



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ANEXO I

		LOTE I - NÃO PERCÍVEIS				
ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL – açúcar triturado, origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos, e detritos animais ou vegetais. Deve estar acondicionado em saco plástico atóxico, hermeticamente fechado, empacotado em embalagem de 1 kg, com dados de identificação, procedência e informações nutricionais, data de fabricação e/ou número de lote, registro no IAA - Instituto do Açúcar e do Álcool expressos. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O açúcar cristal é a sacarose obtida a partir do caldo da cana de açúcar (<i>Saccharum officinarum L.</i>) ou de beterraba (<i>Beta alba L.</i>) purificado por processo tecnológico adequado. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O açúcar cristal granulado deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: granulado - Cor: branca - Odor: próprio - Sabor: doce <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.	KG	35.370		R\$4,02	R\$142.187,40
2	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE DE STÉVIA - Adoçante líquido dietético – frasco. Tipo stevia. Ingredientes: edulcorante natural steviosideo (12%), conservante sorbato de potássio (0,18%), água Q.S.P. não contém glúten. Embalagem: plástica com 90 ml. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O adoçante Stevia é um adoçante natural, feito à base de uma planta medicinal chamada Stevia <i>Rebaudiana Bertonne</i> que possui propriedades adoçantes. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O Adoçante a base de stevia, deverá estar isento de	FR	59		R\$9,96	R\$587,64



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	enxofre e glúten. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: líquido - Cor: característica do produto - Odor: próprio - Sabor: doce <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Apresentação: Frasco contendo 90 ml					
3	ALHO PASTA - O Alho é obtido a partir dos bulbos da espécie vegetal Alliumsativum L. Este produto deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Características do Produto</u> O Alho é considerado uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. Produto obtido pelo esmagamento do alho. Isento de sal. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, saudável e isento de substâncias nocivas à saúde. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: Amassado em pasta - Cor: característica. - Odor: característico. - Sabor: próprio. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Apresentação</u> Embalado em pote plástico transparente, resistente, com tampa e lacre contendo 1 kg.	KG		22.890	R\$10,87	R\$248.814,30
4	AMIDO DE MILHO - Amido de milho tipo: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rancosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Acondicionados em caixa que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 500 g Amido de milho é o produto amiláceo extraído das partes	PC		23.961	R\$4,00	R\$95.844,00

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	aéreas comestíveis do milho (<i>Zeamays L.</i>). O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. <u>Características do produto Gerais</u> O produto deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O amido de milho deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: pó fino homogêneo - Cor: branca - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Pacote contendo 500g.					
5	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - Arroz parboilizado, longo fino, tipo 1é o grão descascado, em geral polido, oriundo da gramínea <i>Oryza sativa</i> , beneficiado pelo processo de parboilização com tratamento hidrotérmico. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 6, de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). <u>Características gerais</u> O produto deve ser preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. O arroz pode ser polido ou lustrado com glicose, ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: grão longo fino - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2009.	KG		73.630	R\$4,65	R\$342.379,50



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCIVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	Características microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem contendo 1Kg.					
6	<p>AVEIA FLOCOS FINOS - A farinha de aveia é produto obtido pela moagem de semente de aveia (<i>Avena sativa</i>, L.), beneficiada, de acordo com o permitido pela legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. <u>Características do produto</u> O produto deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: flocos finos - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.</p>	KG		3.736	R\$7,33	R\$27.384,88
7	<p>BISCOITO MAISENA - Biscoito doce tipo Maisena é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, açúcar, gordura vegetal e outras substâncias alimentícias. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS. <u>Características do produto</u> O biscoito doce tipo Maisena deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: doce <u>Características físico-químicas</u> Deve obedecer a legislação vigente. <u>Características microbiológicas</u></p> <p>Resolução ANVISA RDC nº 12 de 02/01/2001 <u>Características microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Apresentação</u> Pacote contendo 400 gramas</p>	PC		42.338	R\$3,86	R\$163.424,68



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
8	<p>BOLACHA TIPO CREAM CRACKER - Bolacha salgada tipo cream cracker é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, gordura vegetal e outras substâncias alimentícias permitidas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS.</p> <p><u>Características do produto</u> A Bolacha salgada tipo cream cracker deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos.</p> <p><u>Características organolépticas</u> - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Cheiro: próprio - Sabor: próprio</p> <p><u>Características físico-químicas</u> Deve obedecer a legislação vigente.</p> <p><u>Características microbiológicas</u> Resolução ANVISA RDC nº 12 de 02/01/2001</p> <p><u>Características microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014.</p> <p><u>Apresentação</u> Pacote contendo 400 gramas</p>	PC		26.263	R\$3,87	R\$101.637,81
09	<p>CAFÉ EM PÓ - O Café deverá ser em pó, homogêneo, torrado e moído, constituídos a partir de grão de café. Portaria DAS nº 570, de 09 de maio de 2022.</p> <p><u>Características do Produto</u> O café deve ser constituído por grãos de café, sãos e limpos.</p> <p><u>Características Organolépticas</u> Aspecto: Pó fino, homogêneo. Cor: preta. Cheiro: aromático, característico. Sabor: característico.</p> <p><u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente</p> <p><u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001.</p> <p><u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014.</p> <p><u>Apresentação</u> Pacote contendo 250 gramas</p>	PC		504	R\$13,15	R\$6.627,60
10	<p>CANELA EM PÓ - Canela é a casca da <i>Cinnamomumcassis</i> (Ness), Blume (canela da China) a casca de <i>CinnamomumZeylanicum</i>Ness, (canela do Ceilão), ambas secas, sendo a da China parcialmente privada do súber e a do Ceilão totalmente privada do súber e de uma parte do parênquima cortical externo. O produto é</p>	KG		1.399	R\$15,45	R\$21.614,55



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	designado "Canela da China" ou "Canela do Ceilão", seguido de sua forma de apresentação, em casca, em rama ou em pó. Ex: "Canela da China em casca". Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022. <u>Características do Produto</u> A canela deve ser constituída por cascas procedentes de espécimes vegetais genuínos, sãos e limpos. A canela não deve estar esgotada. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: Pó fino, homogêneo. Cor: pardo-amarelada escuro, ou marrom claro. Cheiro: aromático, característico. Sabor: característico. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.					
11	EXTRATO DE TOMATE - Extrato de tomate é o produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (<i>Lycopersicum esculentum</i> L.), devendo conter, no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 726, de 01 de julho de 2022 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O extrato de tomate deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: massa homogênea Cor: vermelha Odor: próprio Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Deve estar de acordo com a legislação vigente. Isento de sujidades ou outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O extrato de tomate não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por micro-organismos, em quantidade que possam tornar-se nocivas à saúde humana. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014.. <u>Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia</u> Devem obedecer às legislações vigentes. <u>Contaminantes</u> Devem estar de acordo com a	KG		46.809	R\$10,43	R\$488.217,87



