



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

Data Hora: 21/08/2026 07:00:00

Modalidade: Pregão

Objeto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, HORTIFRUTIGRANJEIROS, CARNES E FRUTAS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DE TODOS OS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

LOTE: 1 - ÚNICO

SEQ	PRODUTO	UN	VALOR REFERÊNCIA	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 1ª QUALIDADE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO E DE FÁCIL MANUSEIO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30%; TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%; SOLUBILIDADE: INSTANTÂNEA EM ÁGUA OU LEITE FRIO E QUENTE. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIO	UNIDADE	28,7800	1.362,0000	39.198,3600
2	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 400G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE, PODENDO SER ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 25%. TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NESTLÉ (NESCAU), GAROTO, TODDY, ITAMBÉ E 3 CORAÇÕES. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO REJEITADOS PRODUTOS COM EMBALAGENS VIOLADAS, RASGADAS, AMASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	UNIDADE	18,1600	1.265,0000	22.972,4000
3	ACHOCOLATADO EM PÓ DIET – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM: POTE DE 200G, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, ALÉM DE SELOS DE CERTIFICAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DA ISENÇÃO DE AÇÚCARES. COMPOSIÇÃO: DEVE CONTER CACAU EM PÓ, ADOÇANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS (EX.: SUCRALOSE, ESTÉVIA), LEITE EM PÓ (QUANDO APLICÁVEL) E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEOR MÍNIMO DE CACAU: 30%. TEOR MÁXIMO DE UMIDADE: 5%. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU QUALQUER ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA	UNIDADE	39,9500	638,0000	25.488,1000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

4	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, HOMOGÊNEOS, SECOS E BRILHANTES, DE COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. EMBALAGEM: PACOTE DE 2KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMIL AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, SECOS, BRILHANTES, HOMOGÊNEOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 5KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO	PACOTE	9,3800	6.400,0000	60.032,0000
5	AÇÚCAR CRISTAL – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: CRISTAIS MÉDIOS, SECOS, BRILHANTES, HOMOGÊNEOS E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 5KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR CRISTAL, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,5° Z. NÃO DEVE APRESENTAR: GRUMOS ENDURECIDOS, IMPUREZAS VISÍVEIS, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE UMIDADE. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO	PACOTE	18,9000	2.630,0000	49.707,0000
6	AÇÚCAR MASCAVO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: GRANULADO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO MARROM VARIANDO ENTRE CLARO E ESCURO, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR MASCAVO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. UMIDADE MÁXIMA: 3%. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: NATIVE, MÃE TERRA, UNIÃO ORGÂNICO, VITÃO E KORIN. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO: SERÃO	PACOTE	19,3500	253,0000	4.895,5500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

7	AÇÚCAR REFINADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: PÓ FINO OU CRISTAIS MUITO PEQUENOS, HOMOGÊNEOS, SECOS, BRILHANTES E ISENTOS DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: PACOTE DE 1KG, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E SELO DE CERTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO REGULADOR. COMPOSIÇÃO: 100% AÇÚCAR REFINADO, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE MÁXIMA: 0,1%. POLARIZAÇÃO: MÍNIMO 99,7° Z. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ, EVITANDO CONTATO COM UMIDADE. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE FERMENTAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE COMO REFERÊNCIA PRODUTOS SIMILARES AOS DAS MARCAS: U	PACOTE	13,3800	300,0000	4.014,0000
8	ADOÇANTE DIETÉTICO À BASE DE STEVIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO, TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS. INGREDIENTES: STEVIA (REBAUDIOSÍDEO A), PODENDO CONTER OUTROS EDULCORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS PARA EQUILÍBRIO DE SABOR. PODER ADOÇANTE: MÍNIMO 200 VEZES SUPERIOR AO DO AÇÚCAR. NÃO DEVE CONTER: AÇÚCAR, LACTOSE, GLÚTEN, CONSERVANTES ARTIFICIAIS OU CORANTES. EMBALAGEM: PARA A VERSÃO LÍQUIDA: FRASCO PLÁSTICO OU DE VIDRO COM 60ML A 100ML, COM TAMPA DOSADORA E VEDAÇÃO SEGURA. O RÓTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ E CALOR EXCESSIVO. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, CHEIRO OU CONSISTÊNCIA. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA QUALIDADE, CONSIDERAM-SE CO	UNIDADE	23,5800	207,0000	4.881,0600
9	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS E SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: LÍMPIDA, INCOLOR E SEM PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODORE CARACTERÍSTICOS DE ÁGUA PURA E SEM IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A ORIGEM DA FONTE. RESÍDUO FIXO: DE ACORDO COM A ESPECIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, CONFORME A ORIGEM DA ÁGUA. EMBALAGEM: GARRAFA DE 500ML, FABRICADA EM MATERIAL PLÁSTICO PET ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL. TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE LACRADA, GARANTINDO A INVIOABILIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE E CERTIFICAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ÁGUA MINERAL DEVE SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO D	UNIDADE	2,9400	40.300,0000	118.482,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

10	ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL COM GÁS, LIVRE DE CONTAMINANTES, METAIS PESADOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. APRESENTAÇÃO: TRANSPARENTE, SEM IMPUREZAS, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA E LEVEMENTE GASEIFICADA. TEOR DE DIÓXIDO DE CARBONO (CO ₂): CONFORME REGULAMENTAÇÃO VIGENTE. RESÍDUO FIXO: VALOR INFORMADO NO RÓTULO, DE ACORDO COM A ORIGEM DA FONTE. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, DEPENDENDO DA FONTE. EMBALAGEM: GARRAFA DE 500ML, EM MATERIAL PET, ATÓXICO E RECICLÁVEL. TAMPAS DE ROSCA LACRADAS, GARANTINDO A INVOLABILIDADE. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DATA DE ENVASE, VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. NORMAS E REGULAMENTAÇÕES: O CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTE	UNIDADE	3,2500	6.400,0000	20.800,0000
11	ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS – COPO 200ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS COMPONENTES QUÍMICOS. APRESENTAÇÃO: LÍMPIDA, INCOLOR, SEM IMPUREZAS VISÍVEIS, INODORA E INSÍPIDA. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A COMPOSIÇÃO DA FONTE. EMBALAGEM: COPO DESCARTÁVEL DE 200ML, FABRICADO EM MATERIAL ATÓXICO (PP – POLIPROPILENO OU SIMILAR), RECICLÁVEL E RESISTENTE. TAMPAS LACRADAS HERMETICAMENTE, GARANTINDO A INVOLABILIDADE DO PRODUTO. RÓTULO CONTENDO INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO QUÍMICA, IDENTIFICAÇÃO DA FONTE, DATA DE ENVASE, PRAZO DE VALIDADE E CERTIFICAÇÕES SANITÁRIAS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVE POSSUIR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E AO ABRIGO DA LUZ SOLAR DIRETA. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE ALTERAÇÃO DE COR, SABOR, ODORES OU PRESENÇA DE PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO. SUGESTÕES DE MARCAS DE REFERÊNCIA: PARA FINS DE PADRONIZAÇÃO DA	UNIDADE	2,2800	43.500,0000	99.180,0000
12	ÁGUA MINERAL SEM GÁS – GALÃO DE 20 LITROS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: ÁGUA MINERAL NATURAL, SEM GÁS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SAIS OU OUTROS ADITIVOS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: LÍMPIDA, INCOLOR E ISENTA DE PARTÍCULAS VISÍVEIS. SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS DA ÁGUA PURA, SEM IMPUREZAS. PH: ENTRE 5,0 E 7,5, CONFORME A FONTE DE ORIGEM. EMBALAGEM: GALÃO DE 20 LITROS, FABRICADO EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E RECICLÁVEL, ADEQUADO PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO SEGURO. TAMPAS VEDANTES, HERMETICAMENTE LACRADAS, GARANTINDO A INVOLABILIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO CONTENDO AS INFORMAÇÕES DE: ORIGEM DA ÁGUA, COMPOSIÇÃO QUÍMICA, DADOS DA FONTE, DATA DE ENVASE, VALIDADE, E OUTRAS INFORMAÇÕES EXIGIDAS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ÁGUA MINERAL DEVERÁ SER ARMAZENADA EM LOCAL SECO, FRESCO, AO ABRIGO DA LUZ	UNIDADE	18,3300	1.390,0000	25.478,7000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

13	ALMÔNDEGAS BOVINAS CONGELADAS. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: VARIEDADE: ALMÔNDEGAS; TIPO DE CARNE: BOVINA; CORTE: PATINHO; SABOR: TEMPERADO; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: CONGELADO; PRODUTO ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM CARNE BOVINA DO CORTE PATINHO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM TEXTURA FIRME, FORMATO UNIFORME E EXCELENTE PADRÃO DE APRESENTAÇÃO; ISENTO DE CARTILAGENS, OSSOS, FRAGMENTOS ESTRANHOS, EXCESSO DE GORDURA, PELES, ODORES DESAGRADÁVEIS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM ÍNTEGRA, RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, LISTA DE INGREDIENTES, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E REGISTRO NO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO COMPETENTE (SIF, SIE OU SIM); O TRANSPORTE E A ENTREGA DEVERÃO OCORRER EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, MANTENDO A CADEIA DE FRIO, EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES; VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, SALVO QUANDO O FABRICANTE ESTABELECE PRA	KG	30,9500	4.500,0000	139.275,0000
14	AMENDOIM CRU – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMENDOIM CRU, SEM TORREFAÇÃO, SEM SAL OU QUALQUER OUTRO TIPO DE ADITIVO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE FECHADA, PRESERVANDO A QUALIDADE E A INTEGRIDADE DO PRODUTO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. ORIGEM: NACIONAL. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GRÃOS: INTEIROS, SEM RACHADURAS, QUEBRAS OU ESMAGAMENTOS. COR: AMENDOIM DE COR UNIFORME, DE ACORDO COM A VARIEDADE E SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS, COMO MOFADOS OU DETERIORADOS. AUSÊNCIA DE IMPUREZAS: LIVRE DE ELEMENTOS ESTRANHOS COMO CASCAS, PEDRAS, SUJEIRAS OU OUTROS CONTAMINANTES. COMPOSIÇÃO: AMENDOIM 100% PURO, SEM ADITIVOS OU CONSERVANTES. UMIDADE: NÃO SUPER	PACOTE	28,2500	880,0000	24.860,0000
15	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 200 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, DO TIPO "MAIZENA", LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL COM PESO LÍQUIDO DE 200 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, ASSEGURANDO A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DETALHADAS, COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO AMIDO DE MILHO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE SER FACILMENTE SOLÚVEL, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FR	PACOTE	13,9300	620,0000	8.636,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

