

**ANEXO I- RELAÇÃO PRODUTOS, DEMANDA ESTIMADA E PREÇO DE
AQUISIÇÃO LISTA DE PRODUTOS NECESSÁRIOS PARA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA PUBLICAÇÃO DA CHAMADA
PÚBLICA 01/2024**

Obs: As quantidades mês e por entrega serão solicitadas conforme necessidade do Depto. de Alimentação Escolar

Item	Descrição	UN	QNT	Valor Unit
	FRUTAS			R\$
1	Abacaxi pérola. Fruto pesando em torno de 1,2 a 1,5 Kg. Não serão aceitos frutos com podridão, amassado, sem coroa, com fasciação grave, fermento, passado, imaturo, defeito de polpa, queimado de sol grave.	Kg	9.000	13,4900
2	Atemóia. Tamanho: frutos pesando menos que 270 gramas. Não serão aceitos frutos com defeito de casca grave, defeito de polpa, fermento, podridão, imaturo.	Kg	2.000	31,1300
3	Banana Nanica. Devem apresentar-se presas em cachos firmes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, dano por pragas, passado.	Kg	10.000	7,9567
4	Caqui Fuyu ou Giombo ou Rama Forte. Os frutos devem estar em grau médio de maturação. A casca deve ser de coloração alaranjada ou vermelha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, passado, amassado, imaturo.	Kg	2.000	19,4233
5	Goiaba branca ou vermelha. A casca deve ser da cor verde clara. Não serão aceitos os seguintes defeitos: dano por praga, defeito de casca grave, fermento, podridão, passado.	Kg	6.000	15,6600
6	Laranja pêra. Tamanho em torno de 70 mm de diâmetro. Não serão aceitos frutos com podridão, dano por praga, fermento, murcho, imaturo.	Kg	7.000	8,9900
7	Maçã Fuji ou gala. Tamanho em torno de 180g. Não serão aceitos frutos com defeito de polpa, fermento, podridão, amassado.	Kg	7.000	16,1567

8	Manga Tommy Atkins. Tamanho: entre 500 e 650g. Não serão aceitos frutos com defeito de polpa, defeito de casca grave, podridão, imaturo, mancha de látex e ferimento.	Kg	4.000	9,8233
9	Mamão formosa. Tamanho em torno de 1,3 a 2,4 Kg. Não serão aceitos frutos com podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca, oco, queimado de sol grave, imaturo.	Kg	5.000	8,4900
10	Maracujá- azedo. Tamanho: 200 a 300 gramas. Não deve apresentar fungos na sua casa. Não serão aceitos frutos com podridão, imaturo, ferimento.	Kg	1.000	17,5233
11	Melancia. Tamanho: peso ente 7 a 10 Kg. A casca deve ser amarelo esverdeada, a polpa vermelha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, passado, ferimento, virose, amassado, polpa branca e/ou esponjosa, deformação grave, oco, queimado de sol grave, imaturo.	Kg	10.000	3,1267
12	Morango. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, passado, amassado, ausência de cálice e sépalas, imaturo (pelo menos 2/3 do fruto na cor vermelha).	Kg	2.000	39,1800
13	Pêra. Tamanho: igual ou maior a 200g. Não serão aceitos frutos com podridão, ferimento, passado, imaturo.	Kg	5.000	18,8233
14	Pêssego Nacional. Tamanho: frutos de 75 a 90 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, passado, murcho, defeito de polpa, dano por praga, imaturo.	Kg	3.000	19,2933
15	Tangerina Ponkan. Não serão aceitos os seguintes defeitos: imaturo, ferimento, podridão, passado, dano por praga.	Kg	5.000	15,5567
16	Uva Thompson. Classificação: 2A. Tamanho: diâmetro igual ou maior que 16 mm. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, passado,	Kg	2.000	29,8467