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	legislação vigente. A embalagem deve ser do tipo sachê (<i>Stand Up Pouch</i>), contendo 1Kg.					
12	FARINHA DE MANDIOCA - Farinha é o produto obtido pela moagem da parte comestível de vegetais, podendo sofrer previamente processos tecnológicos adequados. O produto obtido pela leve torração da raladura das raízes de mandioca (<i>Manihot utilissima</i>) previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Resolução - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005. <u>Características do produto</u> O produto deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: característicos - Cor: branca - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.	KG		4.477	R\$4,26	R\$19.072,02
13	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - Entende-se por farinha de trigo com fermento o produto obtido a partir da espécie <i>Triticum seitanian</i> ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> reconhecidas (exceto <i>Triticum durum</i>) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado crescido de fermento, de acordo com o permitido pela legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº 604 de 10/02/2002. <u>Características do produto</u> O produto deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto será designado Farinha de Trigo, seguida de sua classificação. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: pó fino homogêneo - Cor: branca - Cheiro: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.	KG		1.640	R\$4,60	R\$7.544,00



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
14	FEIJÃO CARIOSA TIPO 1 - Entende-se por Feijão carioca tipo 1 os grãos provenientes da espécie <i>Phaseolus vulgaris</i> L. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Instrução Normativa MAPA nº 12/2008. <u>Características do produto</u> O feijão carioca - tipo 1, deverá ser novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. <u>Características organolépticas</u> Aspecto: grão Cor: característica Odor: próprio Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente. <u>Características microbiológicas</u> Ausência de sujidades, larvas, parasitos e detritos animais ou vegetais. Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.	KG		52.943	R\$6,25	R\$330.893,75
15	FLOCÃO DE MILHO - Farinha de milho flocada pré-cozida é o produto obtido pela moagem do grão de milho (<i>Zeamays L.</i>) desgerminado, pré cozido ou pré-gelatinizado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 604, de 10 de fevereiro de 2022 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022 da ANVISA/MS, Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001. <u>Características do produto</u> O produto é obtido de grãos desgerminados que foram submetidos previamente a pré gelatinização por processo tecnológico adequado. A farinha de milho flocada pré-cozida deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: amarela- Odor: próprio- Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 400 g.	PC		40.022	R\$1,75	R\$70.038,50
16	LEITE DE COCO - Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Deverá seguir a Resolução ANVISA RDC nº 276,	LT		23.346	R\$8,25	R\$192.604,50



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	de 01 de julho de 2022 e demais alterações. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: líquido - Cor: branca - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1L.					
17	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite de vaca em pó integral inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF - Serviço de Inspeção Federal). Enriquecido com vitaminas A e D. Contendo na sua composição o mínimo, por porção, de: 120 kcal; 6,7g de proteína; 7g de gorduras totais; 4g de gorduras saturadas; 230 mg de cálcio; no máximo 150mg de sódio. Embalagem deve estar intacta, acondicionado em pacotes de 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote contendo 200 gramas.	PC	78.441	R\$6,49	R\$500.082,09	
18	MACARRÃO ESPAGUETE - Macarrão tipo espaguete longo, a base de farinha de trigo especial de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico, submetido a processo de secagem. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Resolução RDC nº 711, de 01 de julho de 2022 da ANVISA/MS. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas. <u>Características organolépticas</u> Aspecto: tipo espaguete longo e seco Cor: amarela Odor: característico Sabor: característico Textura: característica Cozimento: 6 a 10 minutos Características físico-químicas Deve obedecer a legislação RDC nº 711, de 01 de julho de 2022 da ANVISA/MS (Umidade e Características organolépticas). <u>Características microbiológicas</u> Deve obedecer a legislação RDC 12/2001 - ANVISA - item 10b (Coliformes a 45C, <i>Salmonella</i> sp, <i>Bacillus cereus</i> e <i>Estafilococos Coagulase positiva</i>). <u>Características microscópicas</u> Deve obedecer a legislação RDC nº 14, de 28 de março de 2014- ANVISA (Pesquisa de sujidades, larvas	PC	75.516	R\$2,50	R\$188.790,00	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	e parasitos e fragmentos de insetos). <u>Apresentação</u> Pacote contendo 400 gramas					
19	MARGARINA COM ÓLEO INTERESTERIFICADO COM SAL (65%de lipídeos) - Margarina é o produto gorduroso em emulsão estável, produzida por leite ou seus constituintes ou derivados e outros ingredientes, destinados à alimentação humana. Os óleos e/ou gorduras poderão ser modificados, no todo ou em parte, por processo tecnológico adequado e deverão apresentar-se livre de gordura trans. A gordura Láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deve ser comercialmente estéril e acondicionado em recipiente hermeticamente fechado, transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento refrigerado e mantido sob refrigeração. Deverá estar de acordo com a legislação vigente. Resolução nº 714, de 01/07/2022 ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12/2001; RDC nº 727 de 1º de julho de 2022 ANVISA; Lei nº 10.674/2003, - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020 ANVISA/MS; Resolução, Resolução RDC nº 270/2005 ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 MAPA; RDC nº 52 de 26/11/2010 ANVISA; RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> A margarina vegetal com sal deverá ser produzida a partir de matérias-primas em bom estado sanitário, devendo conter leite, seus constituintes ou derivados, óleos e/ou gorduras de origem animal e/ou vegetal, água, sal, isentos de substâncias estranhas à sua composição e de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada. A gordura a ser utilizada deverá ser livre de gorduras trans. O produto poderá ser enriquecido de Vitamina A, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto desde que permitidos pela legislação e devidamente declarados. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de	UND 500G	332	R\$5,91	R\$1.962,12	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Portaria nº 326 de 30/07/1997. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: emulsão plástica, homogênea, uniforme. - Cor: amarela ou levemente amarelada, homo-gênea normal. - Odor: característico - Sabor: característico - Consistência/Textura: característica <u>Características físico-químicas</u> - Umidade 30% a 40% - Sódio máximo 500mg/100g - Lipídeos mínimos 60% e máximo de 70% - Índice de peróxido máximo 10 mEq/Kg - Gorduras trans máximo 0,2g/porção de 10g <u>Características Microbiológicas</u> - Coliformes a 45°C/g Máximo 1 - Salmonela: Ausência em 25g <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014- ANVISA. <u>Apresentação</u> Embalagem contendo 500g					
20	MILHO PARA MUNGUZÁ - Milho para munguzá ou canjica de milho são grãos de milho (<i>Zeamays L.</i>) que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, sem presença de escarificação mecânica ou manual (desgerminação). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989 do Ministério da Agricultura. <u>Características do produto</u> O produto deve ser do tipo 1 e deve conter, mínimo, 80% em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos, que ficarem retidos na peneira de 5,66 mm (cinco milímetros e sessenta e seis milésimos de milímetros) de diâmetro, e que após o processo de desgerminação, contenha, no mínimo 80% (oitenta por cento) em peso, de grãos com 50% (cinquenta por cento) do tegumento, ou menos. Devem ser constituídos de 95% (noventa e cinco por cento) em peso de grãos ou pedaços de grãos amarelos pálidos, amarelos alaranjados, bem como os de coloração ligeiramente vermelha ou rósea. Não poderá conter matérias estranhas e impurezas, grãos mofados, ardidos, manchados, danificados, vermelhos e pretos, rajados, gessados ou verdes, não parboilizados, não gelatinizados e quebrados. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> - Umidade: máximo de 13% <u>Características microbiológicas</u> Deverá estar de acordo com a legislação vigente. <u>Características</u>	PC		18.747	R\$1,92	R\$35.994,24



