezas.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante, o Certificado de Classificação Vegetal emitido por órgão qualificado. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar, a qualquer momento, o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.)</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 10.668 (dez mil e seiscentos e sessenta e oito) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 16.002 (dezesseis mil e dois) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.400 (dois mil e quatrocentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	29.070 Kg	R\$ 7,29	<b>R\$ 211.920,30</b>
<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b>	1.808 unidades	R\$ 5,15	<b>R\$ 9.311,20</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 250 (duzentos e cinquenta) gramas, de acordo com a legislação vigente.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 390 (trezentos e noventa) unidades, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 585 (quinhentos e oitenta e cinco) unidades, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 833 (oitocentos e trinta e três) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	de 250g		
<p><b>FUBÁ DE MILHO:</b> tipo mimoso, livre de sujidades e corantes.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo Técnico responsável da Empresa. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 3.164 (três mil e cento e sessenta e quatro) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 4.746 (quatro mil e setecentos e quarenta e seis) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O</p>	11.493 Kg	R\$ 2,02	<b>R\$ 23.215,86</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 250 (duzentos e cinquenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 3.333 (três mil e trezentos e trinta e três) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>PÓ PARA GELATINA:</b> para o preparo de sobremesa de gelatina com açúcar, no sabor de morango, uva e abacaxi.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 01 (um) quilo.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e Análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 532 (quinhentos e trinta e dois) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 798 (setecentos e noventa e oito) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 800 (oitocentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	2.130 Kg	R\$ 10,83	<b>R\$ 23.067,90</b>
<p><b>LEITE CONDENSADO:</b> o produto obtido de leite integral, açúcar, leite em pó e lactose.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 270 (duzentos e setenta) gramas, de acordo com a legislação vigente.</p>	267 embalagens de 270g	R\$ 3,53	<b>R\$ 942,51</b>



ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 01 (um) ano, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 267 (duzentos e sessenta e sete) embalagens de 270g, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<b>LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, INTEGRAL</b> , com no mínimo 25g de proteínas lácteas/100g, sem adição de açúcar, com rendimento mínimo de 07 litros por kg. a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 400 (quatrocentos) gramas. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 10 (dez) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante e registro no órgão competente de fiscalização e regulamentação de produtos de origem animal. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 21.280 (vinte e um mil e duzentos e oitenta) pacotes, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas. <b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 31.920 (trinta e um mil e novecentos e vinte) pacotes, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas. <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 23.000 (vinte e três mil) pacotes, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas	76.200 pacotes de 400 g	R\$ 8,93	<b>R\$ 680.466,00</b>
<b>LEITE INTEGRAL UHT</b>	170.000 Litros	R\$ 3,06	<b>R\$ 520.200,00</b>



ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>a) Embalagem: tipo cartonada, com peso líquido de 1 (um) litro e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias após a entrega.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante e o Certificado de Inspeção expedido por órgão oficial competente, do fornecedor e do local onde foi produzido. A empresa deverá apresentar, quando solicitado, boletim de análise microbiológica (contagem padrão em placas, grupo coliforme (coliformes 35° C e coliformes 45° C) e salmonella) e físico-química (fosfatase alcalina, peroxidase, crioscopia, densidade, gordura, extrato seco total e extrato seco desengordurado).</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 44.800 (quarenta e quatro mil e oitocentos) litros, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 67.200 (sessenta e sete mil e duzentos) litros, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 58.000 (cinquenta e oito mil) litros, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>MACARRÃO PADRE NOSSO:</b> Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao serem postos na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas, sendo que a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento após a cocção.</p> <p>a) Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polipropileno, hermeticamente fechado por termo soldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas ou 1 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagula se positiva/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 240 (duzentos e quarenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado,</p>	1.967 Kg	R\$ 3,54	<b>R\$ 6.609,18</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 360 (trezentos e sessenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.267 (mil e duzentos e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE</b>, sem ovos, podendo conter os ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo, corante natural urucum e cúrcuma.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termo soldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas ou 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 4.992 (quatro mil e novecentos e noventa e dois) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 7.488 (sete mil e quatrocentos e oitenta e oito) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 400 (quatrocentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	17.693 Kg	R\$ 3,52	<b>R\$ 59.417,60</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 4.000 (quatro mil) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO</b> , sem ovos, podendo conter os ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo, corante natural urucum e cúrcuma. a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termo soldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas ou 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.440 (mil e quatrocentos e quarenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas. <b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.160 (dois mil e cento e sessenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas. <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 400 (quatrocentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.	4.000 kg	R\$ 3,93	<b>R\$ 15.720,00</b>
<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO</b> , sem ovos, podendo conter os ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sêmola de trigo, corante natural urucum e cúrcuma. a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termo soldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, em embalagem primária com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas ou 01 (um) quilo e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha	14.727 Kg	R\$ 3,51	<b>R\$ 51.691,77</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 5.384 (cinco mil e trezentos e oitenta e quatro) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 8.076 (oito mil e setenta e seis) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.267 (mil e duzentos e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>MAIONESE:</b> Contendo os seguintes ingredientes: óleo vegetal e ovos pasteurizados entre outros.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem tipo frascos PET, com tampa plástica, provida de selo de vedação, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses após a entrega.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 600 (seiscentos) unidades de 500g conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	600 unidades de 500g	R\$ 4,20	<b>R\$ 2.520,00</b>
<p><b>MANJERICÃO DESIDRATADO:</b> Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico.</p> <p>a) Embalagem: embalagem de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e Análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha</p>	167 unidades de 100 gramas	R\$ 3,00	<b>R\$ 501,00</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>Técnica do Produto devidamente assinado pelo Técnico responsável da Empresa. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo realizado por laboratório qualificado. A cada lote o fornecedor deverá entregar o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 167 (cento e sessenta e sete) unidades de 100g conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL:</b> Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares. Deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, obtida como resultado da emulsão de óleos vegetais comestíveis e sal refinado. Contendo leite em pó e/ou soro de leite em pó. O produto deverá ter 15.000 UI de vitamina A por Kg.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno leitoso e resistente, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises necessários: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante e registro no órgão competente de fiscalização. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 600 (seiscentas) unidades de 500 gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A entrega deverá ser realizada em veículo isotérmico a uma temperatura máxima de 10°C. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	600 unidades de 500 gramas	R\$ 4,78	<b>R\$ 2.868,00</b>
<p><b>MILHO DE PIPOCA:</b> Milho de pipoca beneficiado, polido, grupo duro, classe amarelo, tipo 1, produto separado com matéria prima sã e limpa isenta de matéria terrosa, detritos animais, vegetais, parasitas e larvas, bem como livre de umidade.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas e embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 05 (cinco) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 533 (quinhentos e trinta e três) pacotes de 500 (quinhentos) gramas conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo</p>	533 pacotes de 500g	R\$ 1,95	<b>R\$ 1.039,35</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<b>MILHO VERDE EM CONSERVA:</b> Ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. a) Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres com peso líquido de 320 g e peso líquido drenado de 200 g, ou embalagem cartonada, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas (Bacillus cereus/g, Coliformes a 45°C/g, Estafilococos coagulase positiva/g e Salmonella sp/25g) de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 200 (duzentas) latas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.	200 latas de 200 g	R\$ 2,32	<b>R\$ 464,00</b>
<b>MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE MINGAU,</b> instantâneo, enriquecido por adição de vitaminas e minerais, nos sabores arroz e milho. a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de 350 (trezentos e cinquenta) gramas. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de 04 (quatro) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 10 (dez) dias. d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe da Supervisão de Alimentação Escolar, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. A Supervisão de Alimentação Escolar poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, num total de 796 (setecentos e noventa e seis) pacotes de 350g, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pela Supervisão de Alimentação Escolar. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 17h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto em 60 unidades. <b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.194 (mil e cento e noventa e quatro) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas. <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 333 (trezentos e trinta e três) pacotes de 350g, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento.	2.323 pacotes de  350g	R\$ 6,37	<b>R\$ 14.797,51</b>



ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>ÓLEO DE SOJA REFINADO:</b> isento de misturas de outros óleos, água ou outras matérias estranhas ao produto, ausência de sujidades, larvas ou parasitas.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária em garrafas tipo “PET”, com volume líquido de 900 ml.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 11 (onze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a ficha técnica do produto devidamente assinado pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 8.616 (oito mil e seiscentos e dezesseis) garrafas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 12.924 (doze mil e novecentos e vinte e quatro) garrafas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 250 (duzentos e cinquenta) garrafas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 9.667 (nove mil e seiscentos e sessenta e sete) garrafas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	31.457 garrafas de 900ml	R\$ 3,82	<b>R\$ 120.165,74</b>
<p><b>ORÉGANO DESIDRATADO:</b> Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico.</p> <p>a) Embalagem: embalagem de 100g,. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p>	133 pacotes de 100g	R\$ 4,17	<b>R\$ 554,61</b>



ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 133 (cento e trinta e três) pacotes de 100g, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>POLPA DE TOMATE:</b> Contendo os seguintes ingredientes: tomate sem peles e sem sementes e açúcar.</p> <p>a) Embalagem: tipo cartonada, com peso líquido de 1.050 (um mil e cinquenta) gramas e em embalagem secundária conforme embalagem do fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses após a entrega.</p> <p>d) Laudos e análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 6.272 (seis mil e duzentos e setenta e dois) embalagens, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 9.408 (nove mil e quatrocentos e oito) embalagens, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJovem:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 350 (trezentos e cinquenta) embalagens, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.800 (mil e oitocentos) embalagens, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	17.830 embalagens de 1.050g	R\$ 5,09	<b>R\$ 90.754,70</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p><b>PÓ PARA PUDIM:</b> para preparo de pudins, de primeira qualidade, em sabores variados e com os seguintes ingredientes: açúcar, amido de milho, sal, aromatizante, entre outros.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno leitoso, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de 01 (um) quilo.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e Análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo responsável técnico da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 267 (duzentos e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativo por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	267 kg	R\$ 8,67	<b>R\$ 2.314,89</b>
<p><b>PTS – PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA:</b> tipo escura, miúda, granulada com diâmetro irregular aproximadamente entre 3mm a 5mm (tipo carne moída), isento de sabores e corantes.</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, hermeticamente fechado por termosoldagem ou método que garanta a inviolabilidade do produto, com peso líquido de acordo com embalagem usual do fornecedor, idem para a embalagem secundária.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, nitidamente estampado, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e Análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do Produto devidamente assinado pelo Técnico responsável da Empresa. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo realizado por laboratório qualificado. A cada lote o fornecedor deverá entregar o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.400 (dois mil e quatrocentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 3.600 (três mil e seiscentos) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJOVEM:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 250 (duzentos e cinquenta) quilos, conforme</p>	8.917 Kg	R\$ 9,33	<b>R\$ 83.195,61</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.667 (dois mil e seiscentos e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>QUEIJO PARMESÃO RALADO</b></p> <p>a) Embalagem: o produto deverá ser embalado em plástico apropriado com 100g, inviolável.</p> <p>b) Rotulagem: As embalagens deverão ser rotuladas de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: validade mínima de 2 meses e 4 dias da data da entrega.</p> <p>d) Laudos e Análises: Deverão ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do Produto devidamente assinado pelo Técnico responsável da Empresa. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo bromatológico completo realizado por laboratório qualificado. A cada lote o fornecedor deverá entregar o laudo bromatológico completo de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue.</p> <p>e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 200 (duzentos) unidades de 100gramas, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	200 unidades de 100 gramas	R\$ 3,22	<b>R\$ 644,00</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p><b>SAL REFINADO EXTRA:</b> apresentando cristais homogêneos, de coloração uniforme e com adição de iodato de potássio (conforme legislação específica).</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 01 (um) quilo.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias.</p> <p>d) Laudos e análises necessários: Deverá ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.448 (dois mil e quatrocentos e quarenta e oito) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 3.672 (três mil e seiscentos e setenta e dois) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas PROJovem:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 150 (cento e cinquenta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 3.167 (três mil e cento e sessenta e sete) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>	10.224 Kg	R\$ 1,17	<b>R\$ 11.041,29</b>
<p><b>SUCO CONCENTRADO:</b> preparado líquido para refresco de frutas com 30% de polpa de fruta. Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos, estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. Deverá conter açúcar em sua composição. Sabores preferenciais: caju, manga, uva ou pêssego (Obs.: mudanças de sabores só podem ser realizadas com prévia autorização do Departamento de Abastecimento/SAA).</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de galões “tipo bombona” de 5 litros e embalagem secundária de acordo com o fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	6.266 galões de 5 litros	R\$ 35,12	<b>R\$ 153.930,96</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises necessários: Deverá ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 1.420 (mil e quatrocentos e vinte) galões, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.130 (dois mil e cento e trinta) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p> <p><b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 833 (oitocentos e trinta e três) galões, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.</p>			
<p><b>SUCO CONCENTRADO SEM AÇÚCAR:</b> preparado líquido para refresco de frutas com 30% de polpa de fruta. Bebida não fermentada e não diluída, obtida da parte comestível da fruta, através de processo tecnológico adequado. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimos, estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco. <u>Não deverá conter açúcar em sua composição.</u> Sabores preferenciais: caju, manga, uva ou pêssego (Obs.: mudanças de sabores só podem ser realizadas com prévia autorização do Departamento de Abastecimento/SAA).</p> <p>a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de garrafa de 500 ml e embalagem secundária de acordo com o fornecedor.</p> <p>b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.</p> <p>d) Laudos e análises necessários: Deverá ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue</p> <p>e) <b>Entregas PNAE:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 22 (vinte e dois) garrafas de 500 ml, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa</p>	2.205 garrafas de 500 ml	R\$ 2,70	<b>R\$ 5.953,50</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas. <b>Entregas CONTRAPARTIDA:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 33 (trinta e três) quilos, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 150 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas. <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas semanais, totalizando 2.150 (dois mil e cento e cinquenta) garrafas de 500ml, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado, preferencialmente, no horário de 7h às 16h, respeitando a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 70 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.			
<b>TRIGO PARA KIBE:</b> 1ª Qualidade. Produto obtido do grão de trigo são e limpos, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Granulação fina. O produto deve estar isento de sujidades, parasitas e larvas, livre de mofo. a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, fechado por método que garanta a inviolabilidade do produto com peso líquido de 500 (quinhentos) gramas. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Na embalagem devem conter as seguintes informações: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 06 (seis) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. d) Laudos e análises necessários: Deverá ser entregues à equipe do Departamento de Abastecimento, juntamente com as amostras: a Ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue e) <b>Entregas Programas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 567 (quinhentos e sessenta e sete) pacotes de 500g, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.	567 pacotes de 500g	R\$ 2,69	<b>R\$ 1.525,23</b>

ESPECIFICAÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADA/ UNIDADE	PREÇO REFERÊNCIA	VALOR TOTAL ESTIMADO
<b>VINAGRE BRANCO:</b> a) Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária em garrafas tipo “PET”, com volume líquido de 750 (setecentos e cinquenta) mililitros. b) Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. c) Validade: Prazo de validade de, no mínimo, 12 (doze) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 30 (trinta) dias. d) Laudos e análises necessários: Deverá ser apresentada à equipe do Departamento de Abastecimento, a ficha Técnica do produto, devidamente assinada pelo técnico responsável da empresa fabricante. O Departamento de Abastecimento poderá solicitar a qualquer momento o laudo de análises bromatológicas, físico-químicas e microbiológicas de laboratório oficial credenciado pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, referente ao lote que está sendo entregue. e) <b>Entregas Programadas:</b> O fornecimento se dará em entregas mensais, em datas a serem acordadas entre as partes, totalizando 633 (seiscentos e trinta e três) garrafas de 750ml, conforme quantitativos por estabelecimento fornecido pelo Departamento de Abastecimento. O abastecimento deverá ser efetuado com a presença do funcionário responsável pela conferência. A empresa classificada deverá entregar o produto, ponto a ponto, nas 80 unidades já existentes, ou acrescidas de novas unidades que venham a ser criadas.	633 garrafas de 750 ml	R\$ 3,01	<b>R\$ 1.905,33</b>
<b>R\$ 3.599.871,57</b>			

**OBSERVAÇÕES:**

- O primeiro local a receber os produtos deverá ser o Almoxarifado com Nota Fiscal específica com este quantitativo.
- A empresa vencedora do certame deverá apresentar à equipe do Departamento de Abastecimento – Almoxarifado, situado à Avenida Brasil, 800 - Bairro Costa Carvalho, 02 amostras de cada produto, na embalagem original, devidamente etiquetadas, constando o nome da empresa e o número do certame, em um prazo máximo de 48 horas após o processo licitatório. As referidas amostras deverão ser acompanhadas de recibo de entrega em duas vias, devidamente datado e assinado pelo responsável, sendo uma via para o Departamento de Abastecimento e a segunda devolvida no ato como recibo, sendo que a aprovação ocorrerá após análise das Nutricionistas do Departamento de Abastecimento e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), nos casos previstos em lei.
- As devoluções feitas pelas Unidades, nos casos de **não adequação** dos produtos às características de qualidade previstas no Edital, deverão ser repostas em até 24 horas do dia da ocorrência.
- A empresa vencedora não poderá fornecer quantidades maiores do que as empenhadas, mesmo que sejam solicitadas pelos setores.
- Os entregadores deverão apresentar-se uniformizados e identificados.



- *Transporte deverá ser entregue na Habilitação – Documentos relativos à qualificação técnica, o comprovante de propriedade por Certificado de Registro e Licenciamento de Veículo ou Contrato de Prestação de Serviço de Transporte ou de Locação de Veículo, no mínimo de 02 (dois) veículo em condições adequadas de transporte do objeto do edital, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, acompanhado do “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedida pela Vigilância Sanitária, dentro da vigência.*
- O fornecedor deverá emitir recibo (em modelo padrão a ser fornecido pelo Departamento de Abastecimento) em 03 vias por estabelecimento, ficando uma via com a unidade recebedora, uma via com o fornecedor e uma terceira entregue na Secretaria de Agropecuária e Abastecimento, para conferência, imediatamente ao término de cada fornecimento, juntamente com a Nota Fiscal, constando da mesma a marca e o lote do produto.
- Se, a qualquer tempo, houver a necessidade de mudança de marca de algum produto, nos casos previstos na legislação pertinente, a empresa deverá encaminhar uma solicitação ao Departamento de Abastecimento, justificando a alteração, juntamente com a amostra e a documentação referente à nova marca, para aprovação da equipe técnica do referido Departamento.