



Prefeitura Municipal De Taquarituba

Licitação

Avisos

AVISO DE INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS. PROCESSO FLOWDOCS Nº 31283/2024. A Coordenadoria Municipal de Compras, em cumprimento ao disposto no artigo 101 e parágrafos, do Decreto nº 457/2023, torna público para conhecimento dos interessados que será realizado **registro de preços pelo prazo de 12 (doze) meses para aquisição de itens de gênero alimentício**, conforme a lista a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	UNIDA DE DE MEDIDA	QTD
1	ABACAXI: Pérola; médio, com peso unitário entre 1,2 e 1,5 kg.; polpa com coloração branco pérola, formato cônico e casca com espessura fina; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como podridão, amassado, sem coroa, faiscagem grave; fermento, passado, imaturo, defeito de polpa ou queimado de sol grave; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	UNID	340
2	ABOBRINHA: Brasileira (3a); com diâmetro da base menor que 55 milímetros; apresentando formato cilíndrico com pescoço, coloração da casca verde e estrias claras; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: fermento, passado, podridão, virose, murcho e dano por praga; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	200
3	ALFACE: Crespa verde; com peso unitário superior a 400 gramas; coloração verde, grau de crocância médio e sem formação de cabeça; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passada, murcha, mancha na folha interna ou com virose; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. Determinados pela Anvisa;	UNID	350
4	ALHO: Roxo nacional; inteiro; classe 7, com diâmetro do bulbo maior que 56mm; apresentando coloração do catafilo externo branca; coloração da película do bulbilho roxa e alto poder de condimentação; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos brotado, chocho, podridão, murcho, fermento; passado ou quebrado grave (ausência de mais de 50% dos bulbilhos); e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	100
5	BANANA: Nanica de primeira; comprimento maior que 15 cm e diâmetro maior que 25 mm; coloração da casca amarelo esverdeada, espessura fina e polpa branca creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como: passada, dano por praga, podridão e fermento em mais que três dedos da penca e; dois dedos se for buque; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	900
6	BATATA DOCE: Amarela; extra AA (peso Unitário Entre 150 e 450 g); casca com coloração amarela; polpa com coloração creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, deformação grave, dano por praga, esverdeamento; murcho, passado, queimado de sol grave, fermento, brotado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	300
7	BATATA: Comum lavada; com diâmetro equatorial entre 42 a 69 mm, média e uniforme; não apresentar os defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura; podridão, e os defeitos internos; como coração oco, negro e mancha de chocolate; deve estar isenta de excesso de substâncias terrosas, sujidades; corpos estranhos aderidos a superfície externa; res. Anvisa 259/02, port. 157/02 e res. Cvs.nr 15/91;	KG	685
8	BETERRABA: Extra AA (com diâmetro entre 91 e 110 mm); formato globular; casca com coloração vermelho arroxado; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, murcho e fermento; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	300



9	BROCÓLIS: Ramoso especial; peso por Unid. menor que 1000 g; pedúnculo longo, com vários ramos, de coloração verde média; botões florais, grãos de coloração verde escura; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: murcho, passado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	UNID	150
10	CEBOLA: Branca; graúda, com diâmetro equatorial entre 71 e 90 mm; apresentando casca com coloração branca e polpa com coloração branca; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos brotado, ferimento, perda de catafilo interno ou podridão; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	315
11	CENOURA: Variedade Nantes; extra AA, com comprimento unitário entre 200 e 240 mm; casca com coloração alaranjada escura, textura lisa; formato cilíndrico e coração pouco evidente; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, dano por praga, murcho, ferimento; ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave ou quebrado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	300
12	CHEIRO VERDE: Cebolinha; especial; em maço (peso unitário variando de 50 gramas); com os seus bulbos brancos e alongados e suas folhas verdes, compridas e cilíndricas; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como aparência amarelada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa;	PCT	335
13	CHUCHU: Verde claro; extra A (peso unitário entre 250 e 450 g); o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, murcho, passado; deformação grave, ferimento; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	120
14	COUVE FLOR: Branca; primeira, com peso unitário entre 450 e 700 g; apresentando inflorescência com formato globular a semi globular; coloração branca a branco creme; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão ou ferimento; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	UNID	100
15	COUVE PICADA: Manteiga; fatiada, higienizada, resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 2 e 5°C; isenta de sujidades, parasitas, larvas e outros materiais estranhos; com validade mínima de 04 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 218/05, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa; Embalagem com no mínimo 200g.	PCT	300
16	GENGIBRE: Grupo varietal amarelo; fresco; com coloração da casca parda clara e da polpa amarelo clara; isento de sujidades e outros materiais estranhos, não apresentar os defeitos passado e podridão; embalagem primária saco plástico atóxico e lacrado; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa.	KG	60
17	GOIABA: Vermelha; com diâmetro unitário menor que 50 mm; de formato ovalado a arredondado, textura da casca lisa a rugosa; cor da casca verde a amarela e polpa vermelha; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como passado, ferido, podre, graves defeitos na casca ou com danos causados por pragas; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa.	KG	150
18	LARANJA: Pera; com diâmetro entre 65 e 71 mm; formato esférico, casca com coloração verde alaranjada; textura levemente áspera e ausência de umbigo; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, dano por praga, ferimento; murcho e imaturo; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores;	KG	1500



	produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;		
19	LIMÃO: Tahiti; com diâmetro equatorial maior que 60 mm; formato arredondado, casca com coloração verde, textura lisa a ligeiramente rugosa e espessura média; ausência de sementes, suculência alta e acidez média; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos passado, ferimento, seco, oleocelose ou podridão; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa.	KG	600
20	MAÇÃ: Fuji; com peso unitário entre 133 e 180 gramas; apresentando coloração da casca vermelha com estrias e polpa amarelo clara; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: ferimento, podridão, amassado ou defeito de polpa; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa.	KG	900
21	MAMÃO: Formosa; tipo 10 a 16, com peso unitário variando de 0,75 a 1,35 kg.; com coloração da casca amarelo alaranjada e da polpa, alaranjada; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, ferimento, imaturo ou com defeito de polpa; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa;	KG	210
22	MAMÃO: Havá (papaya); tipo 18, com peso unitário variando de 400 a 500 gramas; com coloração da casca amarelo alaranjada e da polpa, avermelhada; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, ferimento, imaturo ou com defeito de polpa; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa;	KG	150
23	MANDIOCA SALSA: Mandioquinha; amarela 3ª; peso por Unid. variando de 150 a 200 g; coloração da casca amarela e da polpa amarela intensa; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como escurecimento, ferimento, podridão, deformação grave; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	150
24	MANDIOCA: Branca, graúda; Unid. com diâmetro maior que 50 mm; coloração da casca marrom, textura semirugosa, polpa branca amarelada; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: passado, escurecido e deformação grave; instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	450
25	MANGA: Tommy atkins; peso por Unid. variando de 400 a 500 g; coloração da casca laranja amarelada coberta com vermelho purpuro intensa; polpa amarelo escura; com teor de fibra médio; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos como ferimento, imaturo, mancha de látex, podridão e defeitos graves da casca e polpa; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. administrativos determinados pela Anvisa;	KG	200
26	MARACUJÁ: Azedo; tipo 3a, com diâmetro equatorial entre 65 e 74mm; apresentando formato globuloso e casca com coloração amarela; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, imaturo, ferimento, passado, deformação grave ou seco; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	750
27	MELÃO AMARELO. Melão; Amarelo; com peso unitário entre 1,5 a 1,9 kg; formato ovalado a elíptico, com casca pouco rugosa a rugosa e de cor amarelada; e polpa branco-esverdeada a creme; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo ou ferido, e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA.	KG	100