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	<u>microscópicas</u> - Ausência de sujidades, parasitas e larvas e detritos animais ou vegetais. -Matérias estranhas e impurezas: Máximo de 0,5%; - Carunchados: Máximo de 2,0 %; - Ardidos: Máximo de 0,5%; - Mofados: Máximo de 1,0 %. <u>Apresentação</u> Pacote contendo 500 gramas					
21	ÓLEO DE SOJA 900 ml - Óleo de soja refinado é o óleo comestível obtido de sementes de soja (<i>Glycinemax L.</i>) através de processos tecnológicos adequados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 481, de 15 de março de 2021 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 481, de 15 de março de 2021 da ANVISA/MS. <u>Características do Produto</u> O óleo de soja deve ser refinado, obtido através de processo de extração e refino. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C - Cor: próprio - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> : Parâmetros e Valores: Densidade relativa - 0,919 - 0,925 (209C/209C) 0,916-0,922, (259C/259C); índice de refração (nD40) - 1,466 -1,470; índice de saponificação - 189 - 175; índice de iodo (Wis)-120 - 143; Matéria insaponificável, 8/100g - Máximo de 1,5; Acidez, g de ácido oléico/100g - Máximo 0,3; índice de peróxido, mEq/Kg - Máximo de 10. <u>Composição de ácidos graxos</u> : C< 14-< 0, 1g; C 14:0 mirístico< 0,5g; C 16:0 palmítico7,0 - 14,0g; C 16:1 palmitoléico< 0,5g; C 18:0esteárico -1,4 - 5,5g; C 18:1oléico 19,0- 0,0g; C 18:2 linoléico 44,0 - 62,0g, C 18:3linolênico, 4,0 - 11,0g, C 20:0 Araquídico< 1,0g; C 20:1Eicosenóico < 1,0g; C 22:0 Behênico < 0,5g. <u>Características Microbiológicas</u> Estar isento de sujidade, microrganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de turvação e substâncias em suspensão, além de sujidades, parasitos e larvas. <u>Apresentação</u> Garrafa contendo 900 ml.	GR		8.154	R\$7,20	R\$58.708,80
22	PAPRICA DEFUMADA - em pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos, corantes ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticasmapa). <u>Características do Produto</u> , apresentadas em envelopes plásticos	KG		6.420	R\$9,93	R\$63.750,60



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	contendo 250gr cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000.respeitado o prazo de adequação dos rótulos que identificam as embalagens, estabelecido pela Resolução RDC nº 716 de 01 de julho de 2022, <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: em pó - Cor: avermelhado - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001.					
23	POLPA DE FRUTAS SABOR ACEROLA - Polpa de fruta é produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto, de acordo com O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deverá conter substâncias em conformidade com a legislação vigente e ter no mínimo 50% de teor da fruta. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser obtido da fruta (acerola), não fermentado, não alcoólico e sem glúten. Deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. A água utilizada em todas as etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da Anvisa e do Ministério da Saúde. É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da Anvisa, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo Mapa. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: congelada - Cor: característica - Odor: próprio - Sabor: característico <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação Instrução Normativa	KG		25.805	R\$6,81	R\$175.732,05

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCIVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	MAPA nº49 de 26 de setembro de 2018. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg					
24	POLPA DE FRUTAS SABOR CAJU - Polpa de fruta é produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto, de acordo com O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deverá conter substâncias em conformidade com a legislação vigente e ter no mínimo 50% de teor da fruta. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser obtido da fruta (caju), não fermentado, não alcóolico e sem glúten. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. A água utilizada em todas as etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde. É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo Mapa. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: congelada - Cor: característica - Odor: próprio - Sabor: característico <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação Instrução Normativa MAPA nº49 de 26 de setembro de 2018. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014- ANVISA.. Embalagem contendo 1Kg.	KG	25.805	R\$6,82	R\$175.990,10	
25	POLPA DE FRUTAS SABOR GOIABA - Polpa de fruta é produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte	KG	112.728	R\$6,96	R\$784.86,88	

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCIVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	comestível do fruto, de acordo com O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deverá conter substâncias em conformidade com a legislação vigente e ter no mínimo 50% de teor da fruta. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser obtido da fruta (goiaba), não fermentado, não alcóolico e sem glúten. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. A água utilizada em todas as etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde. É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo Mapa. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: congelada - Cor: característica - Odor: próprio - Sabor: característico <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação Instrução Normativa MAPA nº49 de 26 de setembro de 2018. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.					
26	POLPA DE FRUTAS SABOR MANGA - Polpa de fruta é produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto, de acordo com O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deverá conter substâncias em conformidade com a legislação vigente e ter no mínimo 50% de teor da fruta. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser obtido da fruta (manga), não fermentado, não alcóolico e sem glúten. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. A água utilizada em todas as	KG		127.352	R\$6,94	R\$883.822,88