16	AMIDO DE MILHO – EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AMIDO DE MILHO REFINADO, LIVRE DE IMPUREZAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE PAPEL KRAFT COM PESO LÍQUIDO DE 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE A COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PESO LÍQUIDO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCA, SEM MANCHAS OU DESCOLORAÇÕES. TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS. ODOR: SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. SABOR: NEUTRO, PRÓPRIO DO AMIDO DE MILHO. GRUMOS: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE GRUMOS VISÍVEIS E DEVE SER DE FÁCIL DISSOLUÇÃO. COMPOSIÇÃO: AMIDO DE MILHO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E VALIDADE: O AMIDO DE MILHO DEVE SER ARMAZENADO EM LOCAL SECO, FRESCO E VENTILADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR DIRETA E DE FONTES DE CA	PACOTE	15,5600	720,0000	11.203,2000
17	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 2 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DO PRODUTO CONTRA UMIDADE E CONTAMINANTES. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E SELO DE CONFORMIDADE COM NORMAS SANITÁRIAS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO, COM BRILHO NATURAL, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS LONGOS E FINOS, DE TAMANHO UNIFORME. TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS, NÃO EMPAPANDO DURANTE O PREPARO. SABOR: NEUTRO, SEM QUALQUER GOSTO RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO E LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: INTEIROS, SEM DEFEITOS, QUEBRAS OU IMPUREZAS VISÍVEIS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, 100% ARROZ, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORA	UNIDADE	16,2500	1.560,0000	25.350,0000
18	ARROZ AGULHINHA – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ARROZ AGULHINHA, DE GRÃO LONGO, TIPO 1. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA COM PESO LÍQUIDO DE 5 KG. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA E RESISTENTE PARA EVITAR VAZAMENTOS OU DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES COMO COMPOSIÇÃO, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO LÍQUIDO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM E SELO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS SANITÁRIAS E REGULAMENTAÇÕES VIGENTES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO BRILHANTE, UNIFORME E SEM MANCHAS. TAMANHO DO GRÃO: LONGO, FINO E DE TAMANHO UNIFORME. TEXTURA: SOLTO, COM BOA SEPARAÇÃO DOS GRÃOS APÓS O PREPARO, SEM QUE SE QUEBREM OU EMPAPEM. SABOR: NEUTRO, SEM SABOR RESIDUAL OU IMPUREZAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DO ARROZ, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: GRÃOS INTEIROS, LIVRES DE IMPUREZAS, QUEBRADOS OU COM DEFEITOS. COMPOSIÇÃO: ARROZ AGULHINHA, SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES.	PACOTE	26,9300	5.680,0000	152.962,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

19	AVEIA EM FLOCOS FINOS – EMBALAGEM DE 500G CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AVEIA EM FLOCOS FINOS, COM TEXTURA MACIA E UNIFORME. EMBALAGEM: EMBALAGEM NO FORMATO DE CAIXA RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO MÍNIMO DE 500G. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO E MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, SELO DE CONFORMIDADE COM AS NORMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: BRANCO A LEVEMENTE AMARELADO, COM ASPECTO NATURAL DA AVEIA. TEXTURA: FLOCOS FINOS, SOLTOS E UNIFORMES. SABOR: SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO DA AVEIA, SEM GOSTO RESIDUAL OU AMARGO. ODOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU MOFO. GRÃOS: SEM IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO: AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU	PACOTE	15,2700	730,0000	11.147,1000
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. EMBALAGEM: FRASCO DE 500ML, DE VIDRO ESCURO OU PET RESISTENTE, PARA PROTEÇÃO CONTRA A LUZ E PRESERVAÇÃO DAS PROPRIEDADES DO AZEITE. A EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA, COM TAMPAS QUE IMPEÇA A OXIDAÇÃO DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE PRODUTO EXTRA VIRGEM E INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE DOURADO, COM TONALIDADE CARACTERÍSTICA DO AZEITE EXTRA VIRGEM. SABOR: SABOR INTENSO, COM NOTAS FRUTADAS E LIGEIRAMENTE AMARGAS OU PICANTES, TÍPICAS DO AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. ODOR: AROMA FRESCO E FRUTADO, SEM ODORES DE RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO. ACIDEZ: A ACIDEZ TOTAL NÃO DEVE ULTRAPASSAR 0,8% (PADRÃO PARA AZEITE EXTRA VIRGEM). PROVENIÊNCIA: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, DE ORIGEM NACI	UNIDADE	46,6300	505,0000	23.548,1500
21	AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE COM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 500G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM A COLORAÇÃO NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. TAMANHO: TAMANHO UNIFORME DAS AZEITONAS, COM UM CALIBRE IDEAL PARA CONSUMO. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DAS AZEITONAS VERDES, LEVEMENTE AMARGO, COM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO:	UNIDADE	25,7200	585,0000	15.046,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

22	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 320G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, EM CONSERVA DE SALMOURA. EMBALAGEM: FRASCO DE VIDRO DE 320G, EM MATERIAL ADEQUADO PARA GARANTIR A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITAR A OXIDAÇÃO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: VERDE VIBRANTE, COM TONALIDADE NATURAL DAS AZEITONAS FRESCAS. SABOR: SABOR CARACTERÍSTICO DA AZEITONA VERDE, LEVEMENTE AMARGO, COM UM TOQUE SALGADO PROVENIENTE DA CONSERVA. ODOR: AROMA FRESCO E NATURAL DAS AZEITONAS EM CONSERVA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO: CONSERVADA EM SALMOURA, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO SABOR E DAS PROPRIEDADES NUTRICION	UNIDADE	22,9500	545,0000	12.507,7500
23	BACON SUÍNO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BACON SUÍNO CURADO E DEFUMADO. FORMA DE APRESENTAÇÃO: CORTADO EM FATIAS FINAS OU EM BLOCOS DE PESO VARIÁVEL (CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). EMBALAGEM VACUM-SEAL OU SIMILAR, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. PESO LÍQUIDO: EMBALAGENS DE 500G OU 1KG. TEXTURA: A TEXTURA DO BACON DEVE SER FIRME E COM BOA PROPORÇÃO ENTRE CARNE E GORDURA, PERMITINDO QUE, AO SER FRITO, SE OBTENHA UMA CROCÂNCIA AGRAVÁVEL. COR: A COR DO BACON DEVE SER RÓSEA COM TONS DOURADOS, PROVENIENTE DO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO, E COM GORDURA VISÍVEL DE TONALIDADE BRANCA A AMARELADA. SABOR: SABOR DEFUMADO CARACTERÍSTICO, COM UM TOQUE LEVEMENTE SALGADO E MARCANTE DA CARNE SUÍNA. ODOR: AROMA DEFUMADO E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: CARNE SUÍNA (PEITO), GORDURA SUÍNA, SAL, AÇÚCAR, ESPECIARIAS, CONSERVANTES PERMITIDOS E ADITIVOS ALIMENTARES APROVADOS POR REGULAMENTAÇÃO SANITÁRIA (C	KG	53,9700	890,0000	48.033,3000
24	BALA BUTTER TOFFEES – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA BUTTER TOFFEE, COM SABOR CREMOSO E AMANTEIGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE SER HERMETICAMENTE SELADO E CONTER AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, COMO COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR: TONS DE DOURADO, TÍPICOS DAS BALAS TOFFEE. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR. SABOR: SABOR DOCE E AMANTEIGADO, COM UMA TEXTURA MACIA E CREMOSA. TEXTURA: MACIA, MAS FIRME O SUFICIENTE PARA NÃO DERRETER FACILMENTE. ODOR: AROMA DOCE E CREMOSO, CARACTERÍSTICO DE BALAS TOFFEE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAR	PACOTE	29,5400	630,0000	18.610,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

25	BALA DO CORAÇÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA DO CORAÇÃO, COM SABOR DOCE E SUAVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO QUE PRESERVE A QUALIDADE DO PRODUTO E EVITE A ABSORÇÃO DE UMIDADE. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR TRADICIONAL CARACTERÍSTICO DA BALA DO CORAÇÃO. COR: VERMELHA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA BALA DO CORAÇÃO. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, FÁCIL DE CONSUMIR. FORMA: BALAS PEQUENAS E INDIVIDUAIS, NO FORMATO CLÁSSICO DE CORAÇÃO, EMBALADAS DE FORMA A MANTER A INTEGRIDADE E SABOR. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, GLICOSE, CORANTE ARTIFICIAL, AROMA DE FRUTAS OU DOCE, GELATINA, E	PACOTE	29,1900	720,0000	21.016,8000
26	BALA MACIA, FRUTAS SORTIDAS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BALA MACIA, COM SABORES VARIADOS DE FRUTAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 500G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE, PAPEL CELOFANE OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA MANTER A INTEGRIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: VARIEDADE DE SABORES DE FRUTAS, COMO LARANJA, MORANGO, UVA, ABACAXI, ENTRE OUTROS. COR: DIVERSIFICADA, REPRESENTANDO OS SABORES DAS FRUTAS. TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, DE FÁCIL CONSUMO. FORMA: BALAS INDIVIDUAIS E PEQUENAS, EMBALADAS DE FORMA A MANTER SUA INTEGRIDADE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA, ÁCIDO CÍTRICO, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS, SABORES ARTIFICIAIS	PACOTE	20,3300	760,0000	15.450,8000
27	BATATA PALHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BATATA PALHA TRADICIONAL, DE CORTE FINO, COM SABOR LEVEMENTE SALGADO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO RESISTENTE OU OUTRO TIPO DE EMBALAGEM QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO, EVITANDO UMIDADE E PRESERVANDO A CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMações OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SABOR SUAVE E LEVEMENTE SALGADO. TEXTURA: CROCANTE, COM TIRAS FINAS E CONSISTÊNCIA LEVE. FORMA: CORTADA EM TIRAS FINAS E UNIFORMES, FRITA ATÉ ATINGIR A CROCÂNCIA IDEAL. COR: AMARELA, CARACTERÍSTICA DA BATATA PALHA TRADICIONAL. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: BATATA DESIDRATADA, ÓLEO VEGETAL (SOJA, MILHO, GIRASSOL OU OUTRO), SAL. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: CONSERVANT	PACOTE	42,1800	400,0000	16.872,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

28	BISCOITO DOCE, SABOR LEITE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE, SABOR LEITE, PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR, REDONDO OU OVALADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: SUAVE E ADOCICADO, COM PRESENÇA MARCANTE DE LEITE. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, FERME	PACOTE	14,6200	1.810,0000	26.462,2000
29	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, COM SABOR SUAVE E LEVE. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE, MANTENDO SUA CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: COMPOSIÇÃO, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE AMIDO DE MILHO (MAISENA). TEXTURA: CROCANTE, MAS COM SUAVIDADE E LEVEZA. COR: AMARELADA, TÍPICA DOS BISCOITOS TIPO MAISENA. FORMA: BISCOITOS DE FORMATO TRADICIONAL, COM BORDAS RETAS OU ARREDONDADAS, CONFORME O FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, AMIDO DE MILHO (MAISENA), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, FERMENTO, E CONSERVANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PE	PACOTE	9,1400	1.410,0000	12.887,4000
30	BISCOITO SALGADO, TIPO ÁGUA E SAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 400G, PODENDO SER EM SACO PLÁSTICO, CAIXA OU EMBALAGEM TERMOFORMADA, QUE PRESERVE O PRODUTO CONTRA UMIDADE E GARANTA SUA CROCÂNCIA. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, LOTE DE FABRICAÇÃO, INFORMAÇÕES DE ORIGEM, CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE, INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO. TEXTURA: CROCANTE E LEVE, SEM EXCESSO DE GORDURA. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, ÓLEO VEGETAL, SAL REFINADO, FERMENTO BIOLÓGICO OU QUÍMICO E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS. OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS: REGULADORES DE ACIDEZ, EMULSIFICANTES E CONSERVANTES, D	PACOTE	7,0300	1.910,0000	13.427,3000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