28	MELANCIA: Comum; redonda, média (com peso unitário variando de 7 a 10 Kg.); com polpa vermelha e presença de sementes; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, com virose; deformação grave ou polpa branca; devendo ser entregue em embalagem submúltiplo de 1,00x1,20m; contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa;	KG	600
29	MEXERICA: Tangerina ponkan; com diâmetro entre 70 e 82 mm; formato arredondado com achatamento nos polos, casca fina e solta com coloração laranja; sabor doce acidulado e presença de muitas sementes; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, passado, imaturo, ferimento e dano por praga; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	900
30	MORANGO: Comum (oso grande); com diâmetro unitário maior que 35 mm; com textura firme e sabor doce; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, com de formação grave; ou ausência de cálice e sépalas; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa;	KG	150
31	PEPINO CAIPIRA: extra (comprimento até 15 cm); casca lisa com coloração verde clara, textura da polpa macia; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, ferimento, deformação grave; passado, virose, murcho e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	120
32	PEPINO JAPONÊS: extra AA (comprimento Entre 20 e 25 cm); casca com coloração verde escura, textura da polpa crocante; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, ferimento, deformação grave; passado, virose, murcho e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	172
33	PERA: Williams; 100 a 120, com peso unitário variando de 150 a 200 gramas; formato oblongo, coloração da casca amarela a verde amarelada; e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como ferimento, mancha, podridão, murcho ou com defeitos na polpa; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. Determinados pela Anvisa;	KG	450
34	PÊSSEGO. formato globoso, bico ausente, coloração da polpa branca, de fundo creme, caroço semi-aderido; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como imaturo, podridão, passado, ferido, murcho, com defeitos na polpa; ou com danos causados por pragas; contendo identificação do produto, peso líquido, nome e telefone do fornecedor; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), rdc 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. determinados pela ANVISA.	KG	50
35	PIMENTÃO: Verde; extra AA, com comprimento maior que 15cm; apresentando casca e polpa com coloração verde e formato cônico a retangular; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos podridão, ferimento, deformação grave, murcho ou virose; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	132
36	REPOLHO: Verde, cabeça arredondada; peso por Unid. variando de 1,7 a 3,0Kg.; apresentando coloração das folhas verde e textura lisa; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: ferimento, podridão, dano por praga; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO) RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	210



37	RÚCULA: Da terra, variedade folha larga; peso por Unid. maior que 300g; com coloração verde escura e sabor suave; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como amarelado e murcho; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02, (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc. administrativos determinados pela Anvisa;	PCT	150
38	TOMATE: extra AA; maduro com polpa firme e intacta; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; não apresentar os defeitos: lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de enfermidades; sem presença de material terroso e umidade externa anormal; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 272/05 e instrução normativa conjunta N° 9, De12/11/02, (SARC/ANVISA/INMETRO);	KG	500
39	UVA: niágara com semente, 1a; peso por cacho variando de 200 a 300g; coloração da casca roxo violeta, baga média e arredondada, polpa rosa violáceo; o lote deve apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como podridão, fermento, passado, imaturo, degrana grave; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa;	KG	320
40	VAGEM: extra; casca com coloração verde clara; com perfil semi-arqueado e ausência de fio; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos fermento, murcho, podridão e passado; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa conjunta 09/02 (SARC, ANVISA, INMETRO), RDC 12/01 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa;	KG	70
41	CARNE BOVINA ACÉM: Cortada em cubos, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no da entrega.	KG	200
42	CARNE BOVINA MOÍDA - ACÉM: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Só serão aceito carne de segunda sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Sendo os cortes de músculo traseiro e acém. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	320
43	CARNE BOVINA - BISTECA: Carne proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	200
44	CARNE BOVINA PARA BIFE - COXÃO MOLE: Cortada em bife, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no da entrega.	KG	250
45	CARNE BOVINA FRALDINHA. Só serão aceito carne de segunda sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	180
46	CARNE BOVINA MÚSCULO; Em cubos; resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, atendendo a legislação vigente e sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	230
47	CARNE DE FRANGO INTEIRO: Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA e 6% de água.	KG	190
48	CARNE DE FRANGO - FILÉ DE FRANGO: Semi-processado; filé de peito, sem pele e sem osso ; congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°C ; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio ; livre de parasitas e de qualquer subst contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações ; acondicionado em embalagem apropriada, interfolhada, hermeticamente fechada e atóxica ; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso ; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, in 32/10, decreto 9.013/17, rdc 12/01, rdc 259/02 ; rdc 13/01, Cvs 05/13 e alterações posteriores ; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e Anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	KG	150



49	CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOPA: Carne de frango tipo coxa e sobre-coxa congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. com registro no SIF ou SISP.	KG	270
50	CARNE DE FRANGO - COXINHA DA ASA: Frango semi-processado; coxinha da asa (drumette) ; congelado, transportado e conservado a temperatura inferior a -12°C ; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprio; livre de parasitas e de qualquer subst. contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alterações; acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; devendo obedecer o limite máximo de retenção de água de 8% de seu peso ; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 210/98, instrução normativa 22/05, in 32/10, decreto 9.013/17 ; rdc 13/01, cvs 05/13 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. Determinados pelo mapa e Anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega.	KG	200
51	CARNE DE FRANGO - PEITO DE FRANGO: inteiro resfriado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.	KG	200
52	CARNE SUÍNA BISTECA: resfriada, com cor, cheiro e sabor próprios, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	KG	160
53	CARNE SUINA COSTELINHA: resfriada, com cor, cheiro e sabor próprios, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	KG	190
54	CARNE SUÍNA PALETA: paleta (dianteiro), cortadas em cubos de dimensões aproximadas de 4cm x 3cm x 3cm, resfriada, com cor, cheiro e sabor próprios, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	KG	110
55	CARNE SUÍNA PANCETA: Panceta, cortadas em cubos de dimensões aproximadas de 4cm x 3cm x 3cm, resfriada, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de ossos, atendendo a legislação vigente e sujeita a verificação no ato da entrega.	KG	100
56	CARNE SUINA PERNIL COM OSSO: Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só serão aceitos carne sem pedaços de nervos e gorduras, aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Sendo os cortes de pernil. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	200
57	CARNE SUINA PERNIL SEM OSSO: Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária constando o número de inscrição SIF ou SIE e manipuladas em condições higiênicas sanitárias. Só serão aceitos carne sem osso e/ou pedaços de nervos e gorduras aparentes com cor vermelho vivo e aspecto saudável. Sendo os cortes de pernil. Não serão aceito carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento.	KG	150
58	CARNE SUINA TOUCINHO: Preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 21/00, decreto 12.486/78, in 22/05; resolução rdc 12/01 (Anvisa) e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e Anvisa; com validade mínima de 48 dias na data da entrega.	KG	30
59	FILÉ DE PEIXE: filé de merluza de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés, congelados a 12 graus celsius (-), isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. EMBALAGEM DE 800 GRAMAS.	PCT	100
60	BACON: embalado a vácuo, resfriada.	KG	150
61	CARNE SECA 400 G: Embalada a vácuo, aproximadamente 400g.	UNID	80
62	FRANGO EMPANADO: frango processado empanado em pequenos nuggets resfriado. Embalado com no mínimo 1000g.	KG	200