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde. É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo Mapa. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto. <u>Características organolépticas</u> - Aspecto: congelada - Cor: característica - Odor: próprio - Sabor: característico <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação Instrução Normativa MAPA nº49 de 26 de setembro de 2018. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.					
27	POLPA DE FRUTAS SABOR UVA - Polpa de fruta é produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais provenientes da parte comestível do fruto, de acordo com O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. Deverá conter substâncias em conformidade com a legislação vigente e ter no mínimo 50% de teor da fruta. <u>Características do produto</u> O produto deverá ser obtido da fruta (uva), não fermentado, não alcóolico e sem glúten. Deverá ser fabricada a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. A água utilizada em todas as etapas de elaboração da polpa de fruta deve atender ao padrão oficial de potabilidade estabelecido em legislação específica da ANVISA e do Ministério da Saúde. É permitido o uso de aditivo e coadjuvante de tecnologia autorizado em legislação específica da ANVISA, salvo aquele expressamente proibido ou com restrição de uso estabelecida pelo Mapa. O uso de aditivos conservadores não exclui a adoção de medidas de higiene em todas as etapas de produção necessárias para a obtenção da qualidade microbiológica final do produto. <u>Características</u>	KG		25.805	R\$6,83	R\$176.248,15



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERCÍVEIS

ITEM	Descrição do Item	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	<p><u>organolépticas</u> - Aspecto: congelada - Cor: característica - Odor: próprio - Sabor: característico <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação Instrução Normativa MAPA nº49 de 26 de setembro de 2018. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.</p>					
28	<p>SAL REFINADO - Sal refinado iodado é composto de cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, adicionado de iodo. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, Decreto nº 75697, de 06 de maio de 1975 da ANVISA/MS, Resolução - RDC nº 23, de 22 de abril de 2013, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000, Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974. <u>Características do Produto</u> O produto deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme, e ser adicionado de iodo em concentração igual ou superior a 20 (vinte) miligramas até o limite máximo de 60 (sessenta) miligramas por quilograma de produto. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: cristais com granulação uniforme - Cor: branca - Odor: inodoro - Sabor: salino-salgado <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas De acordo com a legislação vigente Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.</p>	KG		3.282	R\$1,04	R\$3.413,28
29	<p>SARDINHA CONSERVA EM ÓLEO - Embalagem em lata de 84g (peso drenado). A lata deverá apresentar revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e substâncias nocivas, com sistema abre fácil. Validade mínima de (06) meses.</p>	UND		254.841	R\$4,04	R\$1.029.557,64
30	<p>VINAGRE - vinagre, matéria prima: álcool cana de açúcar, tipo: neutro, acidez: 4,20 per, aspecto físico: líquido, aspecto visual: límpido e sem depósitos tipo: vinagre branco, isentos de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidade, material terroso e detritos de animais e vegetal, seguindo a Instrução Normativa nº 6, de 3 de abril de 2012, acondicionado em frasco plástico 500 ml, com</p>	FR		25.452	R\$1,23	R\$31.305,96

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE I - NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRÍÇÃO DO ITEM	UNID.	QTDE	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
	tampa inviolável, hermeticamente fechado. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
VALOR GLOBAL					R\$ 6.377.817,79	

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO - Produto lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semi desnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) alimentício(s) ou substância alimentícia, gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos; a base láctea representa pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, principalmente a Portaria MAPA nº 716, de 03 de setembro de 2024. <u>Características do Produto</u> O produto deve ser fabricado com matéria-prima sã e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: consistência semissólida (líquida cremosa) - Cor: características da fruta - Odor: características da fruta- Sabor: características da fruta <u>Características físico-químicas</u> Deve obedecer à legislação vigente. <u>Características Microbiológicas</u> Deve obedecer à legislação vigente. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de qualquer tipo de impurezas e elementos estranhos. <u>Toxicologia</u> Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato	LT		105.781	R\$3,73	R\$394.563,13

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0,1g/100 ml, expressos em P205. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1L (litro)					
2	CARNE BOVINA ACEM - A carne deve ser ACÉM. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Seguir a LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA E AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.	KG		127.548	R\$26,78	R\$3.415.735,44
3	CARNE BOVINA MOÍDA - A carne deve ser de patinho ou coxão mole, congelada, com temperatura de - 10° a 25° Celsius, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir	KG		88.595	R\$22,58	R\$2.000.475,10

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). <u>LEGISLAÇÃO VIGENTE.</u> <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físicas-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Controle de Qualidade</u> - A avaliação da qualidade do produto será efetuada por ocasião da entrega ou sempre que os técnicos da Diretoria de Alimentação Escolar julgar necessário; - A avaliação da qualidade do produto compreenderá a inspeção das características básicas, a avaliação sensorial, análise dos laudos laboratoriais, teste de aceitabilidade realizado na Diretoria de Alimentação Escolar. Tais avaliações serão realizadas em conjunto ou de forma independente; - A verificação das especificações técnicas do produto, embalagem e rotulagem definidas neste termo de referência será realizada pela equipe de nutricionistas habilitados da Diretoria de Alimentação Escolar; - O fornecedor fica na obrigação de permanecer sob sua guarda, uma amostra de cada lote dos produtos alimentícios fornecidos, para atendimento posterior da Diretoria de Alimentação Escolar, quando necessário, para análise das características físico-químicas, microbiológicas, bromatológicas, microscópicas e toxicológicas dos mesmos. Todas as análises deverão ser realizadas em laboratórios especializados, credenciados pelos órgãos competentes e disponibilizados a contratante quando solicitado será de responsabilidade e custeada pela empresa contratada; - Quando as características básicas e/ou qualidade do produto não					

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	<p>corresponderem às exigências contratadas, a remessa poderá ser devolvida, a qualquer tempo e, a critério da Diretoria de Alimentação Escolar, sendo a empresa notificada para substituição, no prazo máximo de 72 horas, sem qualquer ônus para a contratante, independentemente da aplicação das penalidades; - Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que inclui carga, descarga e movimentação de estoque, relativos ao período, deverão ser pagos pela empresa fornecedora. <u>Prazo de fabricação</u></p> <p>O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 05 (cinco) dias da data de fabricação. <u>Prazo de validade</u> O produto deverá ter validade mínima de 10 (dez) dias. Embalagem contendo 1Kg.</p>					
4	<p>CHARQUE TIPO JARKEED BEEF - Carne bovina, tipo ponta de agulha, curada, dessecada, salgada, tipo charque e sem conservantes e com o percentual máximo de 5% de gordura. O JERKED BEEF tem um processamento muito semelhante ao do charque, porém adiciona-se nitrato e nitrito de sódio durante o seu preparo e sua embalagem é a vácuo, tipo cry-o-vac. Deverá constar o selo do SIE ou SIF. Seguir o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), Decreto 9.013 de 29/03/2017, ao Decreto nº 7.216 de 17/06/2010 e demais legislações vigentes.</p> <p>Com aspecto, cor, odor e sabor próprio, isenta de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos, embalado em plástico atóxico, pesando 5 kg e embalagem secundária de 30 kg, acondicionada em caixas de papelão reforçadas, lacradas e rotuladas. Validade mínima de 120 dias. Contendo selo do SIE ou SIF. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 da ANVISA/MS. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e</u></p>	KG	92.432		R\$28,67	R\$2.650.025,44