31	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 800G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADA CLARA, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, LEVE E AERADA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM EXCESSO DE SÓDIO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, LACRADA HERMETICAMENTE PARA EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE E PRESERVAR A CROCÂNCIA DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA PROTEÇÃO DURANTE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; INFORMAÇÕES DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL OU ÓLEO VEGETAL, S	PACOTE	12,0300	1.330,0000	15.999,9000
32	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. PESO: 400G. FORMATO: RETANGULAR OU QUADRADO, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE E AERADA, SEM EXCESSO DE GORDURA. SABOR: LEVEMENTE SALGADO, SEM GOSTO RESIDUAL DE GORDURA OU RANÇO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA PRESERVAR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E DERIVADOS DO TRIGO). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, SAL REFINA	PACOTE	11,2500	1.850,0000	20.812,5000
33	BISCOITO TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO – EMBALAGEM DE 700G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 700G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL, CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. O RÓTULO DEVE CONTER OBRIGATORIAMENTE: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN E LEITE). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO OU EXTRATO DE COCO, ÓLEO	PACOTE	13,6400	2.590,0000	35.327,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

34	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO (VEGANO) – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA. SABOR: COCO. PESO: 400G. FORMATO: CIRCULAR (ROSQUINHA) COM FURO CENTRAL. COR: DOURADO CLARO, SEM MANCHAS ESCURAS OU QUEIMADAS. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E HOMOGÊNEA. SABOR E AROMA: SUAVE, COM PRESENÇA MARCANTE DO COCO E SEM EXCESSO DE GORDURA. LIVRE DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL: SEM LEITE, OVOS, MEL OU DERIVADOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, HERMETICAMENTE LACRADA, PARA GARANTIR A CROCÂNCIA E EVITAR ABSORÇÃO DE UMIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM: LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE PRODUÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INDICAÇÃO CLARA DE QUE O PRODUTO É VEGANO E ADVERTÊNCIAS SOBRE ALERGÊNICOS (EXEMPLO: CONTÉM GLÚTEN). COMPOSIÇÃO: INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA CO	PACOTE	18,5200	790,0000	14.630,8000
35	BOMBOM RECHEADO, CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; GORDURA VEGETAL; SORO DE LEITE EM PÓ; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; CACAU; FLOCOS DE ARROZ; FARINHA DE SOJA; AMENDOIM; EXTRATO DE MALTE; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; MASSA DE CACAU; SAL; ÓLEO VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO E COBERTURA: RECHEIO: CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE COM FLOCOS DE ARROZ. COBERTURA: CHOCOLATE BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: SABOR E AROMA AGRAVÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DO CHOCOLATE AO LEITE CROCANTE E COBERTURA BRANCA. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA. COR: INTERNA MARROM E EXTERNA BRANCA. ISENTO DE RACHADURAS, BOLORES OU QUALQUER ALTERAÇÃO QUE COMPROMETA A QUALIDADE. APRESENTAÇÃO E EMBALAGEM: EMBALADO INDIVID	PACOTE	73,6600	1.020,0000	75.133,2000
36	BOMBOM RECHEADO, RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU COM COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE – EMBALAGEM DE 1KG (50 UNIDADES). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: INGREDIENTES: AÇÚCAR; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AMENDOIM; SORO DE LEITE EM PÓ; GORDURA VEGETAL; FARINHA DE SOJA; MANTEIGA DE CACAU; CASTANHA DE CAJU; LEITE EM PÓ INTEGRAL; GORDURA DE MANTEIGA DESIDRATADA; SAL; ÓLEO VEGETAL; CACAU; LEITE EM PÓ DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. RECHEIO: RECHEIO DE CASTANHA DE CAJU; COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE; CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DE CONSISTÊNCIA FIRME, COM RECHEIO MACIO E HOMOGÊNEO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CASTANHA DE CAJU E CHOCOLATE AO LEITE. TEXTURA CROCANTE E CREMOSA, CONFORME COMPOSIÇÃO. COR: MARROM (CHOCOLATE AO LEITE). ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, RACHADURAS OU BOLORES. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CA	PACOTE	71,4900	1.020,0000	72.919,8000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

37	CACAU EM PÓ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CACAU EM PÓ DESENGORDURADO. COMPOSIÇÃO: 100% CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU SUBSTÂNCIAS ARTIFICIAIS. LIVRE DE CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. ASPECTO: PÓ FINO, SECO, DE COR MARROM ESCURO, UNIFORME, SEM AGLOMERADOS OU GRÂNULOS VISÍVEIS. PROPRIEDADES: DESENGORDURADO: COM TEOR DE GORDURA DE NO MÁXIMO 10%. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICO DE CACAU PURO, COM SABOR AMARGO E INTENSO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. SEM UMIDADE: TEOR DE UMIDADE INFERIOR A 6%. COR: MARROM ESCURO, CARACTERÍSTICA DO CACAU DE ALTA QUALIDADE. TEXTURA: FINA, SEM GRÂNULOS OU PARTÍCULAS VISÍVEIS, GARANTINDO FACILIDADE DE DISSOLUÇÃO. PH: ENTRE 5.0 E 5.8, CARACTERIZANDO A ACIDEZ NATURAL DO CACAU. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS OU PAPEL METALIZADO, HERMETICAMENTE FECHADOS PARA PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE PARA TRANSPORTE. RÓTULO OBRIGATÓRIO COM:	PACOTE	98,1200	530,0000	52.003,6000
38	CALDO DE BACON EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; PROTEÍNA HIDROLISADA VEGETAL; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINADO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO); AROMA NATURAL E/OU ARTIFICIAL DE BACON; CONDIMENTOS (COMO ALHO E CEBOLA DESIDRATADOS); CORANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: BACON DEFUMADO. COR: MARROM CLARO A ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE BACON, DEFUMADO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL EQUIVALENTE). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICA	UNIDADE	6,1100	483,0000	2.951,1300
39	CALDO DE CARNE EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE BOI; ALHO, CEBOLA E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIOXIDANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS COMPACTOS E FIRMES. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: CARNE BOVINA. COR: MARROM ESCURO. TEXTURA: SÓLIDA, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXINHA CARTONADA COM 6 CUBOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE (PAPEL ALUMÍNIO OU SIMILAR). ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E MARCA; QUANTIDADE E PESO TOTAL; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA: "CONTÉM GLÚTEN" OU "NÃO CONTÉM GLÚTEN"; REGISTRO NO MAPA (SIF), SE	UNIDADE	4,3200	533,0000	2.302,5600



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

40	CALDO DE GALINHA EM CUBOS – EMBALAGEM DE 57G (CONTENDO 6 CUBOS). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA (MÍNIMA): SAL; GORDURA VEGETAL; AMIDO; REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINADO DISSÓDICO); EXTRATO OU CARNE DE FRANGO; CEBOLA, ALHO E DEMAIS CONDIMENTOS; ANTIOUMECTANTE E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMA: CUBOS PRENSADOS. QUANTIDADE: 6 CUBOS POR EMBALAGEM. PESO LÍQUIDO TOTAL: 57G. SABOR: GALINHA (FRANGO). COR: AMARELO DOURADO. TEXTURA: SÓLIDA, FIRME, HOMOGÊNEA. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE GALINHA, SEM ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM CARTONADA (CAIXINHA) CONTENDO OS 6 CUBOS, ENVOLTOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMÍNIO OU MATERIAL SEMELHANTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME E MARCA DO PRODUTO; QUANTIDADE DE CUBOS E PESO TOTAL; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; PRAZO DE VALIDADE; LOTE E DATA DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “CONTÉM GLÚTEN” OU “NÃO CONTÉM GLÚTEN”, CONFORME	UNIDADE	4,5600	623,0000	2.840,8800
41	CANJICA DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: MILHO AMARELO TIPO CANJICA; PRODUTO 100% NATURAL; NÃO CONTÉM GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: GRÃOS DE MILHO CANJICA; COR: AMARELA UNIFORME; FORMATO: GRÃOS QUEBRADOS E POLIDOS, COM FORMA CARACTERÍSTICA DE CANJICA; TEXTURA: SECA E FIRME; PESO LÍQUIDO: 500G; TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 14%; IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO 1%; GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS OU FERMENTADOS: AUSENTES; ISENTO DE INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, QUE PROTEJA CONTRA CONTAMINAÇÃO E UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO (500G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS HIGIENIZADOS, PROTEGIDOS DE UMIDADE, LUZ SOLAR DIRETA E CONTAMINANTES. ARMAZENAMENTO: EM LOCAL SECO, LIMPO, VENTILADO E PROTEG	UNIDADE	6,1300	900,0000	5.517,0000
42	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 5%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: MOÍDA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPE	KG	42,7800	11.380,0000	486.836,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

43	CARNE BOVINA, TIPO ALCATRA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: RESFRIADA EM CUBOS UNIFORMES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. A TEMPERATURA DURANTE O TRANSPORTE DEVE SER MONITORADA E REGISTRADA, MA	KG	48,5000	6.080,0000	294.880,0000
44	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM EM CUBOS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSIVA UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: TEOR MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. CORTE: CUBOS UNIFORMES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZA	KG	39,7100	7.730,0000	306.958,3000
45	CARNE BOVINA, TIPO SECA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO ESCURO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA SECA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PRETAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SECA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE E SEM EXCESSO DE UMIDADE. TEOR DE GORDURA: MÁXIMO DE 10%, DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA. SALINIDADE: MODERADA, SEM EXCESSO DE SAL OU PRESENÇA DE CRISTAIS DE SAL ENDURECIDOS. UMIDADE: MÁXIMO DE 50%, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO: EM PEÇAS INTEIRAS OU EM CORTES PADRONIZADOS, CONFORME ESPECIFICAÇÃO DO CONTRATO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: ARMAZENADA EM TEMPERATURA AMBIENTE CONTROLADA: 6 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO. REFRIGERADA (0°C A 4°C): 12 MESE	KG	56,3900	1.060,0000	59.773,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

