



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES

Rua Dom Duarte Leopoldo, nº 83 – centro – CEP 12.955 - 000
CNPJ 52.359.692/0001-62 Fone: (011) 4012-1000

AVISO DE RETIFICAÇÃO DO EDITAL

**PREGÃO PRESENCIAL nº64/2020 – Processo nº
133/2020 - EDITAL 90/2020**

A Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, de ordem do Senhor Prefeito Municipal Benedito Rodrigues da Silva, torna público aos interessados a retificação do edital cujo objeto é aquisição de gêneros alimentícios, **o critério de julgamento**, da presente licitação, **será por item**. A tabela no anexo I passa a ler-se da seguinte forma:

Item	DESCRIÇÃO					
		UNI.	QUANTID	MARCA	VLR. UNIT.	VLR. TOTAL
01	Arroz agulhinha tipo 1: grãos de arroz "in natura" proveniente da espécie Oryza Sativa constituído de 90% de grãos inteiros. Beneficiado, polido, longo, fino, "(agulhinha)", do tipo 1. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: polietileno atóxico, transparente, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 5 kg. Rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fados lacrados. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.	KG	19.300			
02	Arroz agulhinha integral tipo 1: grãos de arroz "in natura" proveniente da espécie Oryza Sativa constituído de 90% de grãos inteiros. Beneficiado, polido, longo, fino, "(agulhinha)", do tipo 1. Isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária: polietileno atóxico, transparente, resistente,	KG	130			

	que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 1 kg. Rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fados lacrados. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.				
03	Amido de milho: ingredientes: amido de milho. Embalagem caixa com 200 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	CX	100		
04	Aveia em flocos: aveia em flocos livre do seu tegumento, cozida. As matérias primas devem ser limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Podem ser polidas e lustradas com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico ou embalagem de papel cotendo 200 gramas. Embalagem secundária: caixa de papel. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem terciária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	UNI.	580		
05	Canjica de milho branco: tipo 1, grãos ou pedaços de milho proveniente da espécie Zea mays L, que apresentem ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). Contendo 80% de grãos inteiros, preparadas com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e detritos animais ou vegetais com no máximo 15% de umidade. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxicos, transparentes, contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária:	PCT	470		

	fardos de plástico ou papel lacrados e resistentes. Validade mínimo a: 06 meses a partir da data da entrega.					
06	feijão seca: grãos provenientes da espécie <i>Pisum Sativum</i> L. O produto deverá ser constituído de no mínimo 98% de ervilhas partidas, de tamanho e formato naturais maduras, limpas e secas. Deverá obedecer aos limites máximos de tolerância de matérias estranhas e impurezas para o tipo I, correspondente a 0,5% conforme Anexo I da Portaria nº 65 de 16/02/1993 do Ministério da Agricultura. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxicos, transparentes, contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico ou papel lacrados e resistentes. Validade mínimo a: 06 meses a partir da data da entrega	PCT	660			
07	Farinha de mandioca: produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes da mandioca (manobot utilíssima) previamente descascada, lavada e isentas do radical cianeto. A farinha deverá ser fina, seca, branca ou amarela, crua, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Umidade deve ser de no máximo 14% p/p. Embalagem primária: saco de polietileno transparente e atóxico contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos lacrados de papel multi folhado ou plástico, com no máximo 10 quilos. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	360			

08	<p>Farinha de milho: obtida pela torração do grão de milho (zea maya, L.), degerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado. Deverá ser de primeira qualidade, tendo no mínimo 95% de flocos inteiros, isentos de impurezas e matérias estranhas. Não poderão estar úmidos ou rançosos, umidade máxima de 14% p/p teor mínimo de proteína de 6% p/p. Deverá ser enriquecido com ferro (mínimo): 4,2 mg/100g, e ácido fólico (mínimo): 150 mcg/100 g, na cor amarela. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente contendo 500 gramas. A rotulagem deve atender a vigente. Embalagem secundária: faros de papel multifoldado ou plástico com no máximo 10 quilos. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	360			
09	<p>Farinha de trigo: farinha especial de primeira (tipo 1) obtida pela moagem, exclusivamente do grão de trigo Triticum Vulgares, beneficiado. A farinha de trigo deve ser fabricada a partir e grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida (umidade máxima de 15%), fermentada, nem rançosa. A farinha deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico e não apresentar fermento. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico ou embalagem de papel contendo 1 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico ou papel com no máximo 10 kg. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	4.260			
10	<p>Farinha de rosca: produto obtido pela moagem do pão (farinha de trigo, sal, fermento biológico), obrigatoriamente, torrado. Deve apresentar teor máximo de 05 mg de sódio por 50 g. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, contendo 500 gramas. A</p>	PCT	120			

	rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.					
11	Feijão carioca tipo 1: o produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Deve apresentar teor de umidade máxima de 15%. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 1 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico transparente lacrados contendo até 30 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.	KG	6.050			
12	Feijão preto: o produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Deve apresentar teor de umidade máxima de 15%. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 1 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico transparente lacrados contendo até 30 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.	KG	1.660			

13	<p>Feijão branco: o produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Deve apresentar teor de umidade máxima de 15%. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 1 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico transparente lacrados contendo até 30 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	KG	1.600			
14	<p>Fubá de milho "mimoso": produto obtido pela moagem do grão de milho (zea mays, L.) degerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico. Umidade máxima de 15% p/p. Embalagem primária: pacotes de 500 g.A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos com no máximo 30 kg. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	1.700			
15	<p>Grão-de-bico: Grãos limpos, isentos de sujidades e parasitas, com no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 500 g. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico ou papel lacrados e resistentes. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	600			