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	<p><u>microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Prazo de validade</u> O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. Embalagem contendo 1Kg.</p>					
5	<p>FÍGADO BOVINO CONGELADO - Fígado bovino, congelado, de abate recente com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro, textura e sabor próprios. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Não amolecido, não pegajoso e livre de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Seguir a LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTERO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA E AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA</p> <p><u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio</p> <p><u>Características físicas-químicas</u> De acordo com a legislação vigente</p> <p><u>Características microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001.</p> <p>Características macroscópicas e microscópicas</p> <p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Prazo de fabricação</u> O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. <u>Prazo de validade</u> O produto deverá ter validade mínima de 120 dias. Embalagem contendo 1Kg.</p>	KG		9.372	R\$9,01	R\$84.441,72
6	<p>CARNE PATINHO BOVINA - A carne deve ser PATINHO. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa</p>	KG		32.256	R\$33,56	R\$1.082.511,36



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Seguir a LEGISLAÇÃO VIGENTE DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA E PECUÁRIA E AGÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: próprio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.					
7	FILÉ DE PEITO CONGELADO - TIPO SASSAMI - Corte congelado do tipo filé de peito de frango, limpo, sem tempero, sem pele e sem osso, de cor própria, com textura e odor característicos. Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Deve atender as legislações em vigor especialmente a Portaria N° 210 de 10 de novembro de 1998 e Instrução Normativa N.º 89, de 17de dezembro de 2003. <u>Características do Produto</u> A carne de ave (filé de peito) deverá ser sem manchas e sem parasitas, não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades e parasitas, com no máximo 12% de água. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. <u>Características Organolépticas</u> Textura, cor, sabor e odor característicos. <u>Características físico-químicas</u> Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá sofrer processo de congelamento em temperatura não superior a 21°C (vinte e um graus centígrados negativos). A presença de aditivos deverá estar em conformidade com Portaria nº 685, de 27/08/98 -	KG		212.444	R\$ 17,11	R\$3.634.916,84



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	<p>SVS/MS. <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Prazo de fabricação</u> O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. <u>Prazo de validade</u> O produto deverá ter validade mínima de 10 meses. Embalagem contendo 1Kg.</p>					
8	<p>FRANGO COXA/SOBRECOXA CONGELADO - Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate. Deve atender as legislações em vigor especialmente a Portaria N° 210 de 10 de novembro de 1998 e Instrução Normativa N.º 89, de 17de dezembro de 2003. <u>Características do Produto</u> A carne de ave resfriada deverá ser do gênero Gallus resfriado (coxa e sobrecoxa), sem manchas e parasitas. Devendo o mesmo passar pelo processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos. <u>Características Organolépticas</u> Textura, cor, sabor e odor característicos. <u>Características físicas-químicas</u> Umidade: 78% (máximo); Proteína: 15% (mínimo); <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Embalagem contendo 1Kg.</p>	KG	334.307	R\$9,96	R\$3.329.697,72	
9	<p>LEITE UHT INTEGRAL - O leite longa vida é um produto ultrapasteurizado ou UHT (Ultra Alta Temperatura UAT) é o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições</p>	LT	6.699	R\$4,33	R\$29.006,67	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	<p>assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a portaria nº 370, de 04 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura MA.</p> <p><u>Características do Produto</u> O leite integral, submetido a um processo de alta temperatura, sem adição de conservantes. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: líquido - Cor: branca - Odor: característico - Sabor: característico</p> <p><u>Características físico-químicas</u></p> <p>Matéria gorda % m/v Min. 3,0 - FIL 1C: 1987; Acidez g ac. Lático/100ml-0,14 - a 0,18 AOG, 15^a ed.947.05; Estabilidade ao etanol 68% (v/v) - Estável FIL 48: 1969; Extrato seco desengordurado % (m/m) - Min. 8,2 - FIL21B: 1987.</p> <p><u>Características Microbiológicas</u> O leite integral longa vida UHT (UAT) não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem fechada a 35-37°C, durante 7 dias, deve obedecer:</p> <p>Aeróbios Mesófilos/ml, Critério de Aceitação N = 5, c = 0, m = 100 Categoria (I.C.M.S.F) 10, Método de Análise FIL 100B: 191.</p> <p><u>Características macroscópicas e microscópicas</u></p> <p>Ausência de qualquer tipo de impurezas e elementos estranhos. <u>Toxicologia</u> Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: Citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0,1g/100 ml, expressos em P205.</p> <p><u>Prazo de fabricação</u> O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 15 (quinze) dias da data de fabricação.</p> <p><u>Prazo de validade</u> O produto deverá ter validade mínima de 90 dias.</p> <p><u>Embalagem primária</u> A embalagem primária do produto deverá ser do tipo Tetra Pak, resistente.</p>					



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE II – PERECÍVEIS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 1L (litro).					
10	QUEIJO TIPO MUSSARELA EM BARRA PESANDO EM MÉDIA 4,5KG - Queijo Mussarela é um produto do leite integral pasteurizado adicionado de cloreto de cálcio, fermento láctico mesofílico tipo "O" (St. Cremoris ou St. Lactis) e coalho. Deverá seguir as legislações sanitárias vigentes. <u>Características do Produto</u> O queijo mussarela somente deverá ser produzido com leite pasteurizado. - Aspecto: sólido - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: característico <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente. Características Microbiológicas Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. *O produto deverá ser envasado com materiais previamente aprovados, adequados às condições de processamento e armazenagem, que lhe confiram proteção durante o transporte e todo o período de armazenamento. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, com peso 4,0kg a peça. Deverá constar o carimbo do SIE/SIF.	PC		1.174	R\$150,98	R\$177.250,52
VALOR GLOBAL						R\$16.798.623,94

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	ABACAXI - Abacaxi de boa qualidade: características: gerais: fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura" de primeira qualidade de acordo com as suas <u>Características Organolépticas</u> Aspecto – próprio; Cor - amarelo esverdeado; Cheiro – próprio; Sabor - próprio ácido. Macro e microscópicas: ausência de sujidades,	KG		19.188	R\$3,79	R\$72.722,52



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	larvas e parasitos. <u>Observações</u> O fruto deverá apresentar a forma cilíndrica ou cônica (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Unidade de Fornecimento: Kg.					
2	ABÓBORA - Fruto de tamanho grande limpa, de primeira e acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se íntegras com grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas e corpos estranhos aderidos à casca, com características íntegras e de primeira qualidade. <u>LEGISLAÇÃO VIGENTE</u> Características do Produto As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; d) estarem livres de enfermidades; e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; h) não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; i) não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturalizados, de acordo com o fim a que se destina. <u>Características Organolépticas</u> -Cor,	KG	29.028	R\$3,44	R\$99.856,32	