46	CARNE SUÍNA, TIPO COSTELINHA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM PEÇAS COM OSSO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRUZADA.	KG	40,0100	5.610,0000	224.456,1000
47	CARNE SUÍNA, TIPO PERNIL SEM OSSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CLARO CARACTERÍSTICO DA CARNE SUÍNA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE SUÍNA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO. CORTE: EM CUBOS UNIFORMES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA DE FRIO E EVITEM A CONTAMINAÇÃO CRU	KG	30,2600	6.010,0000	181.862,6000
48	CATCHUP TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: POLPA OU EXTRATO DE TOMATE; AÇÚCAR; VINAGRE; SAL; ÁGUA; ESPESANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS; ESPECIARIAS (COMO ALHO, CEBOLA, PIMENTA, ENTRE OUTRAS); ISENTO DE GLÚTEN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CATCHUP TRADICIONAL; PESO LÍQUIDO: 400G; COR: VERMELHA INTENSA, BRILHANTE; TEXTURA: PASTOSA, LISA E HOMOGÊNEA; SABOR: ADOCICADO, ÁCIDO E LEVEMENTE CONDIMENTADO; AROMA: CARACTERÍSTICO DE TOMATE TEMPERADO; ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL: ENTRE 1,0% E 3,0% (EM ÁCIDO ACÉTICO); SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 25° BRIX; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO PLÁSTICO TIPO SQUEEZE OU EMBALAGEM FLEXÍVEL TIPO STAND-UP POUCH COM BICO DOSADOR. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PRAZO DE VALIDADE; DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS LIMPOS	UNIDADE	10,2700	339,0000	3.481,5300



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

49	CEBOLINHA FRESCA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CEBOLINHA FRESCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: MAÇO DE CEBOLINHA COM COMPRIMENTO DAS FOLHAS ENTRE 20 CM E 30 CM, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES, DE TONALIDADE UNIFORME E INTENSA. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, CROCANTES E LIVRES DE ÁREAS AMOLECIDAS OU RESSECADAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, COM A QUANTIDADE DE CEBOLINHA SUFICIENTE PARA COMPOR O MAÇO DE FORMA HOMOGÊNEA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLINHA DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO OU PAPEL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS, GARANTINDO A PROTEÇÃO E A FRESCURA DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA AO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO E RE	MAÇO	6,1600	1.750,0000	10.780,0000
50	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS, SABOR ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL INSTANTÂNEO, MULTICEREAIS COM SABOR PREDOMINANTE DE ARROZ. PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE MILHO; FARINHA DE AVEIA; VITAMINAS E MINERAIS ADICIONADOS (VITAMINA A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, NIACINA, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, ZINCO E CÁLCIO); ADOÇANTE NATURAL OU AÇÚCAR EM BAIXA QUANTIDADE, CONFORME PADRÃO NUTRICIONAL INFANTIL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELADA OU CREME; SABOR: SUAVE, COM PREDOMINÂNCIA DE ARROZ; AROMA: LEVE, CARACTERÍSTICO DE CEREAL COZIDO; TEXTURA: FINA, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA ALUMINIZADA OU LATA METÁLICA COM TAMPA VEDANTE, HERMETICAMENTE FECHADA. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO E FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO (400G); INSTRUÇÕES DE	UNIDADE	33,6300	240,0000	8.071,2000
51	CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE PRODUTO: CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS TIPO MUCILON LÁCTEO; PESO LÍQUIDO: 400G; COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MILHO; FARINHA DE ARROZ; FARINHA DE AVEIA; FARINHA DE TRIGO; LEITE EM PÓ INTEGRAL; VITAMINAS E MINERAIS (VITAMINA A, C, D, B1, B2, B6, B12, ÁCIDO FÓLICO, FERRO, CÁLCIO); ADOÇANTES NATURAIS; LIVRE DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: COR: AMARELO CLARO, CARACTERÍSTICA DO CEREAL; SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, SABOR LÁCTEO; TEXTURA: FINA E CREMOSA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA OU LEITE; AROMA: SUAVE, LÁCTEO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA OU EMBALAGEM PLÁSTICA HERMETICAMENTE FECHADA, COM TAMPA DE ROSCA, PARA GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO PARA TRANSPORTE CONTENDO VÁRIAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 400G. ROTULAGEM: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO (400G); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DATA DE VALIDAD	UNIDADE	30,4800	240,0000	7.315,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

52	CHÁ SABOR CAMOMILA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAMOMILA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FLORES SECAS DE CAMOMILA (MATRICARIA CHAMOMILLA). COR: AMARELO CLARO A DOURADO. SABOR E ODOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DA CAMOMILA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES DE PREPARO; CNPJ	CAIXA	19,7600	596,0000	11.776,9600
53	CHÁ SABOR CAPIM-CIDREIRA, SACHÊ 10G – EMBALAGEM COM 15 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR CAPIM-CIDREIRA. FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO. PESO POR SACHÊ: 10G (TOTAL DE 150G POR CAIXA). QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 15 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE. COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS SECAS DE CAPIM-CIDREIRA (CYMBOPOGON CITRATUS). COR: VERDE CLARO A AMARELADO. SABOR E ODOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE CAPIM-CIDREIRA, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 150G (15 SACHÊS DE 10G CADA). ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INST	CAIXA	11,9800	596,0000	7.140,0800
54	CHÁ SABOR ERVA-DOCE, SACHÊ 20G – EMBALAGEM COM 10 SACHÊS. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHÁ DE INFUSÃO – SABOR ERVA-DOCE; FORMA DE APRESENTAÇÃO: SACHÊ DE PAPEL FILTRO, PRONTO PARA INFUSÃO; PESO POR SACHÊ: 2G (TOTAL DE 20G POR CAIXA); QUANTIDADE POR EMBALAGEM: CAIXA COM 10 SACHÊS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE; COMPOSIÇÃO: 100% SEMENTES OU PARTES DA PLANTA ERVA-DOCE (FOENICULUM VULGARE), SECAS E TRITURADAS; COR: VERDE AMARELADO A MARROM CLARO; SABOR E ODOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DE ERVA-DOCE, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE GLÚTEN; SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR OU CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS DE PAPEL FILTRO COM ENVOLTÓRIO DE PAPEL OU FILME LAMINADO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E VALIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL CARTONADO COM INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS LEGÍVEIS. PESO TOTAL DA CAIXA: 20G. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME E MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO POR SACHÊ E TOTAL; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INSTRUÇÕES D	CAIXA	9,2900	446,0000	4.143,3400



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

55	CHEIRO VERDE (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ESPÉCIE: SALSINHA. CEBOLINHA. TIPO: CHEIRO VERDE EM MAÇO, CONTENDO UMA PROPORÇÃO EQUILIBRADA DE SALSINHA E CEBOLINHA, COM FOLHAS FRESCAS E CROCANTES, SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS VERDES VIBRANTES E UNIFORMEMENTE COLORIDAS, SEM MANCHAS AMARELAS OU SECAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE CHEIRO VERDE DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, COM AS FOLHAS DISPOSTAS DE FORMA UNIFORME E NÃO AMASSADAS. AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO E INTENSO, PRÓPRIO DO CHEIRO VERDE, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHEIRO VERDE DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, COM A IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA DO PRODUTO, INCLUINDO O NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, REFRIGERADO A UMA TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS AMARELAS, MURCHAS, QU	MAÇO	7,3500	1.200,0000	8.820,0000
56	CHOCOLATE EM PÓ 50% – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CHOCOLATE EM PÓ; TEOR DE CACAU: 50%; COMPOSIÇÃO BÁSICA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ. PODE CONTER ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES NATURAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. ASPECTO: PÓ FINO, DE COLORAÇÃO MARROM ESCURA UNIFORME; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE, SEM SABOR OU ODOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 5%; ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE LEITE; SEM GLÚTEN; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA (CAIXA OU FARDO), SE APLICÁVEL, PARA PROTEÇÃO NO TRANSPORTE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS; FRASES OBRIGATÓRIAS: "CONTÉM CACAU 50%"; "NÃO CONTÉM GLÚTEN";	PACOTE	79,9900	790,0000	63.192,1000
57	COCO RALADO FINO, SEM AÇÚCAR – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO SECO RALADO FINO. COMPOSIÇÃO: 100% COCO SECO DESIDRATADO. GRANULOMETRIA: FINA. APARÊNCIA: FILAMENTOS DE COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORMES. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO COCO SECO, SEM RANÇO OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM PRESENÇA DE UMIDADE APARENTE. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. ISENÇÃO: SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SEM GLÚTEN, SEM CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG. TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM INDUSTRIAL OU INSTITUCIONAL, PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, ATÓXICA, RESISTENTE E SELADA HERMETICAMENTE. DEVE GARANTIR PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (IN Nº 75/2020 – ANVISA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO DE ALERGÊNICOS (EX: "PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS"); FRASE: "NÃO CONTÉM GLÚTEN	PACOTE	47,6500	350,0000	16.677,5000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

58	COCO RALADO – EMBALAGEM DE 100G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: COCO RALADO DESIDRATADO (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR). COMPOSIÇÃO: COCO SECO RALADO DESIDRATADO. APARÊNCIA: FILAMENTOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS, SEM PRESENÇA DE GRUMOS, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS. TEXTURA: SECA, LEVE, SEM UMIDADE APARENTE. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE COCO, SEM RANÇO OU SABOR ESTRANHO. UMIDADE MÁXIMA: 3,5%. GRANULOMETRIA: MÉDIO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ISENTO DE ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU AÇÚCAR (SALVO SE ESPECIFICADO). EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 100G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, QUE PROTEJA DA UMIDADE E DA LUZ; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (CONFORME LEGISLAÇÃO): NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; FRASE OBRIGATÓRIA: "NÃO CONTÉM GLÚTEN". INFO CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO AÇAFRÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: 100% CÚRCUMA LONGA MOÍDA (AÇAFRÃO-DA-TERRA), SEM ADIÇÃO DE CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. APARÊNCIA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO; COR: AMARELO-ALARANJADO INTENSO; ODOR: AROMÁTICO, TERROSO, CARACTERÍSTICO; SABOR: SUAVE, LEVEMENTE PICANTE E TERROSO; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; PRODUTO ISENTO DE: AGENTES COLORANTES ARTIFICIAIS, CORANTES TARTRAZINA, CONSERVANTES QUÍMICOS, SUJIDADES E CORPOS ESTRANHOS.	PACOTE	14,0600	1.752,0000	24.633,1200
59	EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ E DA UMIDADE. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (EX: AÇAFRÃO-DA-TERRA EM PÓ OU CÚRCUMA EM PÓ); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES CONDIMENTO ALIMENTÍCIO, TIPO COLORÍFICO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: FUBÁ/FARINHA DE MANDIOCA, CORANTE NATURAL DE URUCUM (URUCINA), ÓLEO VEGETAL (OPCIONAL), ANTIOXIDANTE NATURAL (COMO O BHT OU VITAMINA E, SE APLICÁVEL). APARÊNCIA: PÓ OU GRANULADO FINO, HOMOGÊNEO. COR: VERMELHO-ALARANJADO INTENSO, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. ODOR: LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO. SABOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO URUCUM. UMIDADE MÁXIMA: CONFORME LIMITES DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. PRODUTO ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, AROMAS ARTIFICIAIS, CONSERVANTES SINTÉTICOS, SUJIDADES, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG. TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, OPACA OU METALIZADA, SELADA HERMETICAMENTE, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE E DA LUZ. ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: COLORÍFICO (OU CONDIMENTO ALIMENTÍCIO TIPO COLORAU); COMPOSIÇÃO DETALHADA; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE;	PACOTE	27,8300	385,0000	10.714,5500
60		PACOTE	61,1600	262,0000	16.023,9200