63	HAMBÚRGUER: de carne bovina (com sal); contendo 90g cada; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas interfolhadas; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa.	UNID	700
64	LINGUIÇA CALABRESA: Defumada; linguiça tipo calabresa; resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa; com validade mínima de 48 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 04/2000, in 22/05, in 51/06, decreto 9.013/17; resolução rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e Anvisa;	KG	180
65	LINGUIÇA TOSCANA: Carne suína, papada suína, água, sal, proteína animal, açúcar, especiarias, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: ácido ascórbico (INS300), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), corantes naturais, conservantes: nitrato de sódio (INS 250) e nitrito de sódio (INS 251). Não contém glúten. Com identificação do produto e prazo de validade.	KG	300
66	MORTADELA: Constituída de mistura de carne bovina e suína misturadas e trituradas, composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentado no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade, de primeira qualidade, isento de sujidades e outras substâncias estranhas a sua composição, com validade mínima de 20 dias a contar da entrega, produto sujeito a verificação no ato de entrega aos Proced. administrativos.	KG	500
67	MUÇARELA: queijo embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com validade mínima de 02 meses a contar da entrega, atendendo a legislação vigente e sujeito a verificação no ato da entrega;	KG	1.400
68	PRESUNTO MAGRO COZIDO: obtido de pernil suíno sadio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, apropriado, validade mínima de 50 dias a contar da entrega, atendendo a legislação vigente e sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	1.200
69	SALSICHA TIPO HOT-DOG: Preparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Validade mínima de 3 meses na data da entrega.	KG	500
70	BOLACHINHAS ARTESANAIS: Beliscão de Goiabada, Bolacha de Nata, Carolina, Samantha e Sequilho.	KG	200
71	BOLO: Gelado e molhado em pedaços; pão-de-ló branco com recheio de creme de coco, embalado em papel alumínio, pesando no mínimo 200 gramas a unidade.	UNID	1.500
72	BOLO BRANCO: Pão-de-ló branco, recheio de leite condensado com pedaços de abacaxi, contendo espessura mínima de 5mm. Cobertura de chantilly e coco, decorado.	KG	280
73	BOLO DE CHOCOLATE: Pão-de-ló de chocolate, recheio de brigadeiro cremoso, cobertura de creme paris, chocolate granulado e brigadeiro festa; ou recheio de cocada branca cremosa, cobertura de creme paris com raspas de chocolate, coco e pedaços de bombom prestígio; recheio de chantilly e cerejas ou morango, cobertura de raspas de chocolate ao leite e cerejas ou morango.	KG	420
74	LANCHE PÃO C/ MORTADELA: Pão francês de 50g com recheio de mortadela de primeira qualidade, contendo 2 fatias de 15g. cada. Devidamente embalado no ato da entrega com plástico filme.	UNID	3.500
75	MINI ESFIHA ABERTA: Assada; nos sabores; Calabresa, Presunto e Muçarela, Carne de boi, frango com Catupiry e Chocolate.	CENTO	250
76	MINI FILÃO: De boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e "embatumados aspecto massa pesada" e de características organolépticas anormais. Pesando 25 gramas a unidade.	UNID	7.000



77	MINI PÃO DE QUEIJO: Pão de queijo; pronto para servir, tipo coquetel; composto de água, fécula de mandioca, polvilho, ovo pasteurizado, óleo de soja; margarina, queijo, sal, leite em pó, soro de leite, aromatizante e outros ingredientes permitidos; transportado e conservado em temperatura ambiente; embalagem primária saco plástico apropriado para alimentos; com validade mínima de 6 horas na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	KG	300
78	PÃO PARA CACHORRO-QUENTE: Pão de hot-dog; formato alongado; composto de farinha de trigo enriquecida c/ferro e ácido fólico, açúcar; gordura vegetal, leite em pó; sal, reforçador, água, fermento biológico, antimofa; pesando 100g.	UNID	3.000
79	MINI PÃO PARA CACHORRO QUENTE: Pão para “cachorro quente”, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Pesando 60 gramas a unidade.	UNID	600
80	PÃO DE HAMBURGUER: Tradicional; 90g; diâmetro aproximado de 13cm X 12cm.	UNID	250
81	PÃO FRANCÊS – pesando aproximadamente 50g. cada pão	KG	2.500
82	PIZZA: Grande com 35cm e servindo 10 fatias; assada; massa a base de farinha de trigo; nos sabores: Calabresa: 50ml de molho de tomate, 1 tomate fresco, 100g de parmesão ralado, 200g de linguiça calabresa fatiada, 100g de cebola e orégano; Frango com catupiry: 50ml de molho de tomate, 200g de peito de frango desfiado e temperado a gosto, 150g de catupiry; Portuguesa: 150 g de queijo muçarela, 50 g de presunto, 1 tomate em rodela, 1 ovo cozido, 1 cebola picada. Molho de tomate, Azeitonas para decorar, orégano e tempero verde a gosto; Presunto e Muçarela: 3 tomates grandes maduros em fatias, Sal e orégano a gosto, 200 g de muçarela, 200 g de presunto, azeitonas para decorar e Moda da Casa.	UNID	500
83	ROSQUINHA: Pão doce; tipo rosca (podendo ser sabor laranja, coco, açúcarada ou leite condensado); composto de farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, sal, leite, água; óleo, ovo, fermento e outros ingredientes permitidos; embalagem primária apropriada para alimentos; e suas condições deverão estar de acordo com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa; com validade mínima de 3 dias na data da entrega;	KG	180
84	SALADA DE FRUTA: embalada em copo plástico de 250ml com tampa, contendo maçã, manga, banana, morango e laranja cortadas em cubos e suco da laranja.	UNID	800
85	SALGADO ASSADO: De boa qualidade. Tipos; Esfira de carne bovina moída e de frango, enroladinho de presunto e queijo e salsicha. Serão rejeitados os salgados mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Pesando no mínimo 25 gramas cada.	CENTO	700
86	SALGADO FRITO: De boa qualidade. Tipos; coxinha de frango, salsicha, bolinha de queijo kibe, risoles de carne e de presunto e queijo. Serão rejeitados os salgados mal fritos, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Pesando no mínimo 25 gramas cada.	CENTO	800
87	LANCHE DE PRESUNTO E MUÇARELA PRONTO: contendo 01 (um) pão francês (aprox. 50g.), 01 (uma) fatia de presunto magro (aprox. 10g) e 01 (uma) fatia de muçarela (aprox. 10g.). Devidamente embalado em plástico filme no ato da entrega.	UNID	15.000
88	BOLO SABORES DIVERSOS 250 GRS: Sabores diversos, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, leite ou soro de leite, farinha de soja, sal, fermentos químicos piro fosfato, ácido de sódio e fosfato monocalcico, com prazo mínimo de validade de 24 dias a contar da data de entrega, com peso mínimo de 250 gramas.	UNID	1.600
89	BOLO CHOCOLATE 250 GRS: Chocolate, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, gordura vegetal, leite ou soro de leite, farinha de soja, sal, fermentos químicos piro fosfato, ácido de sódio e fosfato monocalcico, com prazo mínimo de validade de 24 dias a contar da data de entrega, com peso mínimo de 250 gramas.	UNID	1.000
90	BOMBOM (Chocolate Branco): Biscoito wafer; recheado e coberto com chocolate branco; composto de açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, manteiga de cacau; soro de leite em pó, leite em pó, cacau, farinha de soja, amendoim, sal, extrato de malte; flocos de arroz, óleo vegetal, massa de cacau, fermento químico, emulsificantes e aromatizante; embalado individualmente em filme bopp; com validade mínima de 10 meses na	PCT	250