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	Odor e Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Embalagem primária</u> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. Unidade contendo cerca de 2,0 a 5,0 kg.					
3	BANANA PRATA - Com coloração amarela, com pequenas manchas de cor marrom e sem partes moles. <u>Características gerais</u> Fruta procedente de frutificação de planta sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com suas especificidades. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto - bagas沿adas; Cor - amarelo levemente esverdeado; cheiro – próprio; Sabor - próprio doce. Macro e microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> Os frutos deverão ser entregues com, em média, 12 cm de comprimento. Os frutos deverão atingir o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não poderão estar danificados por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa e o pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes. Unidade de Fornecimento: Kg	KG		38.102	R\$3,86	R\$147.073,72
4	BATATA DOCE - Tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Características do Produto</u> As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares,	KG		20.712	R\$3,69	R\$76.427,28



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; d) estarem livres de enfermidades; e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; h) não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; i) não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina. <u>Características Organolépticas</u> -Cor, Odor e Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.					
5	BATATA INGLESA – Batata inglesa fresca de boa qualidade. Kg (quilograma) definição: a batata inglesa é uma planta herbácea (<i>solanum tuberosum</i>), pertencente às solanáceas, cujos tubérculos são usados na alimentação. <u>Características gerais</u> Produto é uma hortaliça classificada como tubérculo. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto – globoso; Cor – bege; Odor – próprio, sem odores estranhos; Sabor – próprio. <u>Macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. <u>Observações</u> O produto deve ser entregue fresco, de ótima qualidade, são, compacto e firme, com cascas lisas e lavadas. Apresentar coloração. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.	KG	78.185	R\$3,99	R\$311.958,15	
6	CARÁ - Raízes, tubérculos e rizomas são as partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimento. Constituída por	KG	56.267	R\$4,07	R\$229.006,69	

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. LEGISLAÇÃO VIGENTE Características do Produto As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; d) estarem livres de enfermidades; e) estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; h) não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; i) não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina. <u>Características Organolépticas</u> -Cor, Odor e Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.					
7	CEBOLA BRANCA – A Cebola é obtida a partir dos bulbos da espécie vegetal Allium cepa L. Este produto deve estar de acordo com a legislação vigente. <u>Características do Produto</u> A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. (Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022 da	KG		54.892	R\$3,78	R\$207.491,76



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: bulbos firmes e catafilos compactos. O formato do bulbo é variável. - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.					
8	CEBOLINHA - As hortaliças deverão ser apresentadas dentro dos padrões especificados na LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>Características do Produto</u> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as especificações: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; <u>Características Organolépticas</u> -Cor, Odor e Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.	Kg	4.922	R\$4,66	R\$22.936,52	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
9	CENOURA - Cenoura vermelha graúda, firme, lisa e de boa qualidade. <u>Características gerais</u> O produto é uma hortaliça, classificada como raiz. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto – alongado; Cor – laranja avermelhado; Cheiro – próprio; Sabor – doce <u>Macro e microscópicas</u> Ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> Devem ser entregues firmes, lisas, sem rugas, de aparência fresca e com homogeneidade em forma e tamanho. Será rejeitado o produto que apresentar brotos. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.	KG		9.948	R\$3,85	R\$38.299,80
10	CHUCHU - Chuchu, sem manchas ou rachaduras na casca - kg (quilograma). <u>Características gerais</u> O produto é uma hortaliça classificada como legume. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. <u>Características organolépticas</u> aspecto – alongado; cor – verde; Cheiro – próprio; Sabor - próprio <u>Macro e microscópicas</u> Ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> Devem ser entregues firmes, sem manchas ou rachaduras na casca. Será rejeitado o produto que apresentar brotos. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.	KG		45.116	R\$3,38	R\$152.492,08
11	COENTRO - As hortaliças deverão ser apresentadas dentro dos padrões especificados na LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>Características do Produto</u> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as especificações: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. d) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os	KG		4.946	R\$5,78	R\$28.587,88



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	houver, devem se apresentar intactos e firmes; e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; <u>Características Organolépticas</u> -Cor, Odor e Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.					
12	COUVE FOLHA – Folhas lisas, firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, de colheita recente. Embalagem: unitária, em sacos plásticos. <u>Características do Produto</u> A hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, lavada com coloração uniforme. As hortaliças próprias para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazerem as especificações: a) serem frescas; b) terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; c) apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. D) serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firmes; e) não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; <u>Características Organolépticas</u> -Cor, Odor e Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a	KG	29.028	R\$4,68	R\$135.851,04	

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.					
13	LARANJA CRAVO - unidades de tamanho médio, frutas firmes, sem machucados internos e externos, grau médio de amadurecimento, isento de perfurações. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto – próprio; Cor - amarela esverdeada; Cheiro – próprio; Sabor - próprio ácido/doce. Macro e microscópicas: ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> O fruto deverá apresentar a forma redonda (sem deformidades), ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Ter atingido o grau máximo de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo. Não estar danificada por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência; a polpa deverá se apresentar intactos e firmes. Unidade de Fornecimento: 01 Unidade.	KG		36.330	R\$5,11	R\$185.646,30
14	MACAXEIRA A VÁCUO – Raízes, tubérculos e rizomas são as partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas, utilizadas como alimento. Espécimes vegetais genuínos de boa qualidade, compactos e firmes. As raízes, tubérculos e rizomas devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. São tolerados ligeiros defeitos, desde que não alterem a sua conformação e aparência. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. <u>Características do Produto</u> As raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo devem proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) serem de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; b) serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; c) não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; d) estarem livres de enfermidades; e) estarem livres da	KG		59.113	R\$5,44	R\$321.574,72