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

61	CONDIMENTO, TIPO CANELA EM PÓ – EMBALAGEM DE 40G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CANELA EM PÓ; ORIGEM VEGETAL: CINNAMOMUM VERUM OU CINNAMOMUM CASSIA. COR: MARROM CLARO A MARROM ESCURO, UNIFORME; TEXTURA: PÓ FINO E SECO, LIVRE DE GRUMOS; AROMA: FORTE E CARACTERÍSTICO DA CANELA; SABOR: PICANTE E ADOCICADO CARACTERÍSTICO; ISENTO DE: CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, BOLORES OU INFESTAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: CONTEÚDO: 40G; TIPO: EMBALAGEM INDIVIDUAL, DE MATERIAL ATÓXICO, LACRADA, HERMÉTICA E RESISTENTE À UMIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (CANELA EM PÓ); NOME CIENTÍFICO (ESPÉCIE VEGETAL); PESO LÍQUIDO; LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; DADOS DO FABRICANTE (NOME, ENDEREÇO E CNPJ); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM RDC Nº 429/2020 – ANVISA; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE, QUANDO EXIGIDO; TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: REALIZADO EM VEÍCULOS HIGIENI	PACOTE	30,6000	306,0000	9.363,6000
62	CONDIMENTO, TIPO ERVA-DOCE (SEMENTES SECAS) – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: NOME COMUM: ERVA-DOCE; NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; FORMA: SEMENTES SECAS INTEIRAS; COR: CASTANHO-CLARO OU VERDE-ACINZENTADO, UNIFORME; AROMA: DOCE, INTENSO E CARACTERÍSTICO DA ERVA-DOCE; SABOR: SUAVE, ADOCICADO E AROMÁTICO; PRODUTO SECO, ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES, IMPUREZAS OU INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NA DATA DA ENTREGA: 12 MESES; EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO DE EMBALAGEM: PLÁSTICA (PEBD, PP, PET) OU OUTRA APROPRIADA, TRANSPARENTE OU OPACA, ATÓXICA, LACRADA E HERMÉTICA. CONDIÇÕES DA EMBALAGEM: ORIGINAL DE FÁBRICA; SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO, FUROS OU RASGOS; PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO (ERVA-DOCE – SEMENTES SECAS); NOME CIENTÍFICO: PIMPINELLA ANISUM; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL DE ACORDO COM A RDC Nº 429/2020	PACOTE	42,1800	280,0000	11.810,4000
63	CONDIMENTO, TIPO FOLHAS DE LOURO SECAS – EMBALAGEM DE 15G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS DE LOURO SECAS INTEIRAS; ESPÉCIE BOTÂNICA: LAURUS NOBILIS; COMPOSIÇÃO: 100% FOLHAS DE LOURO SECAS; AROMA: MARCANTE E AGRADÁVEL; SABOR: LEVEMENTE AMARGO E AROMÁTICO; COR: VERDE-ACINZENTADA, SEM SINAIS DE MOFO OU MANCHAS ESCURAS; PRODUTO LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, DETRITOS, INSETOS OU SINAIS DE INFESTAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 15G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, SACHÊ ALUMINIZADO OU VIDRO COM TAMPAS; CARACTERÍSTICAS: EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, LACRADA E INVOLADA; PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; MATERIAL ATÓXICO, INODORO E RESISTENTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (FOLHAS DE LOURO); INGREDIENTE ÚNICO: LAURUS NOBILIS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE; REGISTRO NO MAPA OU ANVISA, CONFORME APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	PACOTE	7,0100	305,0000	2.138,0500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

64	CONDIMENTO, TIPO NOZ-MOSCADA – EMBALAGEM DE 30G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: NOZ-MOSCADA MOÍDA; COMPOSIÇÃO: 100% NOZ-MOSCADA (MYRISTICA FRAGRANS); AROMA: INTENSO, QUENTE E LEVEMENTE ADOCICADO; SABOR: FORTE, LEVEMENTE PICANTE; COR: CASTANHO CLARO A CASTANHO ESCURO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: = 12%; PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU MATÉRIAS ESTRANHAS VISÍVEIS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 30G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA, DE VIDRO OU SACHÊ ALUMINIZADO, LACRADA HERMETICAMENTE; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE, CONTAMINAÇÕES E AÇÃO DA LUZ; EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA, INVOLADA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME DO PRODUTO (NOZ-MOSCADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% NOZ-MOSCADA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE, SE APLICÁVEL (ANVISA OU M	PACOTE	15,3100	275,0000	4.210,2500
65	CONDIMENTO, TIPO ORÉGANO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FOLHAS SECAS DESIDRATADAS E TRITURADAS DE ORÉGANO (ORIGANUM VULGARE); COMPOSIÇÃO: 100% ORÉGANO DESIDRATADO; AROMA: CARACTERÍSTICO, FORTE E AGRADÁVEL; SABOR: INTENSO E MARCANTE; COR: VERDE A VERDE-ACINZENTADO, SEM SINAIS DE ESCURECIMENTO EXCESSIVO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: = 12%; LIVRE DE QUALQUER CORPO ESTRANHO VISÍVEL, INSETOS OU FRAGMENTOS; VALIDADE MÍNIMA NO MOMENTO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA, METALIZADA OU SIMILAR, HERMETICAMENTE SELADA; CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM: RESISTENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E LUZ SOLAR; SEM VAZAMENTOS OU AVARIAS; EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONTENDO: NOME DO PRODUTO (ORÉGANO); LISTA DE INGREDIENTES (ORÉGANO DESIDRATADO); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; REGISTRO EM ÓR	PACOTE	39,0000	230,0000	8.970,0000
66	CONDIMENTO, TIPO PÁPRICA DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÁPRICA DOCE EM PÓ; COMPOSIÇÃO: 100% PÁPRICA DOCE MOÍDA; COR: VERMELHO VIVO A VERMELHO-ALARANJADO; TEXTURA: PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO; AROMA: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E CARACTERÍSTICO DA PÁPRICA; SABOR: DOCE, NÃO PICANTE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: = 12%; ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA LAMINADA OU METALIZADA, HERMETICAMENTE SELADA, RESISTENTE À UMIDADE E À LUZ; DEVE GARANTIR A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGÊ-LO CONTRA CONTAMINAÇÃO E DETERIORAÇÃO; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, COM: NOME DO PRODUTO (PÁPRICA DOCE); LISTA DE INGREDIENTES (PÁPRICA DOCE MOÍDA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DE LOTE; REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO EM ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA/MAPA, SE	PACOTE	44,6300	188,0000	8.390,4400



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

67	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA CALABRESA GRANULADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PIMENTA CALABRESA GRANULADA DESIDRATADA, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU SAL; ASPECTO: GRÂNULOS IRREGULARES DE PIMENTA VERMELHA DESIDRATADA; COR: VERMELHO-ALARANJADO, PODENDO CONTER SEMENTES AMARELADAS; AROMA E SABOR: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA CALABRESA; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: = 12%; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, MOFO VISÍVEL, INSETOS OU PARTES DE INSETOS; VALIDADE MÍNIMA NO ATO DA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA E HERMÉTICA, ADEQUADA PARA ALIMENTOS DESIDRATADOS; DEVE PROTEGER CONTRA UMIDADE, LUZ, ODORES E CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO (PIMENTA CALABRESA GRANULADA); LISTA DE INGREDIENTES (100% PIMENTA CALABRESA); INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO D	PACOTE	34,1300	197,0000	6.723,6100
68	CONDIMENTO, TIPO PIMENTA-DO-REINO EM PÓ – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PIMENTA-DO-REINO PRETA EM PÓ, 100% PURA, SEM ADIÇÃO DE SAL, CORANTES, CONSERVANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS; NOME CIENTÍFICO: PIPER NIGRUM; ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS OU UMIDADE; COR: MARROM ESCURA A PRETA; SABOR E AROMA: PICANTES E CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA-DO-REINO; UMIDADE MÁXIMA: = 12%; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, FUNGOS, MICOTOXINAS E MATÉRIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, RESISTENTE, LACRADA, HERMÉTICA, ATÓXICA E APROPRIADA PARA CONDIMENTOS, QUE PROTEJA O CONTEÚDO DA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÕES; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; NOME CIENTÍFICO; LISTA DE INGREDIENTES (PRODUTO 100% PIMENTA); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; REGISTRO O	PACOTE	36,1300	290,0000	10.477,7000
69	CONDIMENTO, TIPO CHIMICHURRI – DESIDRATADO, EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CONDIMENTO COMPOSTO, DESIDRATADO, PRONTO PARA USO; ESTADO FÍSICO: GRANULADO, EM FLOCOS OU TRITURADO; COR: PREDOMINÂNCIA DE TONS VERDES, VERMELHOS E AMARELADOS NATURAIS DAS ERVAS E TEMPEROS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, INTENSOS, AGRADÁVEIS E PRÓPRIOS DAS ERVAS UTILIZADAS; COMPOSIÇÃO TÍPICA: SALSA, ALHO, CEBOLA, ORÉGANO, PIMENTÃO, PIMENTA CALABRESA, LOURO, SAL E OUTRAS ERVAS E ESPECIARIAS (PODENDO VARIAR CONFORME O FABRICANTE); UMIDADE MÁXIMA: = 12%; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 500G; TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, HERMÉTICA, RESISTENTE, LACRADA, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM PROTEÇÃO CONTRA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇ	PACOTE	22,5200	247,0000	5.562,4400