	murcho, dano por praga, imaturo.			
	HORTALIÇAS			
1	Abóbora Paulista. Tamanho: Menor que 2 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Ferimento, manchado, podridão. Polpa da cor creme alaranjada. Casca lisa da cor creme com estrias verdes. Tipo de pescoço, com casca firme e lisa da cor creme com estrias verdes e polpa cor creme alaranjada.	Kg	800	5,2233
2	Abobrinha Italiana. Tamanho: peso maior que 200 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: ferimento, podridão, dano por pragas, passado, murcho.	Kg	1.000	5,3600
3	Acelga. Tamanho: Pé de aproximadamente 1,5 Kg. Folhas alongadas na cor verde clara. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, murcho, manchas escuras.	Pé	850	7,6600
4	Agrião. Tamanho: maço com mais de 350 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folha amarelada, passada, murcha.	Pé	500	5,3233
5	Alface Crespa. Tamanho: pé com mais de 400 gramas, unidades uniformes. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, mancha escuras nas folhas, passado, murcho.	Pé	4.000	3,9933
6	Alho poró: Não serão aceitos com os seguintes defeitos: amarelado e ferimento.	Unidade	600	3,7567
7	Batata doce Rosada. Tamanho: menor que 300 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, dano por praga, esverdeamento, murcho, passado, queimado de sol grave, ferimento, brotado.	Kg	1.000	5,8567
8	Berinjela Comum. A casca deve ser brilhante e cabo estar turgido. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, murcho, passado, dano por praga, ferimento.	Kg	500	12,9900
9	Beterraba. Tamanho: médio. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, ferimento, passado,	Kg	1.000	5,6900

	murcho.			
10	Brócolis Ninja: Tamanho: pé maior que 500 gramas. Buque deve ser compacto e firme de coloração verde escura.. Não serão aceitos os seguintes defeitos: murcho, passado, pontos escuros na cabeça ou flores amareladas.	Pé	1.000	7,4567
11	Cebola Nacional. Tamanho: peso maior que 100 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Brotado, fermento, perda de catáfilo interno, podridão.	Kg	2.000	4,9233
12	Cebolinha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas.	Kg	500	25,6267
13	Cenoura: Tamanho: médio. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, murcho, dano por praga, ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave.	Kg	1.500	4,5900
14	Chuchu. Tamanho: peso entre 200 a 450 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, murcho, deformação grave.	Kg	800	6,8567
15	Couve-manteiga. Tamanho: maço com mais de 400 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: amarelado, murcho, com manchas escuras.	Maço	1.000	3,5567
16	Couve-flor. Tamanho: Pé com mais de 500 gramas sem folhas. Buque compacto, firme, coloração branca. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, podridão, presença de pontos escuros na cabeça (fungos).	Pé	1.000	10,6600
17	Escarola. Tamanho: Pé de aproximadamente 400 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, folhas amarelas, murchas, manchas escuras.	Pé	500	3,9900
18	Espinafre. Tamanho: maço com aproximadamente 400 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, folhas amarelas, murchas, manchas escuras.	Maço	500	7,3800
19	Inhame. Tamanho: maior de 100 gramas. Não serão aceitos os	Kg	1.000	15,3600

	seguintes defeitos: podridão, fermento, passado.			
20	Mandioca Descascada. Mandioca sem casca, cortada em pedaço. Não serão aceitos os seguintes defeitos: passada, podridão, manchas escuras, odor não característico. Deve ser embalada em saco plástico padronizados com 1 ou 2 ou 3 Kg, de preferência a vácuo, lacrados. Deve ser entregue resfriada ou congelada.	Kg	1.500	10,2267
21	Mandioquinha. Tamanho: 60 a 150 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Escurecimento, fermento, podridão.	Kg	800	33,6600
22	Milho verde. Espiga limpa, sem palha, de cor amarelo claro. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Passado, podridão, dano por praga.	Kg	3.000	10,0933
23	Pepino comum. A casca deve apresentar-se de coloração verde vivo intenso. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão, fermento, passado, virose, murcho.	Kg	800	10,3233
24	Pimentão verde. Tamanho: Peso maior que 100 gramas. De casca lisa com cor verde brilhante. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, deformação grave, murcho, virose.	Kg	800	12,9233
25	Repolho verde liso. Tamanho: pé deve pesar mais que 1,5 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, dano por praga.	Pé	500	4,9800
26	Repolho roxo. Tamanho: pé deve pesar mais que 1,5 Kg. Não serão aceitos os seguintes defeitos: podridão, fermento, dano por praga.	Pé	500	10,0667
27	Rúcula. Tamanho: maço maior que 350 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelada, murchas.	Maço	500	6,3100
28	Salsinha. Não serão aceitos os seguintes defeitos: folhas amarelas, murchas, com manchas escuras.	Kg	500	21,7833
29	Tomate Salada. Tamanho: peso maior que 80 gramas. Não serão aceitos os seguintes defeitos: Podridão,	Kg	3.000	8,6900