16	<p>Lentilha: deve ser o tipo 1 apresentar grãos limpos, isentos de sujidades e parasitas, com no mínimo 95% de grãos inteiros, na cor característica à variedade correspondente. Será permitido o limite máximo de 2% de impurezas e materiais estranhos. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e transparente contendo 500 g. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de plástico ou papel lacrados e resistentes. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	460			
17	<p>Milho para pipoca: beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas e espécies. Constituído de milho de pipoca que contenha no mínimo 95% de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca quando submetido à temperatura. Embalagem: pacote de 500 gramas contendo a data de validade e dados do fabricante. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	640			
18	<p>Polvilho azedo: produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação. Embalagem: pacote de 500 gramas contendo a data de validade e dados do fabricante. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	400			
19	<p>Tapioca perla ou sagu artificial: produto extraído da mandioca sob forma de grânulos esféricos. Embalagem: pacote de 500 gramas contendo a data de validade e dados do fabricante. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	320			
20	<p>Trigo para quibe: obtido a partir do trigo em grão, integral torrado e moído Embalagem primária: saco de polietileno atóxico e transparente, vedado hermeticamente contendo 500 g. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária:</p>	PCT	820			

	embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.				
21	Açúcar refinado: obtido de açúcar de cana purificada por processo tecnológico adequado, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Deve apresentar teor mínimo de sacarose de 99% e umidade de no máximo 0,3%. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termos soldado, contendo 1 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: fardos de papel lacrados com 10 kg. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	KG	12.071		
22	Chocolate em pó: obtido pela mistura de cacau em pó e açúcar. Deve conter no mínimo 32% de cacau. O açúcar empregado no seu preparo deve ser sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. É expressamente proibido adicionar gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como manteiga de cacau. Não podem ser acondicionados amidos e féculas estranhas. Embalagem primária: saco plástico atóxico vedado hermeticamente, contendo 1 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	3.261		
23	Extrato de tomate: concentração de polpa de frutos são e maduros do tomateiro solanum lycopersicum por processo tecnológico adequado. O produto pode também ser denominado massa de tomate ou concentrado de tomate. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações. Embalagem primária:	UNI.	6.520		

	<p>embalagem tetra park contendo 1 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Não poderá ser amassada e/ou estufada. Não será aceito embalagem tipo sachê. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>				
24	<p>Fermento químico em pó: produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhe o volume e porosidade. Contendo bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico. Embalagem primária: embalagem de 250 gramas. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada informando o conteúdo na parte externa. Validade mínima: 12 meses a partir da data da fabricação e 06 meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	900		
25	<p>Leite de vaca integral UHT: leite de vaca integral homogeneizado submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deve apresentar teor de gordura mínimo de 3%, acidez deve ser de 0,14 a 0,18 gramas de ácido láctico/100 ml. Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou e combinação em uma quantidade não superior a 0,1/100 ml expressos em P205. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/1997. Produto deverá ter registro obrigatório no MAPA(SIF). Embalagem primária: caixa cartonada tetra park, contendo 01 litro. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Não deverá estar amassada nem estufada. Embalagem</p>	LITR O	57.292		

	secundária: caixa de papelão reforçada com 12 litros, fechadas por inteiro ou envolvidas em plástico. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.				
26	<p>Leite de vaca desnatado UHT: leite de vaca desnatado homogeneizado submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Deve apresentar teor de gordura máximo de 5%, acidez deve ser de 0,14 a 0,18 gramas de ácido láctico/100 ml. Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou e combinação em uma quantidade não superior a 0,1/100 ml expressos em P205. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/1997. Produto deverá ter registro obrigatório no MAPA(SIF). Embalagem primária: caixa cartonada tetra park, contendo 01 litro. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Não deverá estar amassada nem estufada. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada com 12 litros, fechadas por inteiro ou envolvidas em plástico. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.</p>	LITRO	540		
27	<p>Leite de vaca com baixa ou zero lactose: leite de vaca destinado à pessoas com dieta restrita em lactose, homogeneizado submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Apresentar enzima lactase em sua composição. Pode ser integral ou semi desnatado. Embalagem: caixa cartonada tetra park, contendo 01 litro com dados do fabricante e data de validade. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.</p>	LITRO	290		

28	<p>Leite em pó integral enriquecido com vitaminas e minerais: leite de vaca integral desidratado por processos tecnologicamente adequados. O leite em pó deverá conter somente as proteínas, açúcares, gorduras e outras substâncias minerais do leite e nas mesmas proporções relativas, salvo quando ocorrer modificações originárias por um processo tecnologicamente adequado. Deverá ter adição de vitaminas e minerais dentro do padrão legal vigente. São aceitos como aditivos unicamente: a lecitina para a elaboração de leites instantâneos em uma proporção máxima de 5g/kg. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria 369/1997. Produto deverá ter registro obrigatório no MAPA(SIF). Embalagem primária: filme de polietileno, poliéster e alumínio similar, hermeticamente fechado, pacote contendo 1 kg. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve e integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KG	250			
29	<p>Leite condensado: produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar. Deve apresentar características organolépticas próprias, de consistência cremosa e textura homogênea, acidez em ácido láctico entre 0,08 e 0,16g%, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% no mínimo de extrato seco total do leite e no máximo 45% de açúcar, excluída a lactose. Embalagem primária: acondicionada em embalagem apropriada com peso líquido de 395 gramas. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	1.100			

