

| Órgão | SECRETARIA SOLICITANTE | | | | |
|--------|--|--|-------------------|------------|--|
| IRP Nº | 15/2025 | | | | |
| Objeto | Registro de Preços para futura e eventual Aquisição de gênero alimentícios para secretarias municipais. | | | | |
| ITEM | DESCRIÇÃO | ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE | |
| 1 | Molho de tomate tradicional 300g | Molho Pronto. Molho de tomate tradicional – embalagem mínima de 300g. características do produto: Ingrediente tomate, molho de tomate. Produto de boa qualidade e sabor. Padrões de qualidade: deverão atender a legislação sanitária vigente, observando as boas práticas de fabricação. Composição informações com seu teor de sódio no máximo 170mg. na porção de 60g. Análise da rotulagem: deve obedecer a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Embalagem primária: em sachê ou caixa cartonada de 300g. caixa com 24 unidades Com data de validade com no mínimo 6 meses após a data de entrega. | CX | | |
| 2 | O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando | PÃO DE FÔRMA FATIADO - O pão de forma é o produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O produto deverá ser fatiado, sendo cada fatia de aproximadamente 25g. Deverá conter no mínimo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, sal, fermento. A embalagem deverá ser de plástico transparente atóxico, devidamente lacrados, podendo variar de 500g, devendo constar informações do fabricante, data de fabricação, data de validade e informação nutricional, de acordo com a legislação sanitária vigente. No momento da entrega, o produto deverá contar com pelo menos 10 (dez) dias de validade e no máximo 15 (quinze) dias de fabricação. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos e Legislação Vigente. | PCT | | |
| 3 | Abacaxi | Nome Científico: Ananas comosus L. Merrill Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e sã ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outrassubstâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso Mínimo Unitário: 1,5 kg Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em mono- | KG | | |

| | | | | | |
|---|-------------------------|---|-----|--|--|
| | | blocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto | | | |
| 4 | ABÓBORA CABOTIÁ | boa aparência, polpa de cor laranja intenso, sem machucados ou ferimentos, sem sinais de mofo ou podridão, isento de sujidades, material terroso. Sem lesões de origem físicas ou mecânica. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio: 3kg | KG | | |
| 5 | Açafrão em pó | Açafrão em pó - acondicionado em embalagem plástica com 100g, contendo no rotulo a marca do produto, a gramatura, a data de validade e o lote. Ter validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | UND | | |
| 6 | Achocolatado em pó 400g | Achocolatado em pó, instantâneo - Embalagem 400g. acondicionado em embalagem resistente. Deverá conter os dados de identificação, prazo de validade e procedência, os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Contendo açúcar, cacau em pó, malto dextrina, mix vitamínico. Minerais: ferro e zinco e constituído de pó fino e homogêneo. Embalagem: a embalagem primaria deverá ser adequada a sua natureza e compatível com seu prazo de validade, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. validade mínima 6 meses a contar da data da entrega. | UND | | |
| 7 | Açúcar Cristal 1kg | Açúcar Cristal: Obtido da cana de açúcar, tipo Cristal, branco, aspecto granuloso, o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, sujidades, larvas, bolores, com grãos inteiros detritos animais e vegetais e outros resgumentos estranhos. Embalagem de 01Kg. | UND | | |

| | | | | |
|----|---|--|-----|--|
| 8 | Adoçante Dietético líquido 100ml | Adoçante Dietético líquido transparente embalagem de 100ml. acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) do ingrediente. Em seus ingredientes deverá conter: Água, edulcorante sucralose e acesulfame, de potássio, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio e acidulante ácido cítrico. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido de 100ml.. | UND | |
| 9 | Alface Crespa | Nome Científico: Lactuca sativa Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e não ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outrassubstâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 300g Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto | KG | |
| 10 | ALHO IN NATURA | ALHO IN NATURA | KG | |
| 11 | ALMÔNDEGA 100% BOVINA (item exclusivo para merenda) | composto 100% de carne bovina de primeira qualidade, moldada congelada tipo iqf. isenta de aditivos, outros ingredientes e materiais estranhos. em formato de almôndega, que deverá pesar entre 15gr e 25gr com congelamento iqf. embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, contendo no mínimo 1kg e no máximo 5kg. rótulo: conforme legislação vigente. com identificação da validade de forma indelével. validade: mínimo 6 meses em embalagem fechada, armazenada a -12°C ou mais frio, a partir da data de fabricação. | KG | |
| 12 | AMEIXA SECA SEM CAROÇO 500g | obtida de frutas maduras, inteiras, sãs, limpas e desidratadas livre de fermentações, manchas ou defeitos embalagem plástica, limpa, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Não poderá conter adição de glicose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. O transporte deverá obedecer às regras da vigilância sanitária | PCT | |

| | | | | |
|----|----------------------------------|---|-----|--|
| 13 | AMENDOIM TORRADO - | AMENDOIM TORRADO - Amendoim torrado sem pele e sem sal: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.342/78) e Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17 de junho de 2013. Ingredientes mínimos: Amendoim torrado, sem pele e sem sal, deverá ser isento de gordura trans, realçador de sabor, temperos, sujidades, parasitos, larvas, fungos, leveduras, detritos animais e vegetais, apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem primária individual: sachê atóxico, hermeticamente fechado, resistente, pesando entre 200 e 500g. Embalagem secundária: caixa de papelão lacrada ou fardo plástico, resistente. | KG | |
| 14 | AMIDO DE MILHO. | AMIDO DE MILHO- Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 500g do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega do produto. | UND | |
| 15 | Arroz Branco 1 kg | Arroz Branco Grão novo, sadio, de primeira qualidade e classificado de acordo com a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico e compatível com peso máximo de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 12 meses da data de entrega do produto. embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno, transparente, atóxico. prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. | UND | |
| 16 | Arroz Integral 1kg | Arroz Integral, 100% natural, rico em fibras, vitaminas e sais minerais. o produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de de umidade, sujidades, larvas, bolores, com grãos inteiros, preparação final dietética inadequada (empapamento). embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno, transparente, atóxico. prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega | UND | |
| 17 | Arroz Tipo 1 Parboilizado | Arroz Tipo 1 Parboilizado. Grão novo, sadio, de primeira qualidade e classificado de acordo com a legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de fabricação. A embalagem primária deverá ser de saco atóxico e compatível com peso de 1 Kg Fardo de 30x1kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 12 meses da data de entrega do produto. | FD | |
| 18 | Aveia em Flocos Finos 150g | Aveia em Flocos Finos - Embalagem mínima de 150g. isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso, acondicionado internamente em sacos plásticos atóxicos lacrados por selador. Deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. Deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega e peso líquido de 150g. | UND | |
| 19 | Bala de goma | ideal para lembrancinhas, embalagem com 1 kg, tipo: jujuba. | KG | |
| 20 | Bala de goma tubo iogurte | Bala de goma tubo iogurte gomets 32g. Caixa C/30 unid | CX | |
| 21 | Bala mastigável sabores diversos | pacote com 600 gramas Bala sortida pacote ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulantes ácido cítrico e ácido láctico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizantes e corantes naturais cúrcuma e carmin de cochonilha. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | UND | |