	data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 264/05, rdc 263/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03; rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos admin. Determinados pela Anvisa. Pacote com 1Kg.		
91	BOMBOM: Bombons wafer com cobertura de chocolate e recheio de amendoim. Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hydrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, gordura vegetal, farinha de soja, castanha de caju, manteiga de cacau, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, leite em pó desnatado, sal, óleo vegetal, cacau, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Pacote contendo 1 kg.	PCT	300
92	COCADA: Doce; de corte; sabor cocada branca; composto de açúcar, coco ralado, xarope de glicose e conservante; com consistência firme para corte, cor branca, sabor e odor característicos; sem sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária plástica, hermeticamente fechada e atóxica, embalado individualmente; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade de 3 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05, rdc 259/02, rdc 360/03 e rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa; contendo 20 Unid.s de no mínimo 30 g. cada.	POTE	200
93	DOCE DE ABÓBORA: de corte; sabor abobora com coco; composto de abóbora, açúcar, coco, espessante e outros ingredientes permitidos; com consistência firme para corte, cor alaranjada, sabor e odor característicos; sem sujidades e materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade de 12 meses na data da fabricação e 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 272/05, rdc 259/02, rdc 360/03 e rdc 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa; pote com 20 Unid. Pote com no mínimo 1Kg.	POTE	200
94	DOCE DE AMENDOIM: Gibi; Simples; tablete; composto de açúcar, amendoim torrado, xarope de glicose, sal e conservador ácido sórbico e outros ingredientes permitidos; apresentando consistência firme, cor e sabor característico; isento de sabores e odores estranhos; embalagem primária plástica, lacrada, embalados individualmente; com validade mínima de 9 meses na data da entrega; contendo 20 Unid. Pote com no mínimo 1Kg.	POTE	200
95	DOCE DE LEITE: Simples; tablete; composto de leite, açúcar e outros ingredientes permitidos; apresentando consistência firme, cor castanho caramelado e sabor doce característico; isento de sabores e odores estranhos; embalagem primária plástica, lacrada, embalados individualmente; embalagem secundária caixa de papelão; com validade mínima de 9 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; contendo aprox. 20 Unid. Pote com no mínimo 700g.	POTE	200
96	PAÇOCA ROLHA: Composto de amendoim moído, açúcar, farinha de mandioca e sal, prensados; acondicionada em potes; embalada individualmente, com peso mínimo de 50 gramas cada; e 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 proced. administrativos determinados pela Anvisa. Contendo 20 unid. de paçoça rolha.	PCT	150
97	PAÇOÇA: Composto de amendoim moído, açúcar, farinha de mandioca e sal, prensados; acondicionada em caixa de papelão com 50 Unid.; embalada individualmente, com peso mínimo de 26 gramas cada; e 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 proced. Administrativos determinados pela Anvisa.	POTE	150
98	PÉ DE MOÇA: doce de amendoim, rico em proteínas, fibras, vitaminas antioxidantes e minerais (manganês, magnésio, selênio, potássio, etc) e livre de colesterol; composto de leite condensado, amendoim, açúcar, margarina e glicose; embalagem primária plástica atóxica e lacrada, embalagem individual de 50 gramas cada; embalagem secundária pote plástico; com validade mínima de 4 meses na data da entrega; contendo 20 Unid..	POTE	200
99	PÉ DE MOLEQUE: Tradicional; composto de amendoim torrado e açúcar; pesando no mínimo 15 gramas cada; embalagem primária plástica atóxica e lacrada, embalagem individual; embalagem secundária pote plástico; com validade mínima de 4 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 172/03, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa; contendo 20 Unid..	POTE	200



100	PINGO DE LEITE: Doce de leite; simples; tipo: pingo de leite; composto de leite, açúcar e outros ingredientes permitidos; apresentando consistência firme, cor: castanho caramelado e sabor doce característico; isento de sabores e odores estranhos; embalagem primária plástica, lacrada, embalados individualmente; embalagem secundária caixa de papelão; com validade mínima de 9 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 354/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. Determinados pelo mapa e Anvisa; contendo 50 Unid.s. Pote de 500g.	POTE	150
101	ACHOCOLATADO EM PÓ 370G: Embalagem intacta de 370 gramas, obtido pela mistura de cacau em pó solúvel, leite em pó e/ou soro, extrato de malte, açúcar e sal; constituído de pó fino e homogêneo, na embalagem deverão constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	UNID	700
102	AÇÚCAR CRISTAL: De origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta de 5 Kg., na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	3.000
103	AÇÚCAR REFINADO: Produto obtido do suco da cana de açúcar, isento de fermentação, inseto de sujidades, de matérias terrosas, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve conter o mínimo de 99% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p. deve estar condicionado em embalagem primária plástica atóxica, transparentes, incolor, resistente, termossoldada com 01Kg. cada.	PCT	150
104	ADOÇANTE DIETÉTICO: Líquido; composto de ciclamato de sódio, sacarina sódica, água, sorbitol, conservante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária frasco plástico, atóxico e lacrado; com validade mínima de 20 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 271/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa; contendo 80ml.	UNID	100
105	ÁGUA MINERAL 200 ML: Natural sem gás; embalagem primária copo de polietileno lacrado com tampa aluminizada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 274/05, rdc 275/05, rdc 259/02, portaria 470/99 (mme) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela Anvisa; contendo 200 ml.	UNID	3.000
106	ÁGUA MINERAL 500 ML: Natural sem gás; embalagem primária garrafa pet vedada com tampa de rosca; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 274/05, rdc 275/05, rdc 259/02, portaria 470/99 (mme) e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; contendo 500 ml.	UNID	4.500
107	AMENDOIM CRU: contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	80
108	AMIDO DE MILHO: Produto extraído do milho; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com umidade máxima de 14% por peso; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 10 meses a contar da entrega, acondicionado em embalagem primária plástica, flexível, termos selada, pesando 200 gr.	CX	350
109	ARROZ TIPO 1 PCT C/5 KG.: Agulhinha, Tipo 1, longo e fino, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em saco plástico, contendo 5Kg., validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega.	PCT	350
110	ATUM: em óleo vegetal, ralado, embalagem original com no mínimo 120g (peso drenado).	LATA	120
111	AZEITE DE OLIVA: virgem, contendo no mínimo 500 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNID	70