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

70	COSTELA BOVINA, TIPO CORTE MINGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO CARACTERÍSTICO DA CARNE BOVINA FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE BOVINA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA PARA O CORTE. CORTE: MINGA RESFRIADA, CARACTERIZADO POR CONTER OSSOS LONGOS E CARNE ENTREMEADA COM GORDURA, CONFERINDO SABOR E SUCULÊNCIA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: RESFRIADA: 10 DIAS A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GARANTAM A CADEIA CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE TRADICIONAL OU LEVE (COM OU SEM SORO), COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; ESTADO FÍSICO: LÍQUIDO CREMOSO, HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS E SEPARAÇÃO DE FASES; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, ISENTOS DE RANÇO, FERMENTAÇÃO OU OUTROS ODORES E SABORES ESTRANHOS; VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 4 MESES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: CREME DE LEITE PASTEURIZADO OU UHT, COM OU SEM SORO DE LEITE, PODENDO CONTER ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA). EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 1KG; TIPO DE EMBALAGEM: EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU POUCH LAMINADO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, RESISTENTE, INVOLÁVEL E QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL (CONFORME RDC Nº 429/2020 – ANVISA); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; REGISTRO NO MAPA E/OU ANV	KG	34,4400	2.440,0000	84.033,6000
71	CREME DE LEITE – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE LEVE OU TRADICIONAL, COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; CONSISTÊNCIA: CREMOSA E HOMOGÊNEA, ISENTOS DE SEPARAÇÕES ANORMAIS DE FASE; SABOR E AROMA: TÍPICOS DE CREME DE LEITE, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇO; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME. COMPOSIÇÃO ESPERADA: LEITE, CREME DE LEITE, ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA), PODENDO CONTER SORO DE LEITE. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 200G; TIPO: CAIXA CARTONADA TIPO TETRA PAK OU LATA COM LACRE DE SEGURANÇA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, INVOLÁVEL E RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL (RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E ADEQUADOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CAL	UNIDADE	24,3100	765,0000	18.597,1500
72	CREME DE LEITE – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: CREME DE LEITE LEVE OU TRADICIONAL, COM TEOR DE GORDURA ENTRE 17% E 25%; CONSISTÊNCIA: CREMOSA E HOMOGÊNEA, ISENTOS DE SEPARAÇÕES ANORMAIS DE FASE; SABOR E AROMA: TÍPICOS DE CREME DE LEITE, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇO; COR: BRANCO A CREME CLARO, UNIFORME. COMPOSIÇÃO ESPERADA: LEITE, CREME DE LEITE, ESTABILIZANTES PERMITIDOS (EX.: CARRAGENA), PODENDO CONTER SORO DE LEITE. EMBALAGEM: PESO LÍQUIDO: 200G; TIPO: CAIXA CARTONADA TIPO TETRA PAK OU LATA COM LACRE DE SEGURANÇA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, INVOLÁVEL E RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL (RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS E ADEQUADOS, PROTEGIDOS CONTRA UMIDADE, CAL	UNIDADE	8,9300	1.760,0000	15.716,8000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

73	DOCE DE GOIABA – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE DE GOIABA EM MASSA (GOIABADA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, PRÓPRIA PARA CORTE; COR: VERMELHO ESCURO A VERMELHO ACASTANHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA GOIABA COZIDA, LIVRE DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: FERMENTAÇÃO, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DA FRUTA E ÁCIDO CÍTRICOS COMO REGULADOR DE ACIDEZ. EMBALAGEM: TIPO: POTE OU EMBALAGEM PLÁSTICA RÍGIDA OU FLEXÍVEL, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA AO CONTATO COM ALIMENTOS E AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS (CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020); NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A CONTAR DA ENTREGA); NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: T	UNIDADE	13,6600	441,0000	6.024,0600
74	DOCE DE MARMELO, TIPO MARMELODA – EMBALAGEM DE 600G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MARMELODA (DOCE DE MARMELO EM MASSA); TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA, LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, QUE PERMITA O CORTE EM FATIAS; COR: VERMELHO-ESCURO A MARROM AVERMELHADO, UNIFORME; SABOR E AROMA: SUAVES, TÍPICOS DO MARMELO COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO, AZEDO OU FERMENTADO; UMIDADE: SUFICIENTE PARA MANTER A CONSISTÊNCIA FIRME, CONFORME PADRÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE MARMELO, AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO, PODENDO CONTER PECTINA NATURAL DO FRUTO E ÁCIDO CÍTRICO COMO REGULADOR DE ACIDEZ. EMBALAGEM: TIPO: POTE, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE, ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS; PESO LÍQUIDO: 600G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA); LOTE DE FABRICAÇÃO E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO	UNIDADE	33,6200	200,0000	6.724,0000
75	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, FIRME, SEM CASCAS SOLTAS, MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES; COR: VERDE-CLARO, UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS E AGRAVÁVEIS, SEM SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL, PODENDO CONTER AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES (EX: ÁCIDO ASCÓRBICO), CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: TIPO: LATA OU SACHÊ RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, COM SISTEMA DE ABERTURA FÁCIL (ABRE-FÁCIL), CONFECCIONADO EM MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS (ATÓXICO E RESISTENTE AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE); PESO LÍQUIDO: 200G; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 120G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; TABELA NUTRICIONAL CONFORME RDC ANVISA Nº 429/2020; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CNPJ; DATA DE FABRICAÇÃO	UNIDADE	8,6600	560,0000	4.849,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

76	ERVILHA EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ERVILHA VERDE EM CONSERVA; ESTADO: COZIDA, TENRA, INTEIRA E ÍNTEGRA, SEM A PRESENÇA DE ERVILHAS PARTIDAS, ESCURECIDAS OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO; COR: VERDE-CLARO UNIFORME; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DE ERVILHA VERDE, ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS; LÍQUIDO DE COBERTURA: COMPOSTO POR ÁGUA E SAL (CLORETO DE SÓDIO), PODENDO CONTER AÇÚCAR OU OUTROS ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E QUALQUER SUBSTÂNCIA NÃO PERMITIDA PARA O PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ERVILHA VERDE, ÁGUA, SAL (CLORETO DE SÓDIO), E, OPCIONALMENTE, AÇÚCAR E ANTIOXIDANTES AUTORIZADOS. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA DE AÇO ESTANHADO OU EMBALAGEM EQUIVALENTE APROVADA PARA USO EM ALIMENTOS; PESO DRENADO: MÍNIMO DE 1.200G; PESO BRUTO: APROXIMADAMENTE 2KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "ERVILHA EM CONSERVA"; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO V	UNIDADE	30,6300	280,0000	8.576,4000
77	ESSÊNCIA DE BAUNILHA – FRASCO COM 30ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESSÊNCIA ALIMENTÍCIA ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA; COMPOSIÇÃO MÍNIMA ESPERADA: ÁGUA, ÁLCOOL ETÍLICO NEUTRO, AROMATIZANTE ARTIFICIAL OU NATURAL DE BAUNILHA, CORANTE CARAMELO E CONSERVADORES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; AROMA: INTENSO E CARACTERÍSTICO DA BAUNILHA; COR: MARROM CLARO OU AMBAR; TEXTURA: LÍQUIDA, HOMOGÊNEA E SEM PRECIPITADOS; FINALIDADE: EXCLUSIVA PARA USO ALIMENTAR. EMBALAGEM: CONTEÚDO: 30ML; FRASCO: PLÁSTICO OU VIDRO ATÓXICO, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: "ESSÊNCIA DE BAUNILHA"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DADOS DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO); NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); INDICAÇÃO DE USO EXCLUSIVO ALIMENTAR; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA), SE APLICÁVEL. TRANSPORTE E ARMA	UNIDADE	13,7300	133,0000	1.826,0900
78	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 1,0 KG A 1,1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO: POLPA CONCENTRADA DE TOMATE (MÍNIMO DE 99%), PODENDO CONTER SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO ACIDULANTE/CONSERVADOR; SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (° BRIX): MÍNIMO DE 24° BRIX, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; COR: VERMELHO VIVO, UNIFORME; TEXTURA: HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU GRUMOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO TOMATE COZIDO, SEM GOSTO ESTRANHO, RANÇO OU ACIDEZ EXCESSIVA; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES, FERMENTAÇÕES, BOLORES OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA COM VERNIZ INTERNO ATÓXICO E ANTICORROSIVO OU EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E ATÓXICA, DEVIDAMENTE LACRADA E INVOLÁVEL; PESO LÍQUIDO: 1,0 KG (1.000 GRAMAS) A 1,1 KG (1.100 GRAMAS); RÓTULO: DEVE CONTER AS SEGUINTE INFORMAÇÕES DE FORMA CLARA E LEGÍVEL: NOME DO PRODUTO: "EXTRATO DE TOMATE"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME LEGISLAÇÃO; NOME, ENDEREÇO E	UNIDADE	34,0200	2.512,0000	85.458,2400



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

79	EXTRATO DE TOMATE – EMBALAGEM COM 850G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COMPOSIÇÃO BÁSICA: TOMATE (MÍNIMO DE 99%) E, OPCIONALMENTE, SAL E ÁCIDO CÍTRICO COMO CONSERVADOR; SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS: MÍNIMO DE 24° BRIX; COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME; TEXTURA: DENSA, HOMOGÊNEA E SEM GRUMOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TOMATE COZIDO, SEM SABOR ESTRANHO OU AMARGOR; ISENTO DE: FRAGMENTOS DE INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS, BOLORES, FERMENTAÇÃO, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA REFORÇADA E SEGURA; PESO LÍQUIDO: 850G; FECHAMENTO: HERMÉTICO, LACRADO E INVIOLÁVEL; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: NOME DO PRODUTO: “EXTRATO DE TOMATE”; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE ARMAZENAMENTO E USO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE: EM VEÍCULOS FECHADOS, LIMPOS, SECOS, PROTEGIDOS CONTRA C	UNIDADE	24,6400	2.360,0000	58.150,4000
80	FARINHA DE LINHAÇA – EMBALAGEM COM 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE LINHAÇA INTEGRAL OU PARCIALMENTE DESENGORDURADA; ORIGEM: VEGETAL; COR: MARROM OU DOURADA (UNIFORME); TEXTURA: FINA OU LEVEMENTE GRANULADA; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DA LINHAÇA, SEM PRESENÇA DE RANÇO, MOFO OU ODORES ESTRANHOS; ISENTA DE: MATÉRIA TERROSA, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E CORPOS ESTRANHOS DE QUALQUER NATUREZA. COMPOSIÇÃO: 100% FARINHA DE LINHAÇA (MARROM OU DOURADA); SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA DE MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU METALIZADO, RESISTENTE, SELADA, ATÓXICA E SEGURA PARA O ACONDICIONAMENTO DO ALIMENTO; PESO LÍQUIDO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: “FARINHA DE LINHAÇA”; PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE: “N	PACOTE	25,8800	165,0000	4.270,2000
81	FARINHA DE MANDIOCA, TIPO BIJÚ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BIJU, GRANULADA; TEXTURA: GROSSA, GRÂNULOS INTEIROS E REGULARES; COR: AMARELADA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E SEM IMPUREZAS; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, SEM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO, MOFO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES; ISENTA DE: MATÉRIA TERROSA, INSETOS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, CORPOS ESTRANHOS OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13,0%. COMPOSIÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA (100%), SEM ADIÇÃO DE TEMPEROS, CONSERVANTES OU ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, TRANSPARENTE OU OPACA, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE E APROPRIADA AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO: “FARINHA DE MANDIOCA TIPO BIJÚ”; PESO LÍQUIDO; INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; FRASE OBRIGATÓRIA: “NÁ	PACOTE	12,9200	1.155,0000	14.922,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