| | | | | |
|----|---|--|-----|--|
| 22 | BANANA DA TERRA' | casca amarelo escuro, com manchas escurecidas quando madura, sem áreas amolecidas, isento de sujidades, parasitas, em vários estados de maturação. Sem lesões de ordem física ou mecânica. Polpa compacta bem consistente, de cor rosada, textura macia e compacta em penca. | KG | |
| 23 | Banana prata | Banana prata - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sítas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | |
| 24 | Batata doce | Batata doce - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sítas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | |
| 25 | Batata inglesa | Batata inglesa - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sítas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | |
| 26 | Bebida láctea fermentado sabor Morango 900 ml | Bebida láctea fermentado sabor Morango. Embalagem de no mínimo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e contendo carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | UND | |
| 27 | BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE, ISENTA DE LACTOSE- | Produto isento de lactose, obtido através da mistura leite parcialmente desnatado ou reconstituído, soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, açúcar cristal, cacau em pó e vitaminas adicionadas. Embalagem primária caixa cartonada aluminizada de aproximadamente 200ml embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima na data de entrega de 3 meses. | UND | |
| 28 | BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE. | BEBIDA LÁCTEA UHT SABOR CHOCOLATE- Produto obtido através da mistura de soro de leite e/ou soro de leite em pó reconstituído, leite integral e ou leite em pó integral reconstituído, açúcar cristal, cacau em pó hidratado, creme de leite, amido modificado, cloreto de sódio, espessantes celulose microcristalina, carboximetilcelulose sódica e carragena, aromatizante e estabilizante citrato de sódio, vitaminas adicionadas, constituído em líquido homogêneo, cor, cheiro e sabor próprio, sem sujidades e materiais estranhos a sua composição. Padrões de identidade e qualidade deverão atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser compatível com o prazo de validade e a natureza do produto deverá ser de no máximo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve ser treta park ou plástica, com Peso líquido de 1 litro. | UND | |
| 29 | Bebida tipo sucos | diversos sabores, industrializados e acondicionados em embalagens apropriadas, de no mínimo 1 litro. | UND | |

| | | | | |
|----|------------------------------|--|-----|--|
| 30 | Beterraba | Beterraba - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sítis e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | |
| 31 | Biscoito de Polvilho Salgado | <p>Biscoito de Polvilho Salgado Sabor Tradicional O produto deve ter como principal ingrediente polvilho, ser isento de farinha de trigo, glúten, leite, lactose e açúcar. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos.</p> <p>Características sensoriais (organolépticas): aspecto assado, cor e odor próprios. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado, murcho e queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Cada pacote deverá conter aproximadamente 100 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: De papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p> | PCT | |

| | | | | |
|----|--|---|-----|--|
| 32 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE | <p>BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE Biscoito doce, tipo rosquinha. Deve ser elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não pode conter leite, lactose, produtos de origem animal. Características Técnicas: Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Sabores variados: coco, leite e chocolate. Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto 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. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. Embalagem primária: Embalagem deve conter aproximadamente 400g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA)</p> | PCT | |
| 33 | Biscoito doce. Tipo rosquinha Coco, Embalagem 300g | <p>Biscoito doce. Tipo rosquinha Coco, Embalagem 300g, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, gordura vegetal, açúcar invertido, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente.</p> | UND | |
| 34 | Biscoito Salgado Cream Cracker Tipo Integral Embalagem 350g. | <p>Biscoito Salgado Cream Cracker Tipo Integral Embalagem 350g. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral reconstituída do trigo, gordura vegetal, extrato de malte e soro de leite. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente e lacrado. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p> | UND | |

| | | | | |
|----|---|---|-----|--|
| 35 | Biscoito salgado tipo cream-cracker – Embalagem com no mínimo 350g. | Biscoito salgado tipo cream-cracker – Embalagem com no mínimo 350g. embalada pelo próprio fabricante com transparência e incolor, atóxico, lacrados com seladora, sem perder a sua integridade/ crocância, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor, identificando o fabricante, à procedência, data de validade, o conteúdo, a informação nutricional, o peso líquido. O produto deverá ser obtido pelo processamento da farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Fermento, bicarbonato de sódio, lecitina de soja, ácido ascórbico. Embalagens: saco plástico atóxico transparente, fino com fita marcadora de abertura, secundária: saco plástico atóxico, transparente e flexível do próprio fabricante, contendo 3 embalagens primárias, com no mínimo 20x350g. A embalagem deve estar íntegra sem sinais de violação. A validade do produto deverá ser de no mínimo de 06 meses. | UND | |
| 36 | Biscoito tipo lanche 800g | biscoito recheada com goiabada. Especificação: Embalagem contendo 800G com 20 lanches. Kit com 5 unid. | KIT | |
| 37 | Biscoito Tipo Maisena Embalagem 350g. | Biscoito Tipo Maisena Embalagem 350g. Biscoito doce. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, bicarbonato sódio, e lecitina soja. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 350g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. | UND | |
| 38 | Biscoito Tipo Maisena Embalagem 350g. Sabor leite | Biscoito Tipo Maisena Embalagem 350g. Biscoito doce, Sabor leite sem cobertura e recheio e com textura crocante. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, bicarbonato sódio, leite em pó desnatado e soro de leite em pó e lecitina soja. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 350g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. | UND | |
| 39 | Biscoito Tipo Maria Embalagem 350g | Biscoito Tipo Maria Embalagem 350g. Biscoito doce. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 350g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. | UND | |
| 40 | Biscoito Tipo Maria Embalagem 350g doce, sabor leite | Biscoito Tipo Maria Embalagem 350g. Biscoito doce, sabor leite sem cobertura e recheio e com textura crocante. Alimento obtido pelo amassamento de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico. Quando da sua entrega deverá apresentar-se em perfeito estado de conservação a embalagem primária deverá ser de plástico atóxico com peso líquido de 350g. O produto deverá atender a legislação de alimentos da ANVISA. | UND | |