112	AZEITONA: Em conserva; verde; fatiada e sem caroço; imersa em salmoura; com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades e manchas visíveis; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 12/01, RDC 272/05, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; embalagem de no mínimo 120g drenado.	UNID	125
113	BALA GOMA: jujuba; embalagem; pacote 150 gramas contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	PCT	2.000
114	BALAS IOGURTE PCT 550 GRS: Embalagem de 550 gramas com 50 Unid.; no sabor iogurte e consistência mole.	PCT	800
115	BALAS SORTIDAS PCT 400 GRS: consistência dura, em sabores sortidos, eucalipto, cereja, morango e melão em embalagem de 400 gramas.	PCT	600
116	BALAS SORTIDAS: Mastigável de consistência mole, em sabores sortidos, contendo 500 gramas a embalagem.	PCT	1.300
117	BATATA PALHA 100 GRS: contendo no mínimo 100 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNID	400
118	BEBIDA LÁCTEA 200ML; composta de leite, soro de leite, açúcar; acrescido de vitaminas e outras substâncias permitidas; sabor de chocolate, conservada e transportada a temperatura ambiente; com embalagem primária caixa cartonada aluminizada; embalado em caixa de papelão reforçado, com validade mínima na data de entrega de 3 meses; e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo mapa e Anvisa;	UNID	2.000
119	BISCOITO ÁGUA E SAL 350 GR: Composto de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e outras substâncias permitidas, embalagem filme bopp, com validade mínima na data de entrega de 5 meses, com peso mínimo de 350 gramas.	PCT	2.000
120	BISCOITO C/ SAL (APERITIVO): Tipo aperitivo; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar; extrato de malte, fermento químico e emulsificante; embalagem primária filme bopp hermeticamente fechado; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 263/05, rdc 360/03, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; pacote com 500g.	PCT	500
121	BISCOITO DOCE COM RECHEIO DE GOIABA: Sabor goiaba, tipo goiabinha ; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, recheio sabor goiaba, açúcar; gordura vegetal, xarope de glicose, açúcar invertido, amido, leite em pó, sal; fermento químico, emulsificante, conservante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme bopp metalizado atóxico e lacrado; com validade mínima de 9 meses da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa; pesando no <u>mínimo 75 gramas</u> .	PCT	200
122	BISCOITO DOCE COM RECHEIO (TORTINHA CHOCOLATE): Tipo tortinha de chocolate preto; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal; açúcar invertido, cacau em pó, sal, leite em pó, fermento químico, estabilizante, aromatizante; emulsificante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme bopp metalizado atóxico e lacrado; com validade mínima de 6 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa; pacote com no mínimo 120g.	PCT	1.200
123	BISCOITO DOCE COM RECHEIO (TORTINHA LIMÃO): Tipo tortinha de limão; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal; açúcar invertido, leite em pó, sal, fermento químico, estabilizante, aromatizante; emulsificante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme bopp metalizado atóxico e lacrado; com validade mínima de 5 meses na data da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 344/02, Rdc 263/05 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa; pacote com no mínimo 120g.	PCT	1.000



124	BISCOITO DOCE COM RECHEIO: composição básica, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada; açúcar e outras substâncias permitidas; validade mínima de 5 meses a contar da entrega, em embalagem em filme Bopp, com peso mínimo de 130 gramas.	PCT	1.200
125	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO: composto de farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar, e outras substâncias permitidas, embalagem filme bopp, com validade mínima na data de entrega de 5 meses, com peso mínimo de 350 gramas.	PCT	1.200
126	BISCOITO SALGADO RECHEADO: Sabor queijo, presunto ou pizza, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal; soro de leite, maltodextrina, açúcar, sal, fermentos químicos, emulsificante, aromatizante, corante; embalagem individual e externa em filme flexível, pacote com 6 embalagens individuais com peso min de 25 g cada; com validade mínima de 6 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 263/05, rdc 360/03, rdc 12/01, rd 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa;	PCT	300
127	CAFÉ TORRADO E MOÍDO 500 GRS: Produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalado a vácuo em pacotes com 500 gramas, devidamente rotulado conforme legislação vigente com selo de pureza ABIC. Este produto será analisado a amostra considerando: Cor, Sabor e Consistência. Prazo de validade de 18 Meses.	PCT	6.300
128	CALDO DE CARNE 114 GRS: contendo no mínimo 114 gramas com 12 cubos, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	CX	50
129	CALDO DE GALINHA 114 GRS: Caldo de Carne tabletes com 114g. Composição básica: sal, gordura vegetal, amido, cebola, extrato de carne, salsa, amido, louro, pimenta-do-reino.	CX	50
130	CANELA: Em pó fino homogêneo; obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos; embalagem primária plástico atóxico e lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 276/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; embalagem no mínimo 8 gramas.	PCT	70
131	CANELA: Em rama; obtida da casca do espécime genuíno; de coloração marrom claro; com sabor e odor próprios; livre de sujidades e materiais estranhos; embalagem primária plástico atóxico e lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 276/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; embalagem no mínimo 8 gramas.	PCT	50
132	CANJICA 500 GRS: Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Canjica extra ou quatro. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	125
133	CATCHUP 400 G: Tradicional, embalagem contendo no mínimo 400g, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	150
134	CHÁ DE CAMOMILA: Composição: camomila, constituído de florais inteiros, com aspecto cor cheiro e sabores próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega, embalada caixa de 10 gramas contendo 10 sachês.	CX	300
135	CHÁ DE ERVA CIDREIRA: embalagem: caixa com 10 saquinhos, embalados individualmente, contendo no mínimo 10g e no máximo 20g, com identificação do produto e prazo de validade.	CX	205
136	CHÁ DE ERVA-DOCE: Composto: erva-doce, constituído de vegetais genuínos, com aspecto cheiro e sabor próprio; isento de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 11 meses a contar da entrega, acondicionados em caixa de 10 gramas contendo 10 sachês.	CX	250
137	CHÁ DE HORTELÃ: Composto: hortelã, constituído de folhas novas, brotos, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 11 meses a contar da entrega, acondiciona em caixa de 10 gramas contendo 10 sachês	CX	180