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	maior parte possível de terra aderente à casca; f) estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estarem livres de resíduos de fertilizantes; h) não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa; i) não poderem ser dados ao consumo ou exposto à venda, as raízes, tubérculos e rizomas capazes de produzir ácido clorídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destina. J) A macaxeira deve ser descascada e cortada em roletes, congelados e embalado à vácuo em pacotes de 3 kg. NÃO DEVERÁ HAVER COZIMENTO. <u>Características Organolépticas</u> -Cor, Odor e Sabor: próprio, conforme espécie e variedade. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.					
15	MAMÃO – Tipo formosa, de tamanho, e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, firme, sem ferimentos e/ou danos físicos provenientes do manuseio ou transporte. <u>Características organolépticas</u> Aspecto – oval; Cor – alaranjada; Cheiro – próprio; Sabor – doce; <u>Macro e microscópicas</u> Ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> Devem apresentar casca firme, sem rachaduras e partes moles e estarem livres de doenças e/ou pragas. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.	KG	10.330	R\$5,50	R\$56.815,00	
16	MELANCIA – Melancia de boa qualidade. <u>Características gerais</u> Fruta procedente de frutificação sã, "in natura" de primeira qualidade. <u>Características organolépticas</u> Aspecto – globoso/oval; Cor – verde; Cheiro – próprio; Sabor – próprio doce. <u>Macro e microscópicas</u> Ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> O fruto deve estar integral, com casca firme, sem rachadura	KG	24.089	R\$2,00	R\$48.178,00	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	e partes moles. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Ter consistência firme e estar livre de doenças e/ou pragas. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.					
17	MELÃO - Melão de boa qualidade. <u>Características gerais</u> Fruta procedente de frutificação sã, "in natura", de primeira qualidade de acordo com as suas características. <u>Características organolépticas</u> Aspecto – oval; Cor – amarela ou verde; Cheiro – próprio; Sabor – doce; <u>Macro e microscópicas</u> Ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> Devem apresentar casca firme e discretas rugas, sem rachaduras e partes moles e estarem livres de doenças e/ou pragas. Não deverá apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.	KG		25.458	R\$2,77	R\$70.518,66
18	MILHO VERDE - O milho (<i>zea mays</i>) é um conhecido cereal cultivado em grande parte do mundo. <u>Características gerais</u> O produto é classificado como grão. De acordo com as suas características deve ser classificado como de primeira qualidade. Tipo: espiga de milho verde. <u>Características organolépticas</u> Aspecto – espiga; Cor – amarela; Cheiro – próprio; Sabor – próprio; <u>Macro e microscópicas</u> Ausência de sujidades, larvas e parasitos. <u>Observações</u> O produto deve ser entregue limpo, firme, com a casca. Unidade de Fornecimento: 01 Unidade.	UN		52.500	R\$1,46	R\$76.650,00
19	OVOS DE GALINHA - O ovo de galinha deverá ser de coloração branca de acordo com o padrão do Ministério da Agricultura (MAPA), tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação. O ovo deverá ter um peso mínimo de 50 gramas, a clara deve ser límpida, transparente e consistente e a gema deve ser translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germes. Decreto nº 9.013 de 29/03/2017, Decreto 30.661 de 29/03/1952 RIISPOA, DECRETO 7.216 de 17/10/2010 MAPA, lei nº 1283 de 18/12/1950 e PORTARIA SDA nº 612, de 6 de julho de 2022 e demais legislações vigentes. <u>Características</u>	UN		990.044	R\$0,47	R\$465.320,68



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	<p><u>Organolépticas</u> - Aspecto: característico -Cor: característica -Cheiro: característico - Sabor: característico <u>Características físico-químicas</u> Deverá estar de acordo com a legislação vigente. <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Deverá estar de acordo com a legislação vigente O produto deverá ter validade mínima de 20 dias. Unidade de Fornecimento: 01 Unidade.</p>					
20	<p>PIMENTÃO VERDE - Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesculado (maduro e de vez) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>Características do Produto</u> A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. (Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022 da ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. <u>Características Organolépticas</u> - Aspecto: bulbos firmes e catafilos compactos. O formato do bulbo é variável. - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente Características macroscópicas e microscópicas Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Unidade de Fornecimento: 01 Kg.</p>	KG	9.927	R\$3,11	R\$30.872,97	
21	<p>TOMATE - Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície</p>	KG	58.945	R\$3,73	R\$219.864,85	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE III – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>Características do Produto</u> O produto é uma hortaliça classificada como fruta. De acordo com as suas características deve ser classificada como de primeira qualidade. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: globoso; Cor – vermelho; Odor – próprio; Sabor – próprio. <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O tomate deverá ser entregue após a colheita, pois é considerado como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Unidade de Fornecimento: 01 KG.					
	VALOR GLOBAL					
						R\$2.998.144,94

LOTE IV – PANIFICAÇÃO

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	BOLO TIPO BACIA - Produto de confeitoria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 604/22) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, deverá conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. <u>Apresentação</u> Em embalagens individuais com peso médio de 100g. <u>Sabores:</u> Formigueiro ou laranja de acordo com a solicitação.	UN		318.377	R\$1,96	R\$624.018,92
2	PAO INTEGRAL - Pão tipo integral - embalagem com 500 g. Embalagem plástica adequada, apresentando data de fabricação e validade. Uma opção saudável e deliciosa para a família toda! O	PC		158	R\$6,88	R\$1.087,04

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE IV – PANIFICAÇÃO

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	pão de forma integral e feito com farinha de trigo integral, e fonte de fibras e livre de gorduras trans. Contem ingredientes mais saudáveis como: açúcar mascavo e sal light. Contem glúten. Alérgicos: contem derivados de trigo, de leite e de soja e aveia. Pode conter ovo, cevada, centeio, avela, castanha-do-pará e triticale. Contem lactose.					
3	<p>PÃO SEDA – Pão tipo seda unidade de 50g. Embalagem: plástica adequada, apresentando data de fabricação e validade. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água e sal. <u>Características gerais</u> O produto deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade e isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, liso, sem corte, pesando 50g. Características organolépticas Aspecto: massa cozida; Cor – própria; Odor – próprio; Sabor – próprio. <u>Macroscópicas e microscópicas</u> Ausência – sujidades, larvas e parasitos. Embalagem: saco plástico transparente devidamente fechado e rotulado. Rotulagem: identificação do produto; nome e endereço do fabricante, inscrição estadual e CNPJ; data de fabricação; prazo de validade; peso líquido; composição química. Observações: será rejeitado: o pão mal cozido; com adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção; com composição em desacordo com a legislação em vigor RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, Resolução - RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002, Resolução RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001 ANVISA/MS. que regulamenta o enriquecimento da farinha de trigo com ferro e ácido fólico no teor de 4,2mg e 150mcg respectivamente, para cada 100g do produto. <u>Características físico-químicas</u> Deve obedecer a legislação vigente. <u>Características microbiológicas</u> Resolução ANVISA RDC nº 12 de 02/01/2001 <u>Características microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28</p>	UN	636.756	R\$0,76	R\$483.934,56	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE IV – PANIFICAÇÃO

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	de março de 2014. Unidade de Fornecimento: 01 Unidade.					
	VALOR GLOBAL					R\$1.109.040,52