| | | | | |
|----|--|--|-----|--|
| 41 | Biscoito Tipo Rosquinha, Embalagem 300g. Sabor Chocolate | Biscoito Tipo Rosquinha, Embalagem 300g. Sabor Chocolate Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, açúcar invertido, amido, cacau em pó, bicarbonato de sódio/e ou amônio, soro de leite em pó. Ingredientes permitidos na legislação. Validade mínima 6 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. | UND | |
| 42 | Biscoito Tipo Rosquinha, Embalagem 300g. Sabor Leite | Biscoito Tipo Rosquinha, Embalagem 300g. Sabor Leite farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido, açúcar invertido, fermentos químicos e outros ingredientes permitidos na legislação vigente. Validade mínima 5 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. | UND | |
| 43 | Biscoito Wafer em embalagem individual de 35g | Sabores variados. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega Ref: Tipo Treloso, equivalente ou superior. | UND | |
| 44 | Bombom coberto com chocolate | recheado com creme castanha de caju, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, castanha de caju, manteiga de cacau, farinha de soja, amêndiom, gordura vegetal, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, leite em pó desnatado, sal, óleo de soja, cacau, extrato malte, emulsificante lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Embalagem primária selada individualmente com peso aproximado de 20g e secundária de plástico polipropileno biorientado pacote de 1kg. | PCT | |
| 45 | CACAU EM PÓ 100% - | CACAU EM PÓ 100% - cacau em pó natural, 100% cacau, não alcalino. Deve conter o percentual de cacau explícito na embalagem, sem aditivos químicos, sem adição de açúcares, livre de aromas artificiais, gorduras trans e lactose. Embalagem de 500 gramas | PCT | |
| 46 | Café em pó 500g | Café em pó: Café em pó torrado e moido extra forte. Embalagem de 500 gramas. Características gerais: pó proveniente da torrefação do grão do café mais intensa. Características organolépticas: pó de coloração escura, homogêneo, marrom (que pode variar de acordo com a torrefação do grãos). Com selo de pureza ABIC. Rotulagem: deverá obedecer a legislação vigente. Embalagens: embalados a vácuo/almofada mantidos a temperatura ambiente. Transporte: deve ser adequado a legislação vigente, respeitando as características do produto e temperatura da conservação. Embalagem: 500g. | UND | |

| | | | | |
|----|---|--|-----|--|
| 47 | Caldo de carne: | Caldo de carne - A base de: gordura vegetal, fubá, amido, açúcar, salsa, alho, cebola, carne bovina. Realçador de sabor, aromatizantes corante natural urucum e caramelo. Peso líq. 456g. Tablete caixa 24 Unidades, sem sujidade (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. | UND | |
| 48 | Caldo em tablete de Frango: | Caldo em tablete Frango - A base de: gordura vegetal, amido, carne de galinha, alho açúcar, salsa. Realçador de sabor, aromatizantes corante de caramelo. Peso líq. 456g. Tablete caixa 24 Unidades, sem sujidade (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. | UND | |
| 49 | Canela em pau: | Canela em pau. Pct c/5 unid de 40g. | UND | |
| 50 | CANELA EM PÓ. | CANELA EM PÓ- Produto obtido de especiaria da parte internada casca do tronco da Caneleira. Cor marrom claro com sabor e aroma característicos. Deverá atender a legislação de alimentos atual da ANVISA. A embalagem primária deverá ser de plástico e contendo 20 gramas do produto. A validade do referido produto deverá ser no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | UND | |
| 51 | Canjiquinha de milho amarelo (Xerém). Contendo 500 gramas | Canjiquinha de milho amarelo (Xerém). Contendo 500 gramas. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | UND | |
| 52 | Carne bovina de 1ª qualidade. | Carne bovina de 1ª qualidade – Tipo alcatra ou coxão mole, sem osso resfriada, isenta de cartilagem e com no máximo 5% de gordura sem adição de temperos Embalagem plástica sem acúmulo de líquido em seu interior, com identificação do produto Rótulo contendo data de abate, peso, validade, e temperatura de estocagem conter número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de sua inspeção. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. e com baixo teor de sódio. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |

| | | | | |
|----|--|---|----|--|
| 53 | Carne Bovina, Acém contendo 01 a 3 kg. | Carne Bovina, Acém contendo 01 a 3 kg. – Congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 54 | Carne Bovina, Coxão Mole, | Carne Bovina, Coxão Mole. Congelada, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne. Devem constar claramente as seguintes informações: os número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e/ou Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos origem animal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 55 | Carne Bovina, Patinho – congelada | Carne Bovina, Patinho – congelada, limpa, sem gordura e sebo aparente, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem primária própria com peso líquido das peças variando entre 4 a 5 kg, transparente, atóxica, de preferência embalada a vácuo. Devem constar claramente as seguintes informações: os número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e/ou Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos origem animal, ingredientes, data de fabricação, lote, validade e informações nutricionais. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega. | KG | |
| 56 | CARNE BOVINA, PATINHO EM CUBOS (CONGELADO) | Carne bovina em cubos, congelada (tipo iqf), tipo patinho. de primeira qualidade, isenta de ossos e cartilagens, livres de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Em cubos de aproximadamente 3cm. Congelada, tipo iqf. embalagem primária: saco de polietileno, termossoldado, de até 5kg. Com identificação da validade de forma indelével. | KG | |

| | | | | |
|----|---|---|----|--|
| 57 | Carne moída congelada de bovino patinho | Carne moída congelada de bovino – Embalagem de 500g com no máximo 10% de gorduras, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, do corte patinho, abatidos sob inspeção veterinária e deve constar claramente as seguintes informações: o número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e/ou Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos origem animal. A carne deve apresentar-se em aspectos próprios, não amolecidos 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. Deverá possuir na embalagem identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá apresentar carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimentos. O produto deve apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses na data da entrega. | KG | |
| 58 | Carne Suína, Tipo Lombo. | Carne Suína, Tipo Lombo com peso mínimo de 1 kg e máximo de 4 kg. Lombo sem osso congelado - Deverá conter pouca gordura, isenta de ossos com aspecto próprio, não amolecida e não pegajosa, conter cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. . Padrão de Identidade e Qualidade: Deverá atender a legislação de alimentos preconizada pela ANVISA. Rotulagem: As informações nutricionais a denominação do alimento, o conteúdo líquido, identificação do lote, número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de sua inspeção. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação., identificação da origem, data de validade. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. A validade do produto deverá ser de no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 59 | CEBOLA BRANCA 120g | Deve ser procedente de espécie genuína e sã satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | KG | |