138	CHÁ MATE TOSTADO 250 GRAMAS: Composto: mate, constituído de erva mate tostado, com aspecto cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas, validade mínima de 11 meses a contar da entrega.	CX	2.200
139	CHOCOLATE EM PÓ: Solúvel, com aspecto de pó fino e homogêneo; composto de cacau em pó e aromatizante contendo no mínimo 200 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	300
140	CHOCOLATE GRANULADO: embalagem mínimo 130g, constituído de açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho, óleo de soja e/ou algodão e/ou palma hydrogenada, sal, emulsificante lectina de soja e aromatizante, produto que não contenha glúten.	PCT	84
141	COCO RALADO: desidratado, não acrescido de açúcar, parcialmente desengordurado, embalagem contendo 100g.	UNID	250
142	CREME DE CEBOLA: Mistura em pó para o preparo de creme; sabor de cebola; composto de farinha trigo com ferro e ácido fólico, cebola, amido, sal, gordura vegetal, açúcar, pimenta reino; noz moscada, glutamato monossódico, aromatizante, acidulante e corante; com aspecto de pó homogêneo com coloração bege com flocos de cebola; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem primária filme bopp lacrado; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 273/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa. Embalagem no mínimo 60g.	PCT	80
143	CREME DE LEITE: tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem em lata, contendo no mínimo 300g, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	550
144	DOCE DE LEITE EM PASTA: deverá ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deverá apresentar-se normal e fresco. No preparo do produto, o leite deve entrar na proporção mínima de três partes de leite para uma de açúcar. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, além das previstas na NTA 56. Como coadjuvante da tecnologia de fabricação será tolerado o emprego de amido na dosagem máxima de 2%. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Será proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, geleificantes ou outras substâncias, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidades estritamente necessário para a redução parcial da acidez do leite. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Com registro no SIF ou SISP – embalagem de no mínimo 300g.	UNID	120
145	ERVILHA: reidratadas, em conserva, embalagem contendo no mínimo 170 gramas DRENADO, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNID	100
146	EXTRATO DE TOMATE: concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais; embalagem contendo no mínimo 310g, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	600
147	FARINHA DE MANDIOCA: Fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. Embalagem íntegra de 500 g., na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	50
148	FARINHA DE MILHO: Farinha de milho, simples, do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela; isenta de sujidades, parasitas e larvas, com validade mínima de 7 meses a contar da entrega, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e sujeito a verificação no ato da entrega. Embalagem contendo 1 Kg.	PCT	80
149	FARINHA DE ROSCA: contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	30
150	FARINHA DE TRIGO: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1Kg., na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	KG	1.350



151	FAROFA PRONTA TEMPERADA: embalagem com 500g. Farinha de mandioca biju, toucinho 3defumado, condimento preparado sabor cebola (sal aromatizantes anti umectante dióxido de silício), alho, sal refinado, cebolinha verde, condimento preparado sabor bacon (sal, farinha de arroz, proteína vegetal hidrolisada, amido de milho, aromatizantes, realçador de sabor glutamato monossódico, anti umectante dióxido de silício), cebola frita, pimenta vermelha, pimenta do reino, colorífico, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante BHT. Com identificação do produto e prazo de validade.	PCT	250
152	FEIJÃO PRETO: tipo 1, classe preto, constituído de grãos inteiros e sãos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega, embalagem contendo 1Kg.	PCT	50
153	FEIJÃO: Carioca; tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega, embalagem contendo 2Kg.	PCT	300
154	FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ: seco contendo no mínimo 10 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNID	150
155	FERMENTO BIOLÓGICO: Tipo fresco em pasta; composto de <i>saccharomyces cerevisiae</i> ; acondicionado em embalagem apropriada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução cnpa 38/77, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 36 dias na data da entrega; contendo 500 g.	PCT	50
156	FERMENTO QUÍMICO: Tipo em pó; composto de pirofosfatoacido de sódio, bicarbonato de sódio; fosfato monocalcio; acondicionado em embalagem plástica com tampa de rosca, atóxica e lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução cnpa 38/77, resolução 04/99, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa; com validade mínima de 145 dias na data da entrega; contendo 100g.	UNID	100
157	FUBÁ: de Milho embalagem de 1 Kg. com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	PCT	1.000
158	GELEIA: Podendo ser nos sabores amora, uva, goiaba e morango, embalagem de mínimo 230 gramas. Ingredientes: Açúcar, xarope de glicose, pectina cítrica e ácido cítrico. Não contém glúten, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	494
159	GOIABADA 300G: Doce; cremoso; sabor goiabada; composto de goiaba, açúcar cristal, conservante; com consistência cremosa, cor levemente avermelhada, sabor e odor característicos; isento de sujidades e materiais estranhos; embalagem primária plástica hermeticamente fechada e atóxica; com validade de 240 dias na data da fabricação e 192 dias na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 272/05, rdc 14/14; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa;	UNID	100
160	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS (BANDEJA COM 6): Sabor de morango; elaborado a partir de leite e leite em pó desnatado; açúcar, fermentos lácteos e polpa de frutas; espessante; aromatizante; conservado e transportado em temperatura entre 1 e 10 °C, colorido artificialmente; validade mínima de 24 dias a contar da data de entrega; embalagem primária pote plástico lacrado, contendo 90g (peso líquido); acondicionado em bandeja plástica lacrada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 273/05 da Anvisa, ministério da saúde; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; peso mínimo 540g.	UNID	200
161	LEITE CONDENSADO: leite condensado INTEGRAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com no mínimo 395g. NÃO podendo ser leite semidesnatado ou desnatado.	UNID	720
162	LEITE DE COCO: contendo no mínimo 200 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	FRASCO	80
163	LEITE EM PÓ: INTEGRAL instantâneo: ingredientes: leite integral, lecitina (emulsificante), vitamina a e d. Não contém glúten. Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais, livre de imunid. e fermentação, sem adição de soro de leite. Aspectos: pó uniforme, sem	PCT	350



	grumos, cor branco amarelado; odor e sabor agradável; não rançoso, semelhante ao leite fluído. Embalagem primária pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente lacrado. Embalagem com 400 g.		
164	LEITE UHT/UAT; INTEGRAL: teor de matéria gorda mínimo de 3%; e c/ validade min. de 100 dias a contar da entrega, caixa cartonada e aluminizada contendo 1 litro.	UNID	4.000
165	LOURO: Em folhas secas; obtido de espécimes vegetais genuínos; limpos e secos; de coloração verde pardacenta; com aspecto, cheiro e sabor próprios; isento de materiais estranhos a sua espécie; embalagem primária plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente vedada; embalado em caixa de papelão apropriada; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 276/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; peso líquido 4g.	PCT	40
166	MACARRÃO TIPO PARAFUSO: Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico da semolina ou sêmola ou farinha do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado de ovos e de outras substâncias permitidas. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas e deve apresentar teor máximo de umidade de 13%. O produto não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livre de rugosidades e pontuações e textura lisa. Deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, intacta, resistente, de 500g.	PCT	120
167	MACARRÃO ARGOLINHA: Massa alimentícia; seca pré-cozida; formato argolinha; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial; ovos, água e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa. Embalagem com 500g.	PCT	80
168	MACARRÃO CONCHINHA: Massa alimentícia; formato curto tipo conchinha; cor amarelo clara, com umidade máxima de 13%; obtida pelo amassamento da farinha de trigo, sem fermentação, enriquecida de vitamina a na forma de beta caroteno; com validade de 360 dias na data da fabricação e 300 dias na data da entrega; isenta de corantes artificiais, outros tipos de farinha, não devendo conter glúten; acondicionada em embalagem de saco plástico transparente, atóxico, resistente, hermeticamente fechado; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa. Embalagem com 500g.	PCT	80
169	MACARRÃO GRAVATINHA: Massa alimentícia; seca para macarronada; formato gravatinha; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial; ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 13%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa. Embalagem com 500g.	PCT	80
170	MACARRÃO INSTANTÂNEO COM TEMPERO: Composição básica: Sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal; sal, corante beta-caroteno; ingredientes de tempero em pó, contendo: sal, carne bovina desidratada; açúcar refinado, proteína vegetal hidrolizada; cebola, alho, cúrcuma, urucum, corantes naturais; antimectante, aromatizante natural, acidulante; condimentos preparados de: pimenta, salsa, realçadores de sabor; no sabor de carne; com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; pesando líquido 85 gramas, sendo 80g de macarrão e 5g de tempero; acondicionado em embalagem filme bopp; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 12/01 e Rdc263/05 Anvisa; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa.	PCT	250
171	MACARRÃO PARA LASANHA: Massa alimentícia; seca pré-cozida; formato lasanha; cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial; ovos, água e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima 15%; acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, com validade mínima de 10 meses na data da entrega e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa. Embalagem com 200g.	PCT	140
172	MACARRÃO TIPO AVE MARIA MIÚDA: massa alimentícia, formato ave maria miúda, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de sujidades, parasitas, acondicionada em saco plástico transparente, atóxico com no máximo 1Kg. e validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UNID	80