82	FARINHA DE MANDIOCA LISA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LISA/FINA (NÃO TEMPERADA); COR: AMARELA CLARA OU BRANCA, UNIFORME E TÍPICA DA MANDIOCA; TEXTURA: FINA E HOMOGÊNEA; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM TRAÇOS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU MOFO; ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS VEGETAIS, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARASITAS, UMIDADE EXCESSIVA, ODORES ANORMAIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE MANDIOCA PURA, SEM ADITIVOS; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PRIMÁRIA PLÁSTICA OU LAMINADA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO LÍQUIDO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE MANDIOCA LISA”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA); NOME/CNPJ DO FABRICANTE; LOTE DE FABRICAÇÃO; FRASE: “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE MILHO FLOCADA, AMARELA, COM FLOCOS ÍNTEGROS; PESO LÍQUIDO: 1KG; TEXTURA: FLOCOS HOMOGÊNEOS, SECOS E ÍNTEGROS; COR: AMARELA INTENSA E UNIFORME; ODOR E SABOR: TÍPICOS DE MILHO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ODOR/SABOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%; **ISENTO DE PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E IMPUREZAS ESTRANHAS AO PRODUTO. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MILHO DEGERMINADO E MOÍDO; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO TRANSPARENTE OU SEMITRANSARENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INFORMAÇÃO	PACOTE	13,9200	1.405,0000	19.557,6000
83	FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA DE MILHO FLOCADA, AMARELA, COM FLOCOS ÍNTEGROS; PESO LÍQUIDO: 1KG; TEXTURA: FLOCOS HOMOGÊNEOS, SECOS E ÍNTEGROS; COR: AMARELA INTENSA E UNIFORME; ODOR E SABOR: TÍPICOS DE MILHO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, RANÇO OU QUALQUER ODOR/SABOR ESTRANHO; UMIDADE MÁXIMA: 13,0%; **ISENTO DE PARASITAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, SUJIDADES E IMPUREZAS ESTRANHAS AO PRODUTO. COMPOSIÇÃO BÁSICA: MILHO DEGERMINADO E MOÍDO; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICO TRANSPARENTE OU SEMITRANSARENTE, ATÓXICA, SELADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 500G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE MILHO AMARELA COM FLOCOS ÍNTEGROS”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO “NÃO CONTÉM GLÚTEN”; INFORMAÇÃO	PACOTE	17,1800	545,0000	9.363,1000
84	FARINHA DE TRIGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: FARINHA DE TRIGO COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG; ASPECTO: PRODUTO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE GRUMOS, LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, PARASITAS OU UMIDADE; COR: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ODOR E SABOR: SUAVES, PRÓPRIOS DO PRODUTO, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS; UMIDADE MÁXIMA: 15,0%; TEOR DE PROTEÍNA (BASE SECA): MÍNIMO DE 8,0%; **LIVRE DE FERMENTAÇÃO, BOLOR E INSETOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO: PODE CONTER FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO; CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: TIPO: PLÁSTICA OU DE PAPEL GRAU ALIMENTÍCIO, LACRADA, RESISTENTE AO TRANSPORTE E MANUSEIO; PESO UNITÁRIO: 1KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO (“FARINHA DE TRIGO”); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE; INDICAÇÃO “CONTÉM GLÚTEN” (CONFORME LEI Nº 10.674/2003); INFORMAÇÃO	PACOTE	8,2300	2.525,0000	20.780,7500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

85	FARINHA LÁCTEA DE ARROZ – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FARINHA LÁCTEA DE ARROZ; COMPOSIÇÃO: ARROZ E LEITE EM PÓ, PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES COMO VITAMINAS E MINERAIS, CONFORME REGULAMENTAÇÃO DA ANVISA E DO MAPA; CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, HOMOGÊNEA; SABOR E AROMA: SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE LEITE E ARROZ, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; TEXTURA: PÓ FINO, LIVRE DE GRUMOS, FÁCIL DE DISSOLVER; UMIDADE: MÁXIMO DE 5% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PROTEÍNAS: MÍNIMO DE 10% DE PROTEÍNAS POR 100G DE PRODUTO; GORDURAS: CONTÉM GORDURAS DE ORIGEM VEGETAL OU ANIMAL, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA TOTAL; CARBOIDRATOS: CONTÉM ARROZ E LACTOSE, COM MÍNIMO DE 70% DE CARBOIDRATOS POR 100G; CONTEÚDO DE LACTOSE: ADEQUADO PARA CONSUMO INFANTIL, COM O TEOR DE LACTOSE PERMITIDO DE ACORDO COM AS REGULAMENTAÇÕES. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ELABORADO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, RESPEITANDO A	PACOTE	68,9900	97,0000	6.692,0300
86	FEIJÃO CARIOCA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: FEIJÃO CARIOCA, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR MARROM CLARO, COM MANCHAS ESCURAS OU LISTRAS, UNIFORMES E SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO, COM BOA UNIFORMIDADE; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTO DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS; ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNC	PACOTE	10,6000	5.530,0000	58.618,0000
87	FEIJÃO PRETO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: TIPO 1; CLASSE: CLASSE FEIJÃO PRETO, GRÃO SECO; COR: GRÃOS DE COR PRETA, UNIFORME, SEM VARIAÇÃO DE TONALIDADE; TAMANHO DO GRÃO: GRÃOS INTEIROS, DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, SEM DEFEITOS OU DANOS SIGNIFICATIVOS; UMIDADE: MÁXIMO DE 14% SOBRE O PESO DO PRODUTO; IMPEDÂNCIA: LIVRE DE IMPUREZAS, COMO PEDRAS, PALHAS, SEMENTES DE OUTRAS PLANTAS E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO: ISENTO DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, COMO FUNGOS, BOLORES OU PRAGAS; ODORES: PRODUTO LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRESENÇA DE INSETOS OU CONTAMINANTES: LIVRE DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE MATÉRIAS ESTRANHAS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: O FEIJÃO DEVERÁ SER CLASSIFICADO CONFORME AS NORMAS ESTABELECIDAS PELA ANVISA E PELO MAPA, COM GARANTIA DE SER LIVRE DE SUBSTÂNCIAS TÓXICAS OU INADEQUADAS À ALIMENTAÇÃO HUMANA; PRODUTO ISENTO DE OGM (ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS); DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS EXIGÊNCIAS ESTABELEC	PACOTE	10,6800	1.580,0000	16.874,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

88	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO, ADEQUADO PARA O USO IMEDIATO EM MASSAS DE PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G, EM PÓ FINO; COMPOSIÇÃO: SACCHAROMYCES CEREVISIAE (LEVEDURA ATIVA); AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR (SE ESPECIFICADO); INATIVO APÓS O USO, LIBERANDO GASES DE FERMENTAÇÃO; ISENTO DE ADITIVOS OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E SABORIZANTES; COR: BRANCO A BEGE CLARO, HOMOGÊNEO; SABOR E ODOR: ODOR CARACTERÍSTICO DE FERMENTO, SEM IMPUREZAS OU ODORES INDESEJÁVEIS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS; PRODUTO LIVRE D	UNIDADE	44,8200	880,0000	39.441,6000
89	FERMENTO QUÍMICO – POTE 250G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: FERMENTO QUÍMICO EM PÓ, PREPARADO PARA USO IMEDIATO EM PANIFICAÇÃO; APRESENTAÇÃO: POTE COM 250G DO PRODUTO; COMPOSIÇÃO: BICARBONATO DE SÓDIO; FOSFATO MONOCÁLCICO OU OUTRO ÁCIDO ADEQUADO; AMIDO DE MILHO OU OUTRO DILUENTE ALIMENTAR; CÁLCIO, SE ESPECIFICADO, OU OUTRO ADITIVO PERMITIDO; COR: BRANCA OU LEVEMENTE OFF-WHITE, UNIFORME; SABOR E ODOR: SEM SABOR OU ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS OU ODORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO ISENTO DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE HUMANA, COMO METAIS PESADOS E CONTAMINANTES; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), COM CONTROLE RIGOROSO DE QUALIDADE E HIGIENE; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; ISENTO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES E OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PARA O CONSUMO HUMANO; CERTIFICADO PELA ANVISA E MAPA PARA USO EM ALIMENTOS. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO DE 250G, COM FOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO – EMBALAGEM DE 500G.	UNIDADE	22,3300	650,0000	14.514,5000
90	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FOCO DE MILHO PRÉ-COZIDO, EM FLOCOS; PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: MILHO INTEGRAL PRÉ-COZIDO, ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS ARTIFICIAIS. PRODUTO COM UM TEOR DE UMIDADE NÃO SUPERIOR A 10%; NÃO CONTÉM GLÚTEN, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. COR: AMARELO DOURADO CLARO, UNIFORME; TEXTURA: FLOCOS CROCANTES, DE TAMANHO PEQUENO A MÉDIO, COM UNIFORMIDADE EM TODA A EMBALAGEM; SABOR: NATURAL, DE MILHO, COM AUSÊNCIA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR; ATENDE AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DE ACORDO COM A RDC Nº 331/2019 DA ANVISA; PRODUTO APROVADO PARA O CONSUMO HUMANO CONFORME AS REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA:	UNIDADE	9,0900	345,0000	3.136,0500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

91	FÓRMULA INFANTIL SEMI-ELEMENTAR SEM LACTOSE – EMBALAGEM DE 400G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO DE FÓRMULA: SEMI-ELEMENTAR, ISENTA DE LACTOSE; PESO LÍQUIDO: 400G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: PROTEÍNAS PARCIALMENTE HIDROLISADAS (NÃO CONTENDO LACTOSE); CARBOIDRATO: MALTODEXTRINA E/OU OUTRAS FONTES DE CARBOIDRATOS ADEQUADOS PARA A FAIXA ETÁRIA; LIPÍDIOS: GORDURAS VEGETAIS, ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS (INCLUINDO DHA E ARA); VITAMINAS E MINERAIS ESSENCIAIS: A, D, E, C, FERRO, ZINCO, CÁLCIO, FÓSFORO, ETC.; PREBIÓTICOS (SE APLICÁVEL), PARA AUXILIAR NO DESENVOLVIMENTO DA MICROBIOTA INTESTINAL; NÃO CONTÉM LACTOSE OU GLÚTEN. COR: AMARELA CLARA, HOMOGÊNEA; TEXTURA: EM PÓ FINO, SOLÚVEL EM ÁGUA Morna OU TEMPERATURA AMBIENTE; SABOR: CARACTERÍSTICO DA FORMULAÇÃO, SEM ADIÇÃO DE SABORES ARTIFICIAIS. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, MATÉRIAS TERROSAS, CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS), E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE	UNIDADE	131,3200	135,0000	17.728,2000
92	FRANGO INTEIRO CONGELADO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU HEMATOMAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, ISENTO DE ODORES ESTRANHOS, FERMENTATIVOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME, CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA À ESPÉCIE E TIPO DE CORTE. CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: PRODUTO CONGELADO, DEVENDO SER MANTIDO ENTRE 0°C E 4°C ATÉ O MOMENTO DO RECEBIMENTO E DURANTE TODO O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRANGO INTEIRO EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO A VÁCUO OU COM FILME PLÁSTICO TERMORRETRÁTIL, INVOLÁVEL E RESISTENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA NA DATA DE ENTREGA DEVERÁ SER DE 30 DIAS. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZ	KG	25,9500	9.750,0000	253.012,5000
93	FRANGO, TIPO COXA E SOBRECOXA CONGELADO - EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. ODOR: CARACTERÍSTICO DE CARNE DE FRANGO FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME E CONSISTENTE, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU PEGAJOSIDADE. GORDURA: DISTRIBUÍDA DE FORMA HOMOGÊNEA, COM PROPORÇÃO ADEQUADA AO CORTE. CORTE: PEÇAS INTEIRAS CONGELADAS DE COXA E SOBRECOXA, SEM SEPARAÇÃO DOS OSSOS, PODENDO CONTER PELE. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CARNE DEVE SER EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS ATÓXICOS E SELADOS A VÁCUO OU EM BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO DE ALTA RESISTÊNCIA. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER: CONGELADA: 12 MESES A PARTIR DA DATA DE PRODUÇÃO, ARMAZENADA A -18°C OU INFERIOR. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS QUE GAR	KG	15,4800	8.600,0000	133.128,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