| | | | | |
|----|-----------------------------------|---|-----|--|
| 60 | Cenoura. | Cenoura – Sem folhas, primeira, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sítas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | |
| 61 | Chá - Sabores diversos tipo sache | Chá - Sabores diversos acondicionado em envelope individual, tipo sache de papel impermeável, Em caixa com 10 unidades de Sachês com vedação mecânica selagem plastica) a embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação embalagem de no mínimo 10g a 20g. | UND | |
| 62 | Charque bovino | Charque bovino de 1ª qualidade – cortes dianteiros, curada, devendo conter na lista de ingredientes apenas carne e sal. Apresentar-se com odor característicos, sabor próprio, e agradável, ter consistência firme e não pegajosa, isento de coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada e vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável. Ser livre de parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Deverá ser embalado a vácuo, em saco plástico transparente e resistente. Conter na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, o número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e/ou Sistema Brasileiro de Inspeção de produtos origem animal,. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 5 kg. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | UND | |
| 63 | Chocolate em Pó - 50% cacau 1Kg. | Chocolate em Pó - Embalagem de no mínimo 1Kg. Cacau em pó com no mínimo 50% cacau em pó. Deve conter o percentual de cacau explícito na embalagem. | UND | |
| 64 | Coco Ralado 50g | Coco Ralado embalagem primária aluminizada de 50 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. A validade do referido produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | UND | |
| 65 | Colorau em Pó 100mg | Colorau em Pó Produto obtido do grão de urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca, pó, fino, homogêneo, de coloração avermelhada. O produto deverá atender a legislação atual da ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico e pesando 100 gramas. A validade do referido produto deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. | UND | |

| | | | | |
|----|------------------------------------|--|-----|--|
| 66 | COMINHO EM PÓ. | COMINHO EM PÓ - São grãos sadios, isentos de pimenta e submetido ao processo de secagem, maceração e moagem, obedecendo as boas normas de fabricação. A embalagem primária desse deverá acondicionar 100 gramas do produto e desse ser feita de plástico atóxico. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de fabricação do produto. | UND | |
| 67 | Condimento com vinagre de álcool | Condimento com vinagre de álcool Produto obtido da mistura de vinagre de álcool, caramelo, cominho, alho e folha de louro com aroma acético, sabor ácido e ausente de elementos estranho, A embalagem primária deve ser de recipiente plástico atóxico de 750 ml. A validade do produto deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto. | UND | |
| 68 | Coxa e sobrecoxa | Coxa e sobrecoxa de frango refrigerada, limpo com aspecto, cheiro e sabor inerente ao alimento. Carne de frango deve ser abatida sob fiscalização veterinária. O produto deverá apresentar carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal. A legislação atual da ANVISA deverá ser considerada. Embalagem primária de até 5 quilogramas em saco plástico transparente e atóxico. A validade mínima é de 9 meses a partir da data da entrega. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 69 | Cravo da Índia 40g | Cravo da Índia acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 40g, Constituído por botões florais são, secos e limpos, deverá conter as características do produto com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | UND | |
| 70 | Creme de Leite 200g | Creme de Leite. Embalagem de no mínimo de 200g: Processamento: teor gordura mínimo de 15%, que seja produzido a partir de creme de leite, sem glúten, esterilizado. rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor, identificando o fabricante, à procedência, data de validade, o conteúdo, a informação nutricional, o peso líquido. Em sua embalagem deve conter os números do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação da ANVISA. Análise de Rotulagem: Deverá conter na embalagem no mínimo 200g. | UND | |
| 71 | Extrato de Tomate Concentrado 300g | Extrato de Tomate Concentrado, em embalagem de no mínimo 300g, tetra park (papel, polietileno e alumínio) ou sachê, de primeira qualidade. Contendo em sua composição, extrato ou polpa de tomate. A embalagem deverá conter externamente o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, sem sódio, número do lote, quantidade do produto e data de validade. | UND | |
| 72 | FARINHA DE MANDIOCA. | FARINHA DE MANDIOCA—Fina, seca, branca. Deve atender a legislação de alimentos proposta pela ANVISA. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico e com peso de 1 Kg. A validade do produto deverá ser de no mínimo 9 meses a partir da data de entrega. | PCT | |

| | | | | |
|----|---|---|-----|--|
| 73 | FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. | FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO- Produto originado da maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação do trigo e adicionada fermento. Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 1 Kg do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | PCT | |
| 74 | Farinha de Trigo Integral 1 kg | Farinha de Trigo Integral. Produto originado da maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação do trigo. Deverá atender as boas práticas de fabricação exigidas pela ANVISA. A embalagem primária deverá conter 1 Kg do produto. A validade do produto deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. | UND | |
| 75 | Farinha Láctea Com embalagem mínima de 180g | Farinha Láctea - Com embalagem mínima de 180g. Composto de alimento a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó, açúcar, vitaminas e sais minerais, amido, sal e aromatizante, ferro com no mínimo 2,1 e zinco com no mínimo 2,1 na porção de 30g. Em sua embalagem deve conter identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Embalagens: A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. | UND | |
| 76 | Feijão carioca fardo com 30 und | Feijão carioca, características gerais: feijão carioca tipo 1 novo constituído de grãos inteiros e sãos com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies acondicionado em saco com 01 kg, validade mínima de 5 meses a partir da entrega, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido e suas condições deverão estar de acordo com (Portaria M.A 161, de 24/07/87). padrão de identidade e qualidade: alimento obtido de grãos sadios, classe cores. deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor. embalagens: a embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. primária: saco de filme plástico atóxico com acondicionamento de 30x 1kg. a data de fabricação e validade, o tipo, a classe a identificação de origem devem constar no rótulo da embalagem primária. secundária: saco plástico transparente contendo 30 embalagens primárias. a validade do produto deverá ser de no mínimo 05 meses. a data de entrega não poderá ser superior a 30 dias da data de embalagem. | FD | |
| 77 | FEIJÃO PRETO. | 1ª qualidade, novos, limpos e secos, não devem apresentar: mofo, murchos e sem brilho. Validade mínima de 6 meses a contar da entrega. A embalagem primária deve ser de plástico atóxico transparente e deve conter no mínimo 1 KG. | KG | |
| 78 | FEIJÃO VERDE' | Feijão verde de 1ª qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada. | KG | |