173	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: tipo 2, contendo 1Kg., a base de farinha de trigo comum, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	PCT	190
174	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO: Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500 gramas, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT	60
175	MAIONESE: Tradicional, EM POTE PLÁSTICO, contendo no mínimo 500g, com baixo teor de gordura, emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, com cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, com identificação do produto e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega.	UNID.	500
176	MARGARINA C/SAL: Com teor de lipídios mínimo de 50%; composta de óleos vegetais, água, leite, sal; estabilizante, conservador, acidulante, aromatizante e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada a uma temperatura não superior a 16°C; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. deter. pela Anvisa e mapa; contendo 500g.	UNID	1.000
177	MASSA: para pastel, leve de rolo de 500g, embalada em embalagem apropriada.	PCT	240
178	MASSA: para pizza, média leve embalada em embalagem apropriada com 2 Unid. cada, contendo mínimo 270g.	PCT	400
179	MILHO PARA PIPOCA: Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	PCT	700
180	MILHO VERDE: em conserva, embalagem contendo no mínimo 170 gramas DRENADO, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	UNID	150
181	MISTURA PARA BOLO: Mistura para o preparo de bolo com leite e ovos, sabor baunilha, laranja, abacaxi e chocolate. Embalagem: mínimo 400g. Validade de doze meses a partir da data de fabricação.	PCT	200
182	MOLHO DE SHOYO: Tradicional; composto de água, sal, soja, milho, açúcar, corante e outros ingredientes permitidos; apresentado na forma líquida, cor marrom escuro; isento de sujidades e materiais estranhos; com validade de 15 meses na data da entrega; embalagem primária frasco plástico transparente, atóxico e lacrado, com tampa inviolável e fechada; acondicionado em caixa de Papelão Reforçado; produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa. Embalagem com no mínimo 500ml.	UNID	35
183	MOLHO DE TOMATE: Composto de tomate sem pele e sem sementes; cebola, açúcar, sal, condimentos; realçador de sabor e outros ingredientes permitidos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 272/05, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 22 meses na data da entrega; contendo 1,7Kg.	UNID	40
184	MOLHO DE TOMATE: Tradicional, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Tomate, polpa de tomate, cebola, amido, sal, óleo, açúcar, alho, salsa e realçador de sabor glutamato monossódico. – Sachê de mínimo de 320g	UNID	300
185	MOSTARDA: frasco contendo no mínimo 170g, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	70
186	ÓLEO COMESTÍVEL: vegetal, de soja, puro, fino, sem colesterol, rico em vitamina e, embalagem contendo no mínimo 900ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	1.000
187	ORÉGANO: Em folhas secas; obtido de folhas e talos do espécime genuíno; com coloração verde pardacenta; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária embalagem plástica atóxica e lacrada; embalagem secundária caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 12 meses na data da entrega; mínimo 8g.	PCT	100



DIÁRIO OFICIAL

Prefeitura Municipal de Taquarituba

Edição nº 1175
Ano 2024
Página 20 de 27

www.taquarituba.sp.gov.br/diario-oficial-eletronico

Terça-feira, 16 de Abril de 2024

188	OVO: de galinha, classe A, branco, tipo grande, embalagem contendo 12 Unid., casca íntegra, sem rachaduras, proveniente de animais saudáveis, sem sujidades, acondicionados em caixa de papelão com tampa, contendo identificação do produto e prazo de validade.	DÚZIA	600
189	PALMITO: Legumes em conserva; palmito pupunha; em conserva; picado; imerso em líquido de cobertura; apresentando tamanho e coloração uniformes; acondicionado em embalagem primária hermeticamente fechada e atóxica; devendo ser considerado como peso o produto drenado; e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa; com validade mínima de 16 meses na data da entrega; embalagem 200g.	POTE	60
190	PÃO DE FORMA: pacote com 500g, superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, tipo tradicional, peça fatiada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite em pó, sal, água, fermento biológico, antimoho, embalado em saco plástico PVC, atóxico. Com validade mínima de 5 dias a contar da data de entrega.	PCT	2.500
191	PÃO DE MEL AÇUCARADO: biscoito doce sem recheio com cobertura açucarada, de leite e mel, de farinha de trigo, margarina, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar e demais substâncias permitidas, embalagem filme bopp, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega e peso mínimo de 300 gramas.	PCT	400
192	PÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE: biscoito doce sem recheio com cobertura de chocolate, de leite e mel, de farinha de trigo, margarina, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar e demais substâncias permitidas, embalagem filme bopp, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega e peso mínimo de 200 gramas.	PCT	600
193	PÃO DE MEL: biscoito doce sem recheio, de leite e mel, de farinha de trigo, margarina, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar e demais substâncias permitidas, embalagem filme bopp, com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega e peso mínimo de 500 gramas.	PCT	500
194	PÃO DOCE, BISNAGUINHA: composição mínima da massa: farinha de trigo fortificada com ferro ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, e demais substâncias permitidas, embalado em saco plástico atóxico, com validade mínima de 24 dias a contar da data de entrega e peso mínimo de 300 gramas.	PCT	2.000
195	PIMENTA DO REINO MOÍDA: contendo no mínimo 40 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	50
196	PIRULITO DE FRAMBOESA: Guloseima. Aproximadamente 500g a embalagem.	PCT	700
197	PIRULITO: com cabo, tamanho padrão, diversos sabores, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, saco de 550 gramas e com 50 unidades.	PCT	500
198	PÓ DE PREPARO PARA GELATINA: de sabor morango, uva, limão, abacaxi, framboesa, contendo no mínimo 20 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	CX	1.000
199	POLPA DE TOMATE: mínimo de 500 G	UNID	180
200	REFRIGERANTE PEQUENO: de primeira qualidade, material água gasosa/xarope, nos sabores limão, laranja, guaraná e cola, embalagens de 200ml a 250ml., livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pet plástico com tampa de rosca e com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	UNID	2.000
201	REFRIGERANTE: de primeira qualidade, nos sabores limão, laranja, guaraná, abacaxi, uva e cola, material água gaseificada, açúcar, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, embalagens de 02 litros, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em pet plástico com tampa de rosca e com validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	UNID	6.000
202	REQUEIJÃO CREMOSO: embalado em copo de vidro ou plástico atóxico fechado, com validade mínima de 40 dias a contar da data de entrega, com peso mínimo de 200 gramas, sem amido de milho ou demais amidos.	UNID	1.000
203	ROSQUINHA DE LEITE: Biscoito doce sem recheio; tipo rosquinha de leite; composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal; leite em pó, sal, fermento químico, aromatizante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme bopp metalizado, atóxico e lacrado; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas	PCT	500



	condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa, mínimo 500 g.		
204	ROSQUINHA: rosquinha sem recheio, sabor coco ou chocolate, de farinha de trigo, amido e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico atóxico, com validade mínima de 5 meses a contar da entrega, com peso mínimo de 500 gramas.	PCT	700
205	SAGU: acondicionado em embalagens de polietileno transparente resistente, atóxico e hermeticamente vedado mínimo 500g. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Isento de impurezas, sujidades, parasitas e larvas.	PCT	80
206	SAL REFINADO: iodado em embalagens de 1Kg. de polietileno transparente. Com granulação uniforme e com cristais brancos. No mínimo 58,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo não tóxico de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por Kg. De acordo com o preconizado pelas regulamentações da anvisa. Deve conter data de validade e fabricação na embalagem. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.	PCT	200
207	SARDINHA: em conserva de azeite ou óleo comestível; latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g. Produto de 1ª qualidade.	LATA	60
208	SELETA DE LEGUMES: Composta de cubos de batata e cenoura, grãos de ervilha; com estrutura e tamanhos uniformes; matérias sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos, ausência de defeitos: cascas; com aspecto cor, odor e sabor próprios, textura macia própria de cada ingrediente; livre de fertilizantes, ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados; embalado em latas de folhas de flandres, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas; acondicionado em caixa de papelão reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução Rdc 175/2003- Rdc 352/2002 e Rdc 12/01 da Anvisa/ms; resolução 13/77 da Cnpa/ms, resolução 04/88 Cns/ms; decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Peso drenado mínimo 170g.	UNID	100
209	SUCO DE BAIXA CALORIA: preparado sólido para refresco contendo no mínimo 1% de polpa desidratada, colorido e aromatizado artificialmente, sem açúcar, não fermentado, não alcoólico, vários sabores com peso máximo de 8 grs.	UNID	1.200
210	SUCO EM PÓ: Preparado sólido para refresco contendo no mínimo 1% de polpa desidratada, colorido e aromatizado artificialmente, não fermentado, não alcoólico, vários sabores com peso máximo de 25 gramas. Deve fazer 1 litro de refresco e já vir adoçado. Deve conter Vitamina C. Disponíveis nos sabores: caju, laranja, uva, maracujá, manga, goiaba, abacaxi, melancia, morango, tangerina e manga.	UNID	6.500
211	TEMPERO REALÇADOR DE SABOR: Realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Pode ser usado em sopas, molhos, legumes, verduras, carnes e outras preparações do dia a dia, pois não altera cor e não salga. Embalagem com no mínimo 100g.	FRASCO	20
212	TORRADA: Levemente salgada; composta de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal; açúcar, sal, extrato de malte, fécula de mandioca, emulsificante e outros ingredientes permitidos; embalagem primária filme bopp metalizado atóxico e lacrado; com validade mínima de 10 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 344/02, rdc 263/05 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. Determinados pela Anvisa; pacote mínimo de 140g.	PCT	1.000
213	VINAGRE: de álcool, vinho branco, claro, tipo macio, acidez 4,50, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos, embalagem contendo 750ml, com identificação do produto e prazo de validade.	UNID	150
214	LEITE UHT/UAT SEMIDESNATADO: Teor de matéria gorda de 0,6% a 2,9%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada, CONTENDO 1 LITRO; e suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370/97 (Mapa), Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. adm. determinados pelo Mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 120 dias e validade mínima de 90 dias na data da entrega.	UNID	250
215	LEITE UHT/UAT INTEGRAL COM ZERO % DE LACTOSE: caixa de 1 litro; teor de matéria gorda mínimo de 3%; embalagem estéril e hermeticamente fechada, caixa cartonada aluminizada ; e suas condições deverão estar de acordo com a portaria 370/97 (mapa), rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proc.	UNID	100



	adm. determinados pelo Mapa e Anvisa; com validade na data de fabricação de 120 dias e com validade mínima de 100 dias na data de entrega.		
216	AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS: isenta de insetos, impurezas, matérias e odores estranhos ou impróprios; admitindo umidade máxima de 15% por peso; embalagem primária saco plástico transp., atóxico, com validade mínima de 10 meses na data da entrega; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a rdc 263/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rd 14/14 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa.	UNID	150
217	MISTURA PARA O PREPARO DE CEREAL GRANOLA INTEGRAL LIGHT: composta de flocos de aveia, extrato de malte, fibra e gérmen de trigo; crispies de arroz, proteína texturizada de soja, flocos de milho, óleo vegetal, uva passa; soja tostada, flocos arroz, maca e banana desidratadas, semente de linhaça; isenta de sujidades e materiais estranhos; embalagem primária saco plástico, atóxico, hermeticamente fechado; embalagem secundária caixa de papelão reforçado, com validade mínima de 7 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 273/05, rdc 12/01, rdc 259/02, rdc 360/03, rdc 14/14 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos adm. determinados pela Anvisa.	UNID	150
218	ÁGUA DE COCO: esterilizada, sem conservantes; composta de água de coco integral; sem adição de conservantes, podendo ser adicionada de vitaminas e outras substâncias permitidas; com cor e aroma próprios, sabor levemente adocicado e aparência de translúcido a opaco; transportada e conservada a temperatura ambiente; isenta de terra, sujidade, parasita, fragmento de insetos e materiais estranhos ao fruto; embalagem primária cartonada aluminizada devidamente lacrada; com validade mínima de 5 meses na data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 09/20 (mapa), decreto 6.871/09, in 211/23 (Anvisa), rdc 429/20; rdc 727/22, rdc 724/22, in 161/22 e alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Anvisa e Mapa; cx cartonada alumínio 1 litro.	UNID	200

Os órgãos e entidades da administração pública do Município deverão manifestar interesse em participar da IRP, no prazo de, no mínimo, 08 (oito) dias úteis, contados da data de sua divulgação no sítio eletrônico do Município. Esclarecimentos poderão ser obtidos nas dependências do Departamento de Licitações, situada na Av. Gov. Mario Covas, nº 1.915, Novo Centro, Taquarituba/SP, pelos telefones (14) 3762-9666 e (14) 99878-1377, bem como pelo e-mail licitacao@taquarituba.sp.gov.br. Taquarituba/SP, 15 de abril de 2024. JEDSON HENRIQUE TOLEDO DE CARVALHO - Coordenador Municipal de Compras.