LOTE V – FÓRMULAS

ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	LEITE INTEGRAL - Leite de vaca em pó integral inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF - Serviço de Inspeção Federal). Enriquecido com vitaminas a e d. Contendo na sua composição o mínimo, por porção, de: 120 kcal; 6,7g de proteína; 7g de gorduras totais; 4g de gorduras saturadas; 230 mg de cálcio; no máximo 150mg de sódio. <u>Descrição do Produto</u> leite integral instantâneo que contém vitaminas e minerais essenciais para o crescimento saudável das crianças. Fortificado com nutrientes como Cálcio, Ferro, Fibra, Zinco e Vitaminas A D, C e E. Embalagem deve estar intacta, acondicionado em de 380g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote contendo 380 gramas. Lata contendo 380 g.	UN		158	R\$19,04	R\$3.008,32
2	FÓRMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE - Fórmula infantil em pó isenta de lactose com proteína do soro do leite e caseína, óleos vegetais, maltodextrina, DHA e ARA, vitaminas, minerais e oligoelementos. Sem sabor e sem sacarose. <u>Características do Produto</u> Deverá atender a todas as recomendações do CODEX Alimentarius FAO/OMS. Apresentação do produto deverá obedecer à legislação vigente. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. <u>Características</u>	UN		208	R\$85,61	R\$17.806,88

Avenida Marechal Floriano Peixoto, nº 90 – Centro – Paulista –PE

CEP: 53.401-460 - CNPJ: 10.408.839/0001-17

E-mail: gabinete.da.secedu@edu.paulista.pe.gov.br



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE V – FÓRMULAS						
ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	<u>Organolépticas</u> - Aspecto: em pó para reconstituição - Cor: branca - Odor: próprio - Sabor: próprio <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> Legislação RDC nº 12 de 02/01/2001. <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Apresentação</u> Lata contendo 400 gramas.					
3	PÓ PARA BEBIDA DE SOJA DIVERSOS SABORES - fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes à base de soja, composto com: DHA E ARA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação e/ou número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Unidade de Fornecimento: 01 Unidade. Lata contendo 400 gramas	UN	158	R\$65,67	R\$10.375,86	
4	SUPLEMENTO INFANTIL RECOMENDADO PARA CRIANÇAS COM SELETIVIDADE ALIMENTAR - Suplemento nutricional infantil especialmente elaborado com ingredientes que contribuem para o crescimento ideal e desenvolvimento cerebral sendo recomendado para crianças que têm: Problemas no crescimento; Ingestão alimentar insuficiente; Paladar seletivo; ganho de peso inadequado. fórmula pediátrica para nutrição enteral e oral, indicada para crianças de 3 a 10 anos de idade, com necessidades nutricionais especiais. <u>Indicação do Produto</u> Recomendado para crianças de 3 a 10 anos de idade, que necessitem de nutrição adequada para recuperação e/ou manutenção do estado nutricional. Dietas com este perfil podem se enquadrar nas orientações dietoterápicas para algumas condições de saúde, como por exemplo em situações de perda de peso, seletividade alimentar, desnutrição ou risco nutricional. <u>Característica do Produto</u> Leite desnatado em pó, lactose, maltodextrina, concentrado proteico do soro de leite, frutooligossacarídeos, óleo de milho, óleo de canola com baixo teor erúcico, oleína de palma, magnésio	UN	208	R\$106,49	R\$22.149,92	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE V – FÓRMULAS						
ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	(cloreto de magnésio), óleo de peixe, cálcio (carbonato de cálcio), colina (bitartarato de colina), potássio (fosfato dipotássico), vitamina C (ácido L-ascórbico), potássio (citrato de potássio), sódio (fosfato dissódico), ferro (sulfato ferroso), taurina, inositol (mio-inositol), zinco (sulfato de zinco), nucleotídeo (citidina 5-monofosfato), nucleotídeo (uridina 5-monofosfato), vitamina E (acetato de DL-alfa-tocoferila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), niacina (nicotinamida), nucleotídeo (adenosina 5-monofosfato), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), manganês (sulfato de Manganês II), cobre (sulfato de cobre), L-carnitina, vitamina B1 (tiamina mononitrato), nucleotídeos (guanosina 5-monofosfato), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), ácido fólico (ácido N-pteroil-L-glutâmico), sódio (cloreto de sódio), beta-caroteno sintético idêntico ao natural, vitamina K (fitomenadiona), molibdênio (molibdato de sódio), cromo (cloreto de cromo III), selênio (selenato de sódio), iodo (iodeto de potássio), biotina (D-biotina), vitamina D (colecalciferol), vitamina B12 (cianocobalamina), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: pó fino - Cor: característica - Odor: característico - Sabor: sem sabor <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Apresentação</u> Lata contendo 800 gramas					
5	SUPLEMENTO INFANTIL EM PÓ RICO EM VITAMINAS E MINERAIS DIVERSOS SABORES - Nutren Júnior é uma fórmula pediátrica para nutrição enteral e oral, indicada para crianças de 1 a 10 anos de idade, com necessidades nutricionais especiais. É normocalórica, com 1,0kcal/ml na diluição padrão e sem lactose. <u>Indicação do Produto</u> Recomendado para crianças de 1 a 10 anos de idade, que necessitem de nutrição adequada para recuperação e/ou manutenção do estado nutricional. Dietas com este perfil podem se enquadrar nas orientações dietoterápicas para algumas condições de saúde, como por exemplo em situações de perda de peso, desnutrição ou	UND	158	R\$61,46	R\$9.710,68	



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

LOTE V – FÓRMULAS						
ITEM	PRODUTO	UNID	QUANT	QTDE COM ACRÉSCIMO DE 5%	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
	risco nutricional. <u>Característica do Produto</u> Sacarose, maltodextrina, xarope de milho, proteína do soro do leite, óleo de girassol, caseinato de potássio obtido do leite de vaca, óleo de canola com baixo teor erúcico, triglicerídeos de cadeia média, óleo de milho, fosfato de sódio, lecitina de soja, carbonato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de cálcio, vitaminas (vitamina A, beta-caroteno, vitamina D, vitamina E, vitamina K, vitamina C, vitamina B1, vitamina B2, niacina, vitamina B6, ácido fólico, ácido pantotênico, biotina e taurina), bitartarato de colina, cloreto de magnésio, minerais (ferro, cobre, zinco, cromo, molibdênio e iodo), L-carnitina, aromatizante e regulador de acidez ácido cítrico. <u>Características Organolépticas</u> Aspecto: pó fino - Cor: característica Odor: característico - Sabor: Baunilha <u>Características físico-químicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características Microbiológicas</u> De acordo com a legislação vigente <u>Características macroscópicas e microscópicas</u> Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Obedecendo a Resolução RDC nº 14, de 28 de março de 2014. <u>Apresentação</u> Lata contendo 380 gramas					
VALOR TOTAL						R\$63.367,66