| | | | | |
|----|--|---|-----|--|
| 79 | FERMENTO QUIMICO EM PÓ | instantâneo, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. | UND | |
| 80 | Fígado Bovino: | Fígado Bovino. Porcionado em embalagem plástica transparente de 01 kg, de 1ª qualidade, congelada, rotulada, inspecionadas órgãos oficiais contendo carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal, data de fabricação e prazo, de vencimento, deverá ser transportada em carro resfriado ou caixa de isopor contendo gelo ou de acordo com as normas vigentes, temperatura de entrega - 18°C. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega | KG | |
| 81 | Filé de Frango Cortado em fatias | Filé de Frango Cortado em fatias (filé), sem pele, congelado. Embalagem: Deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, inspecionadas órgãos oficiais contendo carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 82 | Filé de Frango Moído 400 | Filé de Frango Moído - Filé moído contendo embalagem mínima 400g. sem gordura aparente, sem osso. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente contendo identificação do produto. Contendo embalagem mínima 400g. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, inspecionadas órgãos oficiais contendo carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e de inspeção Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. | KG | |
| 83 | FLOCOS DE MILHO | Produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, desgerminado ou não, devendo ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Produto de aspecto fino, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, livre de umidade. Embalagem de 500 gramas, em plástico atóxico, lacrada por selador. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega. | PCT | |
| 84 | FOLHA DE LOURO DESIDRATADA. | FOLHA DE LOURO DESIDRATADA - Louro, constituído de folhas sãs, e secas. Acondicionado em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 4 gramas de peso líquido. embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação data de validade ,quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 70 do decreto estadual nº12486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega | UND | |
| 85 | Fórmula Infantil para Lactentes de 0 à 12 meses - Lata com 800g. | Fórmula Infantil para Lactentes de 0 à 12 meses - Lata com 800g. | UND | |

| | | | | |
|----|---|--|-----|--|
| 86 | Fórmula Infantil para Lactentes de 0 à 12 meses, Isenta de Lactose. | Fórmula Infantil para Lactentes de 0 à 12 meses, Isenta de Lactose. Fórmula Infantil para lactantes e de seguimento destinada as necessidades dietoterápicas específicas com restrições de lactose. Com DHA e ARA e nucleotídeos. PRODUTO DE REFERÊNCIA NAN SEM LACTOSE OU SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE - Lata com 400 gramas. | UND | |
| 87 | Formula Infantil para Lactentes de 6 aos 12 Meses – Lata com 800g. | Formula Infantil para Lactentes de 6 aos 12 Meses – Lata com 800g. | UND | |
| 88 | Frango inteiro: | Frango inteiro - (sem cabeça, vísceras e pés) congelado, embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 89 | GELADO COMESTIVEL | GELADINHO AMERICANO PCT C/ 40 UNID DE 55ML CADA | PCT | |
| 90 | GOMA PARA TAPIOCA 1ª qualidade | a vácuo, acondicionada em embalagem de 500gr, original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. | UND | |
| 91 | Granulado Chocolate, modelo | Granulado, Peso: 500g, Ingredientes: Açúcar, Gordura Vegetal Hidrogenada, Cacau em Pó, Glaceante Talco, Amido de Milho, Estabilizantes Lecitina de Soja e Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos, Xarope de Glicose, Conservante Sorbato de Potássio, Aromatizante, Sal e Corante Artificial Tartrazina. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. | PCT | |
| 92 | Inhame. | Inhame - apresentando grau de maturação tal que permita/suporte manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, para sítas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | KG | |
| 93 | IOGURTE NATURAL INTEGRAL – | deve conter apenas dois ingredientes: leite integral e /ou leite integral reconstituído e fermento lácteo, pote de aproximadamente 170g. | PCT | |
| 94 | KIWI | sem manchas ou pontos amolecidos, isento de material terroso, isento de danos físicos oriundos do manuseio. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. Peso médio: 80g | KG | |
| 95 | LARANJA LIMA - | LARANJA LIMA - Fruto arredondado, casca de cor viva, íntegra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (180 a 200g). | KG | |

| | | | | |
|-----|----------------------------|--|-----|--|
| 96 | LARANJA PÊRA - | LARANJA PÊRA - Característica Gerais: Deve ser procedente de espécie genuína e sã satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto | KG | |
| 97 | LARANJA TIPO TANGERINA - | LARANJA TIPO TANGERINA- Fruto arredondado, casca de cor viva, íntegra cor, odor, sabor próprios. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (100 a 200g). | KG | |
| 98 | Leite condensado 395g: | Leite condensado 395g, de primeira qualidade integral, embalagem primária tetra pack, processamento: teor gordura mínimo de 3%, sem glúten, rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor, identificando o fabricante, à procedência, data de validade, o conteúdo, a informação nutricional, o peso líquido. Em sua embalagem número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. | UND | |
| 99 | Leite de Coco 500ml: | Leite de Côco 500ml de boa qualidade. Deve obedecer às boas práticas de fabricação e legislação atual da ANVISA. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações dos produtos, validade. A embalagem de vidro. A validade do produto deve constar no rótulo da embalagem. Validade mínimas 6 meses a partir da data de entrega. | UND | |
| 100 | Leite de Soja 1 litro | Leite de Soja. aromas diversos. Padrões de identidade e qualidade deverão atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem primária deve ser compatível com o prazo de validade e a natureza do produto deverá ser de no máximo 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem deve ser treta park ou plástica, com Peso líquido de 1 litro. | UND | |
| 101 | Leite em Pó Desnatado 280g | Leite em Pó Desnatado embalagem 280g. Enriquecido de vitaminas, minerais e magnésio. Isento de gorduras. Em sua rotulagem deverá conter o nome do fabricante, à procedência, data de validade, o conteúdo, a informação nutricional, o peso líquido. Na embalagem deve conter número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. | UND | |

| | | | | |
|-----|--|--|-----|--|
| 102 | Leite em pó integral 380g | Leite em pó integral de no mínimo 380g. Qualidade Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana. Ingredientes: rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas A D, C e E. mediante processos tecnológicos adequados. rotulagem: os dizeres de rotulagem obedecerão à legislação em vigor, identificando o fabricante, à procedência, o conteúdo, a informação nutricional, o peso líquido. Em sua embalagem deve conter número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. Devem atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deve ter boa solubilidade. Embalagem em polietileno atóxico ou embalagem aluminada. | UND | |
| 103 | Leite em Pó Integral Instantâneo 200g | Leite em Pó Integral Instantâneo Embalagem primária deve ser de 200g. Produto obtido da desidratação do leite da vaca integral, na forma de pó, sem grumos, cor branca, totalmente solúvel, não deve apresentar ranço. O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | FD | |
| 104 | Leite em Pó Integral instantâneo 300g: | Leite em Pó Integral instantâneo. embalagem mínima 300g. Produto obtido para dieta e restrição de lactose. Ingredientes: Leite em pó integral, enzima lactase, minerais cálcio, ferro e zinco, rico em vitaminas A C, D e E. O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, com seguintes números de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UND | |
| 105 | MAÇÃ VERMELHA - | MAÇÃ VERMELHA- nacional in natura extra, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Tamanho médio (30 a 90g). | KG | |
| 106 | MACARRÃO DE ARROZ - | MACARRÃO DE ARROZ - Macarrão de arroz, sem glúten massa proveniente de arroz e sem misturas de outros tipos de macarrão – Tipo de macarrão: Espaguete, embalagem transparente. Informações nutricionais na embalagem. Validade de no mínimo 06 meses | PCT | |
| 107 | Macarrão parafuso 500g | Macarrão, tipo parafuso de primeira qualidade: Gramatura de 500g. sêmola. Massa alimentícia tipo parafuso, isento de qualquer substância estranha ou nociva, O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa e de parasitas, padrão de identidade e qualidade: alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, adicionado ou não de outras substâncias permitidas na legislação, deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. acrescido de sêmola e ovos., o macarrão ao ser colocado | UND | |