30	<p>Leite de coco: produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L), através de processo tecnológico adequado. Não adicionado de açúcar. Deve atender os requisitos da RCD nº 83/2000. Embalagem primária: cartonada tetra pack com aproximadamente 200 ml. A rotulagem deve atender a legislação vigente.</p>	UNI.	300			
31	<p>Queijo parmesão ralado: queijo ralado, ingredientes tipo queijo parmesão. Não congelado. Embalagem em torno de 500 gramas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	340			
32	<p>Óleo de soja: óleo de soja refinado, tipo 1, comestível de semente de soja através de processos tecnológicos adequados. Deve apresentar aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem primária: frasco de pet com 900 ml. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e resistente, com capacidade para até 20 frascos. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	FRA SCO	5.813			
33	<p>Óleo vegetal composto: óleo obtido da mistura de óleo de soja com azeite de oliva. Deverá conter no mínimo 10% de azeite de oliva. Deve apresentar aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C, cor, cheiro e sabor característico. Embalagem primária: frasco de 500 ml. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e resistente, com capacidade para até 20 frascos. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	FRA SCO	510			

34	<p>Pó de café: grãos torrados procedentes de espécies vegetais genuínos, são e limpos. É tolerada porcentagem de no máximo de até 1% de impurezas (cascas, paus, etc) no café torrado e moído. Umidade de no máximo 6% p/p. Embalagem primária: pacote a vácuo contendo 500 gramas, com selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	8.274			
35	<p>Sal refinado: o sal deve ser refinado, iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Características físico-químicas: mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e teor de 15 mg até o limite máximo de 45 mg de iodo por quilograma do produto. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, vedado hermeticamente, contendo 1 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	1.080			
36	<p>Vinagre de vinho branco ou tinto: obtido da fermentação acética do vinho, podendo ser branco ou tinto; com acidez mínima de 4,0%, ausência de elementos estranhos à sua natureza e composição. Aspecto líquido, cheiro característico, sabor ácido e cor deve ser de acordo com a matéria prima de origem e composição. Embalagem primária: frasco de pet atóxico, transparente, vedado hermeticamente contendo 750 ml. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada,</p>	FRASCO	1.137			

	lacrada e resistente, contendo 12 frascos. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega				
37	<p>Biscoito aveia e/ou granola e mel: ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), granola e/ou flocos de aveia, mel. Pode conter leite (leite em pó, soro de leite), outros cereais (farinha de arroz, de enteio, de trigo integral). O produto poderá conter no máximo 0,2 g de gorduras trans, máximo de 200 mg de sódio e mínimo de 1 g de fibra na porção de 30 gramas. Não deve conter corantes artificiais. Embalagem primária: pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, contendo de 140 a 200 gramas. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	1.762		
38	<p>Biscoito doce integral: ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amidos e féculas, óleo ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). Pode conter na sua composição: mel, açúcar mascavo, cacau em pó, cereais e sementes (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim e/ou semente de linhaça, entre outros) O produto poderá conter no máximo 0,2 g/30 g de gorduras trans, gorduras saturadas máximo de 1,65g/30g, sódio máximo de 150mg/30g, fibra mínimo de 1g/30 g. Não deve conter corantes artificiais. Embalagem primária: pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem</p>	KILO	3.062		

	secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem terciária: caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.				
39	Biscoito salgado tipo água e sal ou cream cracker integral: ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e/ou fibras de trigo e/ou gergelim, ou outras farinhas, farelos ou sementes de cereais, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). O produto poderá conter no máximo 0,2 g de gordura trans, máximo de 200 mg de sódio e mínimo de 1g de fibra na porção de 30 gramas. Deve ser isento de corantes artificiais. Embalagem primária: pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, contendo de 150 a 200 gramas. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem terciária: caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	KILO	1.882		
40	Biscoito salgado sem traço de leite: alimento destinado a pessoas com alergia à proteína do leite de vaca. Não pode conter nos ingredientes: caseína, caseinato, lactalbumina, lactoglobulina, lactulose, lactose, proteína do soro do leite. Embalagem de mercado com identificação do fabricante e data de validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	KILO	500		

41	<p>Biscoito doce sem traço de leite: alimento destinado a pessoas com alergia à proteína do leite de vaca. Não pode conter nos ingredientes: caseína, caseinato, lactalbumina, lactoglobulina, lactulose, lactose, proteína do soro do leite. Embalagem de mercado com identificação do fabricante e data de validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	500			
42	<p>Biscoito doce tipo champagne: ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amidos e féculas, óleo ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). Pode conter na sua composição outros ingredientes de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter leite nem derivados na sua composição. Embalagem primária: pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, contendo de 150 a 200 gramas. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem terciária: caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	160			
43	<p>Biscoito doce: ingredientes farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio) aromatizante. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 400 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 04 meses a partir da data</p>	KILO	370			