94	FRUTA IN NATURA, LIMÃO TAHITI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: LIMÃO TAHITI, TAMBÉM CONHECIDO COMO LIMÃO VERDE, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. TAMANHO: O LIMÃO DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 80G A 120G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER DE COR VERDE INTENSA, COM COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE AMADURECIMENTO PRECOCE. CASCA: A CASCA DEVE SER FINA, MAS FIRME E SEM DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DO LIMÃO DEVERÁ SER SUCULENTA E ÁCIDA, COM COLORAÇÃO AMARELA PÁLIDA E SEM SEMENTES OU COM UMA QUANTIDADE MÍNIMA DE SEMENTES. SABOR: O LIMÃO TAHITI DEVERÁ TER UM SABOR CARACTERÍSTICO DE ACIDEZ E FRESCOR, COM ALTO TEOR DE SUÇO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS FRUTAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS OU OUTRO MATERIAL QUE PERMITA A CIRCULAÇÃO DE AR E CONSERVE A FRESCURA DAS FRUTAS. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVERÁ CONTER ENTRE 10KG A 15KG DE LIMÕES, SENDO AS FRUTAS ACONDICIONADAS.	KG	9,4400	1.070,0000	10.100,8000
95	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACATE FORTUNA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, CONFORME A VARIEDADE. COR DA POLPA: AMARELA OU ESVERDEADA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA DA CASCA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: CREMOSA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 300G E 1KG POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE EM ESTADO SEMI-MADURO, APTO PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPER	KG	15,2800	1.610,0000	24.600,8000
96	FRUTA IN NATURA, TIPO ABACAXI PÉROLA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: VERDE-AMARELADA, COM ESCAMAS BEM DEFINIDAS. COR DA POLPA: AMARELA CLARA/ESBRANQUIÇADA, SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: FIRME E SEM RACHADURAS PROFUNDAS. TEXTURA DA POLPA: SUCULENTA E SEM FIBRAS EXCESSIVAS. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 1,2 KG E 2,5 KG POR UNIDADE. SABOR: DOCE, SUAVE, COM ACIDEZ EQUILIBRADA. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTO PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O ABACAXI DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS DE ATÉ 15 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE PROTEGER CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PASSADO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA ENTRE 7°C E 12°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA PARA NÃO COMPROMETER A QUALIDADE. CRITÉRIOS DE RE	KG	13,4800	5.870,0000	79.127,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

97	FRUTA IN NATURA, TIPO AMEIXA NACIONAL. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA. COR DA CASCA: ROXA OU AVERMELHADA, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU DESCOLORAÇÃO EXCESSIVA. COR DA POLPA: AMARELA OU AVERMELHADA, FIRME E SUCULENTA. TEXTURA: MACIA, SEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA OU PASSADA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 30G E 80G POR UNIDADE. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO EM ATÉ 5 DIAS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS AMEIXAS DEVEM SER ENTREGUES A GRANEL OU EM EMBALAGENS DE ATÉ 5 KG, EM CAIXAS APROPRIADAS PARA ALIMENTOS, LIMPAS E ISENTAS DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE GARANTIR QUE AS FRUTAS NÃO SOFRA IMPACTO OU CONTAMINAÇÃO EXTERNA. NÃO PODERÃO ESTAR ESMAGADAS, PASSADAS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DEVEM SER ARMAZENADAS EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C, EVITANDO REFRIGERAÇÃO EXCESSIVA QUE PREJUDIQUE A TEXTURA.	KG	20,0600	1.470,0000	29.488,2000
98	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MAÇÃ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA CLARA, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA, MACIA E DE TEXTURA FIRME, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM LEVE AROMA CARACTERÍSTICO SEMELHANTE AO DA MAÇÃ. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, DE FORMA QUE POSSA SER ARMAZENADA POR ATÉ 5 DIAS. 2. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ESCURECID	KG	12,2600	10.150,0000	124.439,0000
99	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA MARMELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM NUANCES ESVERDEADAS, PODENDO APRESENTAR LEVES PIGMENTAÇÕES MARRONS, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: ESBRANQUIÇADA A LEVEMENTE AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA MACIA. SABOR: DOCE E LEVEMENTE ADSTRINGENTE QUANDO AINDA NÃO COMPLETAMENTE MADURA. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: DEVE SER ENTREGUE PRONTA PARA CONSUMO OU COM MATURAÇÃO PROGRESSIVA, GARANTINDO DURABILIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14°C, EM LOCAL FRESCO E VENTILADO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO	KG	11,7900	3.300,0000	38.907,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

100	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA NANICA/ BANANA D' ÁGUA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA, PODENDO APRESENTAR ALGUMAS PEQUENAS MANCHAS MARROM CLARAS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, MACIA E DE TEXTURA CREMOSA, SEM ESTAR FARINHENTA. SABOR: DOCE, SUAVE E LEVEMENTE AROMÁTICA, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE NANICA. TAMANHO E PESO: MÉDIO, COM PESO ENTRE 80G E 120G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA NANICA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, SEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURA NO MOMENTO DA ENTREGA, DE FORMA QUE POSSA SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS O RECEBIMENTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 14	KG	10,0900	3.540,0000	35.718,6000
101	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA PRATA/ BANANA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA. COR DA CASCA: AMARELA COM LEVE TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA A AMARELADA, FIRME E DE TEXTURA NÃO MUITO MACIA, COM LEVE CROCÂNCIA. SABOR: DOCE E SUAVE, COM SABOR LIGEIRAMENTE MAIS ÁCIDO DO QUE A BANANA NANICA, SENDO MENOS DOCE E MAIS FIRME. TAMANHO E PESO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 100G E 150G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA PRATA DEVE SER FORNECIDA COM AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, GARANTINDO DURABILIDADE DE NO MÍNIMO 7 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ESCURA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ARMAZENAMENTO IDEAL ENTRE 12°C E 1	KG	11,1700	11.040,0000	123.316,8000
102	FRUTA IN NATURA, TIPO BANANA TERRA/ BANANA COMPRIDA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, DO TIPO MESA OU PARA PREPARO DE PRATOS COMO FRITURAS OU COZIDOS. COR DA CASCA: AMARELA COM TONALIDADE ESVERDEADA, PODENDO APRESENTAR PEQUENAS MANCHAS MARRONS QUANDO MADURA, MAS SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA, FIRME E DE TEXTURA MAIS DENSE E MENOS DOCE, IDEAL PARA PREPARAÇÕES COZIDAS, FRITAS OU ASSADAS. SABOR: MENOS DOCE EM COMPARAÇÃO COM OUTRAS VARIEDADES DE BANANA, COM SABOR MAIS SUAVE E LEVE. TAMANHO E PESO: GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 200G POR UNIDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: A BANANA TERRA DEVE SER FORNECIDA NO PONTO DE AMADURECIMENTO PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE SER CONSUMIDA POR ATÉ 7 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS BANANAS DEVEM SER ENTREGUES EM PENCAS, SEM DANOS OU FRUTOS SOLTOS. EMBALADAS A GRANEL EM CAIXAS DE MADEIRA OU PLÁSTICO, VENTILADAS E APROPRIADAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS. NÃO DEVEM ESTAR EXCESSIVAMENTE MADURAS, COM CASCA ES	KG	19,3600	2.060,0000	39.881,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

103	FRUTA IN NATURA, TIPO CAQUI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, COMESTÍVEL, DO TIPO SOBREMESA. COR DA CASCA: A COR DA CASCA DEVE SER ALARANJADA, PODENDO VARIAR DE ACORDO COM A VARIEDADE, SENDO UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS. COR DA POLPA: A POLPA DO CAQUI DEVE SER SUAVE, DOCE E GELATINOSA, COM COR QUE PODE VARIAR DO AMARELO AO LARANJA, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO. SABOR: DOCE E SUAVE, COM UMA TEXTURA MACIA E SEM ADSTRINGÊNCIA (SE FOR DA VARIEDADE "FUYU"). TAMANHO E PESO: O CAQUI DEVE APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 250G POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. GRAU DE MATURAÇÃO: O CAQUI FORNECIDO DEVE SER ENTREGUE EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO IMEDIATO OU PROGRESSIVO, COM POSSIBILIDADE DE AMADURECIMENTO CONTROLADO, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA SOLICITANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS CAQUIS DEVEM SER ENTREGUES EM CAIXAS DE MATERIAL VENTILADO, DE FORMA QUE NÃO OCORRAM DANOS AOS FRUTOS DURANTE O TRANSPORTE. AS FRUTAS	KG	18,2800	1.350,0000	24.678,0000
104	FRUTA IN NATURA, TIPO COCO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA, UTILIZADA PRINCIPALMENTE PARA EXTRAÇÃO DE ÁGUA DE COCO, SENDO TAMBÉM INDICADA PARA CONSUMO DE SUA POLPA. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER VERDE E SEM RACHADURAS OU DANOS EVIDENTES. A COLORAÇÃO PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, MAS NÃO DEVE ESTAR AMARELADA OU SECA. PESO: O COCO VERDE DEVE TER PESO MÉDIO DE 1,2 A 1,5 KG POR UNIDADE, COM VARIAÇÃO CONFORME O TAMANHO. ÁGUA DE COCO: O VOLUME DE ÁGUA NO INTERIOR DO COCO DEVE SER ADEQUADO, COM MÉDIA DE 300 A 500 ML DE ÁGUA POR UNIDADE, SENDO CLARA, FRESCA E SEM IMPUREZAS. POLPA: A POLPA DEVE SER FINA E MACIA, COM A ESPESSURA NÃO SUPERIOR A 2 CM, EM ESTÁGIO IDEAL PARA CONSUMO. A ESPESSURA DA POLPA PODE VARIAR DEPENDENDO DA MATURAÇÃO DO FRUTO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: OS COCOS DEVEM SER ENTREGUES EM LOTES OU CAIXAS, PROTEGIDOS DE IMPACTOS QUE POSSAM DANIFICAR A