| | | | | |
|-----|-------------------------------------|---|----|--|
| | | na água não devera turva-los antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. | | |
| 108 | Macarrão tipo espagete 500g: | Macarrão tipo espagete com embalagem plástica transparente de 500g. (tipo espagete fino e longo macarrão): Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo de sêmola enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho e urucum, ovos substâncias permitidas na legislação. Deverão atender à legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de fabricação. Rotulagem: Os dizeres de rotulagem obedecerão a legislação em vigor. Embalagens: A embalagem primária deve ser adequada à sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Primária: Saco de filme plástico com acondicionamento de Secundária: Fardos de papelão ou plástico. contendo 20 na embalagens primárias. A denominação de venda do alimento, os ingredientes, o conteúdo líquido, a informação nutricional data de validade, a identificação do lote, a identificação de origem deve constar do rótulo da embalagem primária. A validade do produto deverá ser de no mínimo, 06 meses. A data de entrega não poderá ser superior a 60 dias da data de fabricação. | FD | |
| 109 | MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA - | MACAXEIRA, DESCASCADA E CONGELADA - Deve ser procedente de espécie vegetal genuína e sã e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca, de ótima qualidade, compacta e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme, típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento. Deve se apresentar com umidade externa normal, sem enfermidades, odor, cor e sabor estranhos. Estar isenta de: terra aderente fora do normal, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas nos produtos. A macaxeira deve ser descascada, cortada em roletes e congelada. Embalagem primária: A macaxeira deve ser descascada e acondicionada em embalagem plástica (polietileno), transparente, flexível, resistente, atóxica, adequada para alimentos, lacrada e congelada. Peso Líquido Máximo: 5Kg. Embalagem/ transporte: O transporte e a conservação do produto deverá estar em condições adequadas para o consumo, em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto. A embalagem deve conter etiqueta de pesagem e prazo de validade | KG | |

| | | | | |
|-----|---------------------------|---|----|--|
| 110 | MAMÃO PAPAIA OU FORMOSA - | MAMÃO PAPAIA OU FORMOSA - Deve ser procedente de espécie genuína e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e já ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 600g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto | KG | |
| 111 | MANGA TOMMY - | MANGA TOMMY - Deve ser procedente de espécie genuína e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e já ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 200g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | KG | |

| | | | | |
|-----|------------------------------------|--|-----|--|
| 112 | Manteiga natural 200g | Manteiga natural de primeira qualidade pote polietileno 200g. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente contendo 12 unidades de 200g. Impresso, com tampa, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 4 (Quatro) meses a partir da data de entrega, de boa qualidade reconhecida no mercado. de primeira qualidade sem sódio. Contendo em sua embalagem o número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. O produto deverá atender à legislação sanitária vigente e obedecer às boas práticas de fabricação. O Produto deverá conter identificação, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Condições de transporte: deve ser realizado em veículos refrigerados. O produto deve ser transportado em condições que evitem riscos de contaminação e/ou deterioração. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | UND | |
| 113 | Margarina vegetal cremosa com 500g | Margarina vegetal normal reconhecida no mercado: cremosa com 500g. No rótulo deverá constar denominação do produto e sua classificação - rotulagem apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes nutricional obrigatória, óleo vegetal, água, sal, urucum, cúrcuma, lecitina, creme de leite, conter no máximo 59 de sódio na porção de 10g. data de validade não inferior a 06 meses da data de entrega. unidade com 500g. marca reconhecida no mercado. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 114 | Melancia: | Deve ser procedente de espécie genuína e não satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e não ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 5Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásti- | KG | |

| | | | | | |
|-----|--------------------------|--|-----|--|--|
| | | cos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | | | |
| 115 | Melão | <p>Melão Deve ser procedente de espécie genuína e sã satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 1,2Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos /caixas plásticas, garantindo a conservação do produto.</p> | KG | | |
| 116 | Milho para Mungunzá 500g | <p>Milho para Mungunzá. Grãos de milho tipo 1 do grupo especial, despelculado e submetido aos processos de secagem. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico e contendo 500 gramas do produto.</p> | UND | | |

| | | | | |
|-----|--------------------------------------|---|-----|--|
| 117 | MILHO PARA PIPOCA. | MILHO PARA PIPOCA – Grãos de milho, despelculado e submetido aos processos de secagem. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico e contendo 500 gramas do produto. | PCT | |
| 118 | Milho Verde em Conserva 260g | Milho Verde em Conserva. A base de: milho /água / sal. Sem conservantes, Acondicionado em embalagem mínima contendo 260g. peso líquido, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega | UND | |
| 119 | MILHO VERDE EM ESPIGA | - in natura, tamanho médio a grande, com coloração dos grãos amarelo forte. Aplicação: alimentar. Características adicionais: íntegro, com grãos inteiros, sem podridão e sem fungos. Cheiro característico do produto. Bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Peso médio por unidade: 250g. | UND | |
| 120 | Mistura para bolo 400g | Mistura para bolo - Sabores Diversos. Embalagem plástica primária acima de 400g. O padrão de identidade e qualidade deverá atender a legislação atual de alimentos exigida pela ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. | UND | |
| 121 | Mistura para Mingau tradicional 180g | Mistura para Mingau tradicional/sabores. Embalagem com no mínimo de 180g., Mistura a base de amido , açúcar vitaminas, minerais para preparo de mingau, sabores diversos. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 180g. | UND | |
| 122 | Nego Bom de banana | pacote com 50 unidades | PCT | |
| 123 | Óleo de soja de 900ml | Óleo de soja de 900ml. Produto obtido do grão de soja comestível e refinado, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado. Embalagem Secundaria com 20 unid. fabricado a partir de matérias primas e limpas. data de fabricação e prazo de validade não inferior a 10 meses da data de entrega. | UND | |

| | | | | |
|-----|-------------------------------------|--|-----|--|
| 124 | Orégano Desidratado 100g | Orégano Desidratado erva seca, sem adulterações e contaminações de qualquer espécie. Na embalagem deve conter ingredientes, tabela nutricional, data fabricação e/ou lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 100g. | UND | |
| 125 | Ovos de galinha, tipo extra, branco | Ovos de galinha, tipo extra, branco, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal. Embalagem primária: Caixas/bandejas de 30 unidades. | Ban | |
| 126 | PAÇOCA | Paçoca composto de amendoim moído, açúcar, farinha mandioca e sal, prensados embalada individualmente, pesando 20 g cada em pote de 1 kg, com 50 unidades suas condições deverão estar de acordo com a resolução 172 de 04 de julho de 2003 e suas alterações posteriores produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinado pela anvisa. | KG | |
| 127 | Panetone | Panetone- Com gotas de chocolate ao leite 500g | UND | |
| 128 | Pão de Forma Integral: | Pão de Forma Integral, fatiado composição obrigatória - Farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal, grãos de castanha e nozes e água composição opcional - Podem conter outras substâncias alimentícias que os caracterizem desde que permitidas pela legislação e declaradas no rotulo, isentos de gorduras trans, aditivos permitidos pela legislação exceto corantes naturais. ISENTA de corantes artificiais e melhorador. Primária: Saco polietileno atóxico e resistente, constando o peso e respectiva quantidade, bem como a fabricação e validade do produto. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem – Deve atender a legislação vigente. Nota - Produto legalmente isento de registro. Peso líquido Pacote de 450 ou/até 500g. | PCT | |

| | | | | |
|-----|--|---|-----|--|
| 129 | Pão seda | 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, podendo conter outras substâncias alimentícias. Deverá pesar 50 g a unidade. A embalagem deverá ser de saco plástico de polietileno. | UND | |
| 130 | PATINHO EM TIRAS - REFRIGERADO (item exclusivo para merenda) | carne bovina em tiras, refrigerada, tipo patinho, extra limpo (redmeat), de primeira qualidade, mantida sob refrigeração à temperatura de 0°C a 4°C. o tamanho das tiras deverá ser padronizado e de aproximadamente 4 x 1 cm. embalagem: o produto deverá ser entregue acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, incolor, em pacotes de 1 e 2 kg, segundo especificação da contratante no ato do pedido de entrega. rótulo: obrigatório na embalagem primária, de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével, constando data de validade sob refrigeração e sob congelamento. no ato da entrega, o produto não poderá ter mais que 2 dias de fabricação (em relação a data de fabricação da embalagem). | KG | |
| 131 | Peito de Frango congelado | Peito de Frango congelado de 1 qualidade não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) de ossos e peles. O produto deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Inspeccionadas órgãos oficiais contendo carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e de sua inspeção. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |

| | | | | |
|-----|---|---|----|--|
| 132 | Peixe, filé de peixe congelado tipo merluza ou polaca | Peixe, filé de peixe congelado, tipo merluza ou polaca, sem pele, sem espinha, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Inspeccionadas órgãos oficiais contendo carimbos oficiais número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal. | KG | |
| 133 | Pimentão Verde: | Pimentão Verde Deve ser procedente de espécie genuína e sã satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 180g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportados em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. A embalagem do produto deverá ser em sacos plásticos resistentes, transparentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | KG | |

| | | | | |
|-----|--|--|-----|--|
| 134 | Pipoca | milho. Embalagem individual em polietileno atóxico com no máximo 50g. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, tabela de informação nutricional. Pacote com 50 unidades. | PCT | |
| 135 | Pirulito doce, formato de coração 12g | Pirulito doce, formato de coração, embalado individualmente, peso unitário 12 g, pacote com 50 unidades, composição açúcar, xarope de glicose, acidulante ácido cítrico, aroma artificial de morango, não contém glúten | PCT | |
| 136 | Pirulito mastigável | Pirulito mastigável sabor natural de iogurte colorido artificialmente. ingredientes: açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, estabilizante lecitina de soja, aromatizante natural e corante artificial vermelho 40. não contém glúten, caixa com aproximadamente 50 unidades | CX | |
| 137 | Polpa de Fruta, Acerola Embalagem de 1Kg | Polpa de Fruta, Acerola - Embalagem de 1Kg Ingredientes: Acerola. Sem adição de açúcar não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios o produto deve ser recebido sob temperatura de congelamento (- 18 °C). Peso líquido de 1 kg. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |
| 138 | Polpa de Fruta, Manga - Embalagem de 1Kg | Polpa de Fruta, Manga - Embalagem de 1Kg Ingredientes: Manga. Sem adição de açúcar não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante(s). Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos aspecto pasta mole, cor própria, cheiro e sabor próprios o produto deve ser recebido sob A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. | KG | |

| | | | | |
|-----|-----------------------------------|---|-----|--|
| 139 | POLPA DE FRUTA, TANGERINA - | - Ingredientes: Tangerina. Sem adição de açúcar não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). | KG | |
| 140 | POLPA DE FRUTA, UVA | Ingredientes: Uva. Sem adição de açúcar não deverá conter aromatizante (s), corante (s) e conservante (s). | KG | |
| 141 | POLVILHO AZEDO - | tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | PCT | |
| 142 | POLVILHO DOCE - | tipo 1, fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo peso líquido de 500g, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | PCT | |
| 143 | Presunto de Peru | Presunto de - Peru Presunto de Peru - carne de peru, sal e conservante, sem capa de gordura, com rótulos contendo informações nutricionais, validade e carimbo de inspeção sanitária. Comercializado em kg. | KG | |
| 144 | Proteína texturizada de soja 400g | Proteína texturizada de soja: acondicionada em embalagem plástica, pacote com 400g, 1ª qualidade. O rótulo deve conter identificação do produto deve atender a legislação de alimentos da ANVISA. A embalagem do produto deverá ser de plástico atóxico. | UND | |
| 145 | Queijo Coalho | Queijo Coalho. Obtido a partir da coagulação do leite integral ou padronizado a 3%(m/m) em seu conteúdo de matéria gorda, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, sólidos de origem láctea, condimentos e especiarias. Características gerais: Consistência semidura, elástica, textura compacta e macia, cor branco amarelado uniforme, sabor e odor próprio. Ausente de sujidades e contaminantes biológicos e não biológicos. Validade mínima: O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 7 (sete) dias da data de entrega. Condição de conservação e comercialização: queijo de coalho deverá manter-se a uma temperatura 10-12° C. Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro (SIF, SIE ou SIM). Embalagem secundária: Deve ser transportada em caixas térmicas, garantindo a conservação do produto, assegurando total inviolabilidade e proteção das embalagens nele contidas durante todos os procedimentos de transporte, manipulação e armazenamento. | KG | |