	passado, virose, fermento, queimado de sol grave, imaturo, dano por praga.			
30	Vagem Macarrão-curta. Não serão aceitos os seguintes defeitos: fermento, murcho, podridão, passado.	Kg	400	18,7567
	Produtos Lácteos			
1	Iogurte Integral vários sabores Obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos protosimbóticos 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/100 mL. Adicionado da polpa referente ao sabor do iogurte, no caso, morango, pêsego ou coco, e adicionado de açúcar em no máximo 7%. Sabores: morango, coco, salada de frutas, frutas vermelhas. Embalagem: garrafas plásticas com tampa lacrada contendo 1 litro. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).	Litro	5.000	13,1680
2	Iogurte Integral sem sabor não adoçado Obtido por coagulação e diminuição do pH do leite, ou reconstituído, adicionado ou não de outros produtos lácteos, por fermentação láctica mediante ação de cultivos protosimbóticos 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/100 mL. Embalagem: contendo de 180 ml a 1 litro. Rótulo de acordo	Litro	5.000	14,4580

	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 obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).			
3	<p>Leite em pó integral.</p> <p>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 originadas por um processo tecnologicamente adequado. Poderá 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 ou similar, hermeticamente fechado, pacote contendo 1 Kg. Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Validade mínima: 06 meses a contar da data de entrega.</p>	Kg	3.000	26,7233
4	<p>Queijo Minas Frescal</p> <p>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, macia; Textura: com ou sem olhaduras mecânicas; Cor: esbranquiçada; Sabor: suave ou levemente ácido; Odor:</p>	Kg	2.000	61,8267

	suave, característico; Crosta: não possui. Embalados em plásticos fechados à vácuo contendo 500g ou 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, lista de ingredientes, tabela nutricional, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA (SIF, SISP ou SIM).			
	OUTROS			
1	<p>Arroz agulhinha tipo 1.</p> <p>Grãos de arroz “in natura”, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i>, 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: fardos lacrados. Validade mínima: 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	15.000	6,6233
2	<p>Feijão carioquinha tipo 1.</p> <p>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 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	Kg	5.000	7,1567

<p>3</p>	<p>Feijão preto.</p> <p>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 de entrega.</p>	<p>Kg</p>	<p>5.000</p>	<p>10,4233</p>
<p>4</p>	<p>Mel de abelha.</p> <p>Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos.</p> <p>Embalagem primária: frascos plásticos contendo 1 Kg. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto. Deverá ter registro obrigatório no MAPA.</p>	<p>Kg</p>	<p>500</p>	<p>46,7533</p>
<p>5</p>	<p>Suco integral de maçã.</p> <p>Suco de maçã sem adição de água e açúcar, sem</p>	<p>Litro</p>	<p>7.000</p>	<p>15,8900</p>

	corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro ou pet ou Tetra Pak de 1 a 3 litros por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.			
6	Suco integral de maçã 200mL Suco de maçã sem adição de água e açúcar, sem corantes. Embalagem primária: Tetra Pak de 200 mL por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Unidade	10.000	3,5900
7	Suco integral de uva. Suco de uva tinto sem adição de água e açúcar, sem corantes. Embalagem primária: garrafa de vidro ou pet ou Tetra Pak de 1 a 3 litros por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Litro	7.000	18,9900
8	Suco integral de uva 200 mL Suco de uva tinto sem adição de água e açúcar, sem corantes. Embalagem primária: Tetra Pak de 200mL por embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. Rótulo: Data de fabricação e validade, número do lote, identificação do fabricante, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes.	Unidade	10.000	3,3900
	Temperos			
1	Pasta de Alho. Pasta de alho podendo conter água, sal e vinagre, além do alho. Não deve apresentar conservantes, nem corantes. A quantidade máxima de sódio permitida é de	Kg	1.500	25,2967

	<p>500mg/100g de produto. Embalagem primária: potes de plástico de 1 Kg com tampa lacrada. Rótulo de acordo legislação vigente contendo dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto, tabela de informação nutricional e lista de ingredientes. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.</p>			
--	--	--	--	--