	da entrega.					
44	<p>Biscoito doce tipo maria ou maisena: ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) poderá conter na sua composição: mel, cacau em pó, cereais e sementes, gordura trans no máximo de 0,2g/30g, gorduras saturadas no máximo 1,65 g/30 g; sódio no máximo de 250mg/30 g; fibras mínimo 1g/30g. Deverá ser isento de corantes artificiais. Embalagem primária: pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado. Deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem terciária: caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	<p>KILO</p>	<p>600</p>			
45	<p>Biscoito salgado pacote individual: ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). Deve ser isento de corantes artificiais. Embalagem primária: pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado, contendo de 20 a 35 gramas. Deverão ser rotuladas em conformidade com a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Embalagem terciária: caixa de papelão contendo no mínimo as seguintes informações: nome do produto, peso líquido, empilhamento máximo, validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data</p>	<p>UNI.</p>	<p>904.200</p>			

	da entrega.					
46	<p>Bolinho individual sabor chocolate: ingredientes obrigatórios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, oco, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal, chocolate ou cacau em pó. O produto poderá conter, no máximo, 0,2 g de gordura trans na porção de 40 gramas. Composição opcional: leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, que devem ser declaradas no rótulo, proteína de soja, desde que não altere suas características sensoriais. Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isenta de corantes artificiais na massa. Embalagem primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a qualidade e integridade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Validade mínima: meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	903.200			
47	<p>Macarrão de sêmola tipo caracolino: obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Preparadas com 03 ovos por quilo, ausentes de quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	5.170			

48	<p>Macarrão de sêmola tipo conchinha: obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Preparadas com 03 ovos por quilo, ausentes de quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	680			
49	<p>Macarrão de sêmola tipo letrinha: obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Preparadas com 03 ovos por quilo, ausentes de quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	PCT	600			
50	<p>Macarrão de sêmola tipo padre nosso: obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Preparadas com 03 ovos por quilo, ausentes de quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e</p>	PCT	800			

	qualidade do produto contendo 10 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.					
51	Macarrão de sêmola tipo parafuso: obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Preparadas com 03 ovos por quilo, ausentes de quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto contendo 10 kg. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.	PCT	6.170			
52	Macarrão integral: obtido de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo e /ou fibra de trigo, proteína de ovo. Deve conter no mínimo 5g de fibra e 9g de proteína por porção de 80 gramas do produto. Não deve apresentar quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Apresentação: massa curta (penne, parafuso, caracolino) não será aceita massa longa (espaguete, talharim ou outros) Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.	PCT	3.160			
53	Macarrão de sêmola sem ovo na composição: obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais. Não deve apresentar ovo e quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Tipos: parafuso, conchinha, letrinha, ave maria Embalagem	PCT	30			

	primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.				
54	Macarrão de sêmola tipo espagete: obtido de farinha de trigo tipo 1, sêmola/semolina de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. Preparadas com 03 ovos por quilo, ausentes de quaisquer espécies de corantes artificiais e amido estranho ao trigo. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente, contendo 500 gramas. Rótulo deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.	PCT	140		
55	Creme vegetal: produto em forma de emulsão plástica ou fluida, constituído principalmente de água e óleo vegetal e/ou gordura vegetal, podendo ser adicionado de outro(s) ingredientes exceto leite e derivados. Embalagem: pote de polietileno com tampa, peso 500 gramas, com dados do fabricante deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.	UNI.	50		
56	Geleia de fruta: produto obtido pela cocção de frutas inteiras ou em pedaços, polpa ou suco de frutas, com adição de açúcar e água e concentrado até a consistência gelatinosa. Deve ser preparada numa proporção de 50 partes de frutas frescas, ou seu equivalente, para 50 partes de açúcar. Poderá ser adicionado glicose ou açúcar invertido. Deve estar isento de pedúnculos e de cascas, mas pode conter fragmentos da fruta, dependendo da espécie empregada no preparo do produto. Não pode ser colorido e nem aromatizado	KG	841		

	<p>artificialmente. É tolerada a adição de acidulantes e de pectina para compensar qualquer deficiência no conteúdo natural de pectina ou de acidez da fruta. Teor máximo de pectina é de 2% p/p e umidade 38ç p/p. sabores: uva, morango, amora, goiaba, frutas vermelhas. Embalagem primária: pote de vidro com tampa hermeticamente vedada, podendo conter de 400 g a 01 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>				
57	<p>Margarina com ou sem sal: óleos vegetais interesterificados, leite ou seus constituintes ou derivados. A gordura láctea, quando presente não deve exceder 3% m/m do teor de lipídeos. Poderá conter sal, porém com máximo de 50mg de sódio em 10 g de produto e 0,2 g de gordura trans em uma porção de 10 g. Deverá conter 15.000 UI de vitamina a em 100 g do produto. Poderá conter outras vitaminas e substâncias permitidas de acordo com a Portaria 372/1007. O produto deverá ter registro obrigatório no MAPA. Embalagem primária: pote de polietileno, de alta densidade, atóxico, opaco, com tampa mantendo a perfeita vedação da embalagem antes e após a abertura, com 500 g ou 01 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que conserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	3.880		

58	<p>Requeijão cremoso: requeijão cremoso tradicional, obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite ou butter oil. Não deve ter adição de gordura vegetal hidrogenada. teor de sódio deve ser de no máximo 500 mg de sódio por 100 mg de requeijão. O produto deverá ser produzido de acordo com a portaria 359/97 e apresentar registro obrigatório no MAPA. Embalagem: pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termos soldado. Potes de 200 g; bisnaga de 500 g; baldes de 2 a 4 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 04 meses a partir da data da entrega</p>	KILO	1.171			
59	<p>Fórmula infantil de partida adicionada de prebióticos e DHA: indicada para lactentes de 0 a 6 meses de vida, em pó, com valor energético de 65 a 75 kcal/100ml, contendo maltodextrina e/ou lactose como carboidrato, proteína do soro do leite e caeina como proteínas, gordura vegetal e gordura láctea sendo no máximo 20% de gordura láctea. Enriquecida com prebióticos 90% galactooligossacarídeos e 10% frutooligossacarídeos. Deve apresentar sódio com teor até 25 mg/100ml, cálcio com teor mínimo de 50 mg/100 ml, ferro com no mínimo 0,79 mg/100 ml. adicionada de vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Osmolaridade de no máximo 290 mosmol/L. A reconstituição deve ser de 4 a 5 gramas de pó para 30 ml de água. Embalagem primária: lata de 800 gramas, deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. deverá atender as</p>	LAT A	120			

	exigências do ministério da Agricultura e DIPOA. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.					
60	<p>Fórmula infantil de seguimentos adicionada de prebióticos e DHA: indicada para lactentes a partir de 6 meses de vida, em pó, com valor energético de 65 a 75 kcal/100ml, contendo maltodextrina e/ou lactose como carboidrato, proteína do soro do leite e caeina como proteínas, gordura vegetal e gordura láctea sendo no máximo 38% de gordura láctea. Enriquecida com prebióticos 90% galactooligosacarídeos e 10% frutooligosacarídeos. Deve apresentar sódio com teor até 40 mg/100ml, cálcio com teor mínimo de 75 mg/100 ml, ferro com no mínimo 0,79 mg/100 ml. adicionada de vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose. Osmolaridade de no máximo 290 mosmol/L. A reconstituição deve ser de 4,5 a 5,5 gramas de pó para 30 ml de água. Embalagem primária: lata de 800 gramas, deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Deverá atender as exigências do ministério da Agricultura e DIPOA. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	LAT A	800			
61	<p>Fórmula infantil especial para casos de alergia à proteína do leite de vaca: indicado a partir dos 06 meses de vida. Composição: maltodextrina, proteína isolada de soja (fonte proteica), óleos vegetais, isento de sacarose e glúten, que contenha vitaminas e minerais. Não deve conter leite ou produtos lácteos em sua formulação. Osmolaridade de no máximo 290 mosmol/L. Embalagem primária: lata</p>	LAT A	80			

	de 800 gramas, deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.					
62	Fórmula infantil para crianças a partir de 01 ano de idade: características lácteas com óleos vegetais e fibras, isento de sacarose e glúten, que contenha vitaminas e minerais e que sua formulação atenda a todos os requisitos do regulamento Técnico para composto lácteo - Instrução normativa MAPA nº 28/2007. Embalagem primária: lata de 800 gramas, deverá apresentar-se limpa, não amassada, isenta de ferrugem, não estufada, garantindo a integridade do produto, com as informações: denominação de venda do alimento, marca do produto, nome e endereço do fabricante, identificação do lote, prazo de validade, número de registro, ingredientes e informação nutricional atendendo a legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada e resistente ao armazenamento. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	LAT A	10.000			
63	Composto lácteo: ingredientes obrigatórios leite em pó integral e frutas desidratadas. O leite deverá representar no mínimo 60% massa/massa (m/) do total de ingredientes do produto, sujeito à comprovação pelo documento de registro do rótulo do produto no MAPA e/ou laudo laboratorial. Poderá conter açúcar, desde que esse não seja o primeiro ingrediente. Opcional: lecitina de soja ou maltodrexina; adição de vitaminas e minerais (dentro do padrão legal vigente). Composição isenta: óleo ou gordura vegetal hidrogenada, espessantes, conservadores e isentos de	LAT A	100			

	corantes e aromas artificiais. Sabor: morango, vitamina de fritas ou mix de frutas (duas ou mais frutas associadas). Embalagem primária: saco de polietileno atóxico resistente, podendo ser metalizado. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Validade mínima: meses a partir da data da entrega.					
64	Canela em pó: embalagem de 50 gramas com dados do fabricante e data de validade	PCT	115			
65	Colorífico: mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. pode apresentar no máximo 10% de sal. Embalagem de 500 gramas com dados do fabricante e data de validade.	UNI.	680			
66	Folhas de louro desidratado: embalagem de 100 a 500 gramas com dados do fabricante e data de validade.	KILO	20			
67	Manjeriço desidratado: embalagem de 500 gramas com dados do fabricante e data de validade.	KILO	04			
68	Orégano desidratado: não será aceita quantidade excessiva de ramos. Embalagem de 500 gramas com dados do fabricante e data de validade.	PCT	174			
69	Barra de cereal sabor chocolate com castanha e/ou avelã, e/ou amendoim: ingredientes mínimos: flocos de aveia, flocos de arroz, e/ou de cevada, e/ou de trigo, e/ou de milho, castanha e/ou avelã, e/ou amendoim, cacau em pó e açúcar. Deve conter no mínimo de 0,8g de fibras/25g. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada (gordura trans) e corantes artificiais. Embalagem primária: laminado de PET metalizado PEBD ou BOPP, resistente, termos soldada ou vedada hermeticamente, contendo 25 gramas, sendo tolerada uma variação de 10% para	UNI.	902.400			

	mais ou para menos, deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária: embalagem de papel. Embalagem terciária: caixa de papelão. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.					
70	Barra de cereal sabor fruta: sabor de banana ou morango. Ingredientes obrigatórios: flocos de aveia, flocos de arroz, e/ou de cevada, e/ou de trigo, e/ou de milho, fruta que caracterize o sabor (banana ou morango) e açúcar. Deve apresentar somente o sabor da fruta sem conter chocolate, conter no mínimo de 0,8g de fibras/25g. Não deve conter gordura vegetal hidrogenada (gordura trans) e corantes artificiais. Embalagem primária: laminado de PET metalizado PEBD ou BOPP, resistente, termos soldada ou vedada hermeticamente, contendo 25 gramas, sendo tolerada uma variação de 10% para mais ou para menos, deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária: embalagem de papel. Embalagem terciária: caixa de papelão. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	UNI.	902.400			
71	Flocos de milho: ingredientes: milho e antiemectante bicarbonato de sódio. Podendo ser adicionado de extrato de malte, mel, xaropes, sal e outras substâncias comestíveis, secos, laminados e tostados. Sem gordura trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco de polietileno incolor, atóxico, resistente, hermeticamente selado ou caixa tipo box, pesando de 200 gramas a 01 kg. A rotulagem deve atender a legislação	KILO	300			

	vigente. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.					
72	Flocos de milho sem açúcar : ingredientes: milho e antiemectante bicarbonato de sódio. Sem gordura trans. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco de polietileno incolor, atóxico, resistente, hermeticamente selado ou caixa tipo box, pesando de 150 a 200 gramas . A rotulagem deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	KILO	0			
73	Granola: elaborada pela mistura de cereais (flocos de aveia e /ou farelo de trigo, e/ou germen de trigo, e/ou flocos de arroz, e/ou flocos de milho), e/ou grãos integrais (linhaça e/ou gergelim), e/ou oleoginosas (castanhas e/ou nozes), frutas secas (uva, e/ou banana, e/ou maçã, e/ou coco ralado) podendo conter mel ou açúcar, e/ou cacau em pó. precisa ter mais que 51% de grãos integrais na sua composição e no mínimo 3g de fibras. devem ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos de animais ou vegetais. os cereais podem ser polidos e lustrados com glicose, óleos vegetais comestíveis, talco ou outras substâncias comestíveis, desde que o acréscimo de peso não exceda de 0,5%. Não podem ser utilizados no seu polimento ou brilho, óleos minerais e outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis, não podem ter mais de 15% de umidade. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, transparente, contendo de 500 g a 01 kg. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	KILO	150			

74	<p>Polpa de fruta: produto não fermentado, não concentrado, obtido de fruta polposa. Não deve conter corantes, conservantes e nem adição de açúcar. Deve apresentar diluição mínima de 01 parte de polpa para 02 partes de água (1 kg de fruta com rendimento de 3 litros de suco). A popa deve ser entregue congelada em transporte com temperatura controlada e termômetro de fácil visualização. Deverá estar de acordo com a Instrução Normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000. Sabores: uva, cajú, maracujá, framboesa, graviola, pêsego, pitanga, melão, manga, morango, amora, coco, frutas vermelhas. Embalagem primária: sacos plásticos de 1 kg. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	2.500			
75	<p>Suco integral de uva: suco de uva tinto sem adição de água e , sem conservantes e corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro ou Bag ou Tetra Pak de 1 a 3 litros por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo contendo data de fabricação, validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	LITRO	4.000			
76	<p>Suco integral de laranja: suco de uva tinto sem adição de água e , sem conservantes e corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro ou Bag ou Tetra Pak de 1 a 3 litros por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo contendo data de fabricação, validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega</p>	LITRO	1.000			
77	<p>Refrigerante guaraná: água gaseificada, açúcar, semente de guaraná, aroma natural de guaraná, acidulante: ácido cítrico; conservadores: sobato de potássio e</p>	UNI.	2.250			

	benzoato de sódio, corante: caramelo tipo IV. Embalagem de 2 litros. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega					
78	Refresco em pó sabor morango com laranja: açúcar, polpa de laranja desidratada, polpa de morango desidratada, ácido ascórbico (vitamina C), acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, antiemético fosfato tricálcico, aromatizante, corante inorgânico dióxido de titânio, corantes vermelho ponceau 4R, vermelho 40, amarelo crepúsculo FCP. Embalagem: pacote contendo 01 kg. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega	KILO	1.202,5			
79	Achocolatado diet: sabor 100% chocolate, sem adição de açúcares. Em pó. Ingredientes: maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, edulcorante artificial, aromatizante e antiemético. Embalagem pote de 200 a 300 gramas. Validade mínima:	UNI.	755			
80	Adoçante de sucralose: adoçante em pó dietético sucralose. Embalagem: sachês de 1 grama. Constatando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto. Validade mínima 06 meses a partir da data da entrega.	SACHÊ	550			
81	Adoçante: adoçante líquido de sulcarose. Embalagem: frasco de 100 ml. Validade mínima 06 meses a partir da data da entrega.	FRA SCO	160			
82	Bebida à base de soja: bebida constituída obrigatoriamente de proteína isolada de soja. Não ter adição de nenhum componente derivado do leite. Sabor original. Embalagem: caixa cartonada tetrapak de 1 litro com dados do fabricante e data de validade. Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.	LITRO	440			
83	Iogurte sem lactose: iogurte líquido destinado à pessoas com dieta restrita em	UNI.	200			

	lactose, envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Apresentar enzima lactase em sua composição. Pode ser integral ou semi-desnatado. sabor: morango, coco ou pêssego. Embalagem: 170 a 200 g. A rotulagem deve atender a legislação vigente. Validade mínima: 01 mês a partir da data da entrega.					
84	Bebida láctea sabor morango: produto resultante da mistura do leite e soro de leite, fermentado ou não, em que a base láctea represente pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Adicionado do preparado de morango e no máximo 7% de açúcar. Não deve conter corantes nem conservantes. Embalagem: saco plástico ou garrafa plástica contendo 01 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, peso líquido do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM). Entrega ponto a ponto. Validade mínima: 01 mês a partir da data da entrega.	LITRO	8.030			
85	Iogurte integral: obtido por coagulação e diminuição do PH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros protosimbíóticos de <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> , cuja base láctea tenha um conteúdo de matéria gorda mínima de 3,0 g/100ml. Adicionado de polpa referente ao sabor do iogurte. sabores: morango, natural, coco, pêssego, leite condensado. Embalagem: garrafas plásticas com tampa lacrada contendo 1 litro. Rótulo de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro	LITRO	8.030			

	obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM). Entrega ponto a ponto. Validade mínima: 01 mês a partir da data da entrega.					
86	<p>Queijo minas frescal: queijo semi-gordo, de muito alta umidade, a ser consumido fresco. Ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas. Deve apresentar as seguintes características sensoriais: consistência branda e macia; textura: com ou sem olhaduras mecânicas; cor esbranquiçada; sabor suave ou levemente ácido; odor: suave, característico; crosta não possuir.</p> <p>Embalado em plástico fechado a vácuo contendo 500 gramas ou 1 kg. Rótulo de acordo com a legislação vigente, contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, peso líquido do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM). Entrega ponto a ponto. Validade mínima: 01 mês a partir da data da entrega.</p>	KILO	2.570			
87	<p>Bebida láctea UHT sabor chocolate: ingredientes obrigatório: leite integral e/ou semi-desnatado, e/ou desnatado, açúcar, soro de leite e cacau em pó. Composição opcional: outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo; adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Isenta de gordura vegetal, óleo vegetal, aromas artificiais e corantes de qualquer natureza e edulcorantes. Embalagem primária: embalagem asséptica, com capacidade para 200 ml, com canudo acoplado. Embalagem secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: deve atender a legislação vigente. Validade</p>	UNI.	902.500			

	mínima: 01 mês a partir da data da entrega.					
88	Batata palha: produto obtido a partir do processamento da bata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans e corantes. Deve apresentar até 500 mg de sódio em 100 g do produto. Embalagem primária: filme composto de polietileno, poliéster e alumínio ou similar, hermeticamente fechado com capacidade para 500 gramas. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	PCT	740			
89	Catchup: molho elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Deve ter no mínimo 35% de resíduo seco. Embalagem: potes tipo bisnaga de aproximadamente 1 kg. Deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.	KILO	470			
90	Maionese: emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis aprovadas. Não poderá ser adicionada de corantes. Deve ter, no mínimo, três gemas de ovos por litro e, no mínimo, 65% de óleo vegetal comestível. Pode ter, no máximo, 0,5% de amido. Embalagem: baldes de 3 kg e potes de 500 g. Deve conter registro da data da fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima: meses 06 a partir da data da entrega.	KILO	820			
91	Mostarda: produto cremoso obtido da mostarda em pó, vinagre e óleo, podendo conter outras especiarias, açúcar e sal. Embalagem: potes tipo bisnaga de aproximadamente 1k. Deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem	KILO	250			

92	Ervilha em conserva: ingredientes: ervilha, água e sal. Embalagem: lata ou sachê (pouch) ou caixa Tetra Pak com 200 gramas de peso drenado. Validade mínima: meses 06 a partir da data da entrega.	LAT A	400			
93	Milho em conserva: ingredientes: milho, água e sal. Embalagem: lata ou sachê (pouch) ou caixa Tetra Pak com 200 gramas de peso drenado. Validade mínima: meses 06 a partir da data da entrega.	LAT A	400			
94	Pão de cachorro quente: preparado obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal e água, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Pode conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Deverá ser preferencialmente isento de gorduras trans ou conter no máximo 0,2 g em uma porção de 50 gramas. A unidade deve conter aproximadamente 50 gramas. Embalagem: saco de polietileno contendo de 04 a 10 unidades. Validade mínima: 01 mês a partir da data da entrega.	UNI.	23.200			
95	Pão de para hambúrguer: preparado obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal e água, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Pode conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Deverá ser preferencialmente isento de gorduras trans ou conter no máximo 0,2 g em uma porção de 50 gramas. A unidade deve conter aproximadamente 50 gramas. Embalagem: saco de polietileno contendo de 04 a 10 unidades. Validade mínima: 02 meses a partir da data da entrega.	UNI.	17.000			

96	<p>Pão tipo bisnaguinha: preparado obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, sal e água, podendo conter outros ingredientes que o caracterize, desde que permitidos pela legislação. Pode conter adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação. Deve ser isento de corantes de qualquer natureza e aromas artificiais. Deverá ser preferencialmente isento de gorduras trans ou conter no máximo 0,2 g em uma porção de 50 gramas. A unidade deve conter aproximadamente 20 gramas. Embalagem: saco de polietileno contendo de 300 a 500 gramas. Validade mínima: 01 mês a partir da data da entrega.</p>	KILO	555			
97	<p>Pão de forma: ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, fosfatos monocálcio e tricálcico, vitaminas PP, B6, B1 e B2, emulsificantes estearoil-2-lactil, lactado de sódio, polisorbato 80 e monoglicerídeos de ácido graxos, conservadorpropionato de cálcio. Embalagem saco de polietileno contendo 500 gramas. Contém glute. Validade mínima: 01 mês a partir da data da entrega.</p>	PCT	2.020			
98	<p>Bala mastigável de goma ou gelatina: produto preparado à base de açúcares, adicionado de substâncias que caracterizam o produto como suco de frutas, óleos essenciais, extratos vegetais. Podendo apresentar gomas naturais, amido, goma de milho, entre outros ingredientes permitidos na legislação. Embalagem de aproximadamente 20 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	22.500			

99	<p>Chocolate ao leite: produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite, leite em pó evaporado ou condensado, podendo conter castanhas, amendoim, flocos de arroz, ou outros ingredientes desde que permitidos pela legislação vigente. Máximo de 0,2/100 g de gordura trans. Embalagem de aproximadamente 30 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	20.650			
100	<p>Doce de banana: produto resultante do processamento adequado das partes comestíveis dos vegetais com açúcares, com ou sem adição de água. Embalagem: unidades com aproximadamente 50 gramas embaladas individualmente. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	19.400			
101	<p>Paçoca: produto prensado, preparado com amendoim moído, açúcar e farinha de mandioca, podendo ser adicionado de pequena quantidade de cloreto de sódio. Embalagem: unidade de 15 a 22 gramas embalado individualmente. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	UNI.	19.400			
102	<p>Mistura para o preparo de curau: obtido da mistura do leite em pó, açúcar, farinha de milho, amido de milho, féculas, admitindo adição de aromatizante e corantes naturais. Não deve conter soja e seus derivados; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 200g a 1 kg, em conformidade com a legislação vigente. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	350			

103	<p>Mistura para o preparo de pudim sabor chocolate: mistura em pó para o preparo de pudim sabor chocolate. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes de qualquer natureza, aromatizantes artificiais. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	350			
104	<p>Mistura para o preparo de pudim sabor leite condensado: mistura em pó para o preparo de pudim sabor chocolate. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada, corantes de qualquer natureza, aromatizantes artificiais. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	350			
105	<p>Mussarela em peça: queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Ingredientes obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo e matéria gorda; coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas; cloreto de sódio. cor branco e amarelado, uniforme; sabor e odor láctico; eventualmente poderá apresentar aberturas irregulares (olhos mecânicos). Embalagem: peça ou fatiado. Peça de até 4 kg em embalagem plástica a vácuo. Fatiado: fatias de aproximadamente 15 gramas, separadas com folhas plásticas em blocos de até 4kg embalados a vácuo. Deve apresentar identificação do fabricante e data de validade. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP, ou SIM). Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	440			

106	<p>Presunto em peça: produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes e submetido a um processo de cozimento adequado. Ingredientes obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Ingredientes opcionais: proteínas de origem animal ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias. Peça de até 4 kg em embalagem plástica a vácuo. Fatiado: fatias de aproximadamente 15 gramas, separadas com folhas plásticas em blocos de até 4kg embalados a vácuo. Deve apresentar identificação do fabricante e data de validade. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP, ou SIM). Validade mínima: 03 meses a partir da data da entrega.</p>	KILO	440			
107	<p>Chá mate tostado natural a granel: ingredientes: folhas de talos de erva mate tostada. Constituído de partes de vegetais inteiras, fragmentadas ou moídas, obtido por processos tecnológicos adequados a espécie, utilizados exclusivamente na preparação de bebidas alimentícias por infusão em água. Embalagem caixa com 250 gramas. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	CX	1.438			
108	<p>Chá de camomila: ingredientes: capítulos florais de camomila (<i>matricaria recutia</i>, L). O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 25 gramas com sachês de 01 grama. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	CX	250			

109	<p>Chá de erva cidreira: ingredientes: capim cidreira (Cymbopogon Citratus Stapf). O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 25 gramas com sachês de 01 grama. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	CX	250			
110	<p>Chá de erva doce: ingredientes: frutais de funcho (Foeniculum Vulgare, Mill)). O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 25 gramas com sachês de 01 grama. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	CX	250			
111	<p>Chá de hortelã: ingredientes: frutos de caules de hortelã (mentha piperita, L). O chá deve ser preparado com folhas e brotos são e limpas. Não devem conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Não pode ser colorido artificialmente. Embalagem: caixa com 25 gramas com sachês de 01 grama. Validade mínima: 06 meses a partir da data da entrega.</p>	CX	250			

As Cláusulas do Edital permanecem inalteradas. A aquisição do **EDITAL completo com as devidas RETIFICAÇÕES** poderá ser adquirida no setor de Licitações, à Rua São Geraldo, n 175 - Centro – Paço Municipal, nos dias úteis, das 10h às 16h, ou pelo endereço eletrônico www.bjperdoes.sp.gov.br. Benedito Rodrigues da Silva Filho, Bom Jesus dos perdões, 11 de Fevereiro de 2021. DEMAIS INFORMAÇÕES; fone (11) 4012-1000 (ramal 218-219).