| | | | | |
|-----|---------------------------------|---|-----|--|
| 146 | Queijo muçarela fatiado. | Queijo Tipo Muçarela - produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branca, creme homogênea cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Entregue fatiado embalado em papel filme e prato de isopor contendo todas as informações. Comercializado em kg. | KG | |
| 147 | QUEIJO MUSSARELA ZERO LACTOSE – | Isento de lactose, com registro no SIF ou SISP, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio. O transporte deve ser refrigerado capaz de manter a temperatura adequada do produto, de acordo com as exigências da vigilância sanitária. Embalagem podendo variar entre 150 e 300g. | KG | |
| 148 | Refrigerante a base de cola 2L | Refrigerante a base de cola 2L. Produto de primeira qualidade composto de água gasosa, xarope, sabor: cola. Embalagem primária PET, contendo data de validade (prazo de validade mínimo de 2 (dois) meses, a partir da data da entrega) e rótulo com as seguintes informações: marca, fabricante, ingredientes, tabela nutricional, com no máximo 10mg de sódio para cada 200ml porção. Produto obtido através de processo de fabricação de acordo com as normas sanitárias vigentes, livres de sujidades, parasitas e larvas, pacote contendo 06 unidades de 02 (dois) litros cada unidade. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo com a regras de controle e qualidade da lei federal nº 8.918/94. Embalagem PET com no mínimo 2lt. | UND | |

| | | | | |
|-----|---|--|-----|--|
| 149 | Refrigerante a base de extrato de guaraná 2l | Refrigerante a base de extrato de guaraná – composto de extrato de guaraná, água gaseificada, açúcar, sendo permitidos 0,02g a 0,2g de extrato de semente de guaraná, isento de corantes artificiais, livres de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafa “pet” com tampa de rosca. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº 8.918/94, Embalagem PET com no mínimo 2lt. | UND | |
| 150 | Refrigerante a base de extrato de laranja 2 L | Refrigerante a base de extrato de laranja– composto de extrato de laranja, água gaseificada, açúcar, sendo permitidos 0,02g a 0,2g de extrato de laranja, isento de corantes artificiais, livres de sujidades, parasitas e larvas, acondicionados em garrafa “pet” com tampa de rosca, pacote contendo 06 unidades de 02 (dois) litros cada unidade. Deverá apresentar validade mínima de 02 (dois) meses e 20 (vinte) dias a partir da data de entrega de acordo com a lei federal nº 8.918/94, Embalagem PET com no mínimo 2lt. | UND | |
| 151 | REPOLHO BRANCO - | REPOLHO BRANCO - Deve ser procedente de espécie genuína e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 1,6Kg. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto | KG | |

| | | | | |
|-----|--|--|-----|--|
| 152 | SAL MARINHO IODADO. | SAL MARINHO IODADO - Cloreto de sódio obtido de jazidos, fontes naturais ou de água do mar. Deve apresentar cristais homogêneos de coloração uniforme e ter adição de iodato de potássio conforme exigência de legislação. A embalagem primária deve ser adequada ao prazo de validade. A embalagem primária deve ser de saco plástico atóxico com peso de 1 quilograma cada. | PCT | |
| 153 | Salsicha Congelada, Embalagem de 5kg | Salsicha Congelada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo. Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Contendo em sua embalagem o número do registro no ministério da agricultura e inspeção federal e selo de inspeção. que garanta a integridade do produto até o momento de consumo. Embalagem a vácuo. A temperatura do produto deve estar variando entre -18 °C a -12 °C (temperatura de congelamento), de acordo com as diversas legislações vigentes para alimento. Embalagem de 5kg. Deverá ser acondicionada em embalagem atóxica transparente, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente, apresentando data de fabricação e validade. | UND | |
| 154 | Sardinha com óleo em conserva com no mínimo 125g | Sardinha com óleo em conserva com no mínimo 125g. de peso líquido drenado - Descrição completa: sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas e esterilizadas - composição: sardinha, óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida. inviolável, com verniz sanitário, recravada, isenta de estufamento, vazamento, corrosão interna, massamento, ferrugem, perfurações e outras danificações embalagem secundária: caixas de papelão contendo de 08 (oito) a 24 (vinte e quatro) quilos. Na embalagem do produto deverá conter os dados do fornecedor, tabela nutricional, lote, peso líquido, data de fabricação, data de validade (48 meses após a data de fabricação). O produto recebido deverá ter no mínimo 8 meses para o vencimento. | UND | |

| | | | | |
|-----|------------------------|--|-----|--|
| 155 | SUCO DE FRUTA INTEGRAL | Sabor de uva, composto de 100% do suco de uva, sem adição de açúcares e conservantes. Embalagem de 1,5 litro. | UND | |
| 156 | TEMPERO EM PÓ | sem sal em pó fino homogêneo com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo: cominho, pimenta, alecrim, orégano, coentro e alho, resistente e hermeticamente vedada rótulo contendo: identificação do produto, ingredientes, peso, data de fabricação. o produto deverá apresentar validade mínima de 3 meses da entrega. Embalagem de 100g. | UND | |
| 157 | Tomate: | Tomate Deve ser procedente de espécie genuína e sã satisfazer às seguintes condições mínimas: ser fresca e sã ter atingido o grau máximo de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e o armazenamento em condições adequadas para o consumo ter atingido o perfeito estado de desenvolvimento para sua espécie e variedade para fins comerciais não estar golpeada ou danificada 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. Estar isenta de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (nos produtos e/ou embalagens), umidade externa anormal, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, odores e sabores estranhos, enfermidades. Peso médio por unidade: 120g. Embalagem/ transporte: Devem ser transportadas em monoblocos plásticos/caixas plásticas, garantindo a conservação do produto. | KG | |

| | | | | |
|-----|------------------------------|---|-----|--|
| 158 | UVA PASSA ESCURA | uva passa escura desidratada, sem sementes. Sem adição de açúcares. Ingredientes: uva passa escura. Com rotulagem contendo informações conforme legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. Embalagem de 200g. | PCT | |
| 159 | UVA SEM SEMENTE | em cachos de bagos grandes e carnudos, sem semente, sem cheiro fermentado, consistência firme, fresca, limpa, de cor brilhante, isento de material terroso, isento de danos físicos oriundos do manuseio e que não se desprendam ao serem balançados. | KG | |
| 160 | Vinagre de vinho tinto 500ml | Vinagre de boa qualidade, elaborado a partir da fermentação do vinho tinto, com acidez entre 4% e 6%, destinado ao uso culinário, isento de álcool em sua composição. Embalagem plástica ou de vidro, devidamente lacrada, com rótulo contendo data de fabricação validade, composição e procedência com no mínimo 500ml. | UND | |

JUSTIFICAR A DEMANDA SOLICITADA

LOCAL DE ENTREGA

| | | | |
|-------------|--|-----|--|
| Rua | | | |
| Bairro | | CEP | |
| Telefone(s) | | | |

Concordamos com todos os termos e condições dispostos no termo referência elaborado pelo órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços a qual farei parte integrante.

XX de XXXXXXXX de XXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Responsável pela informação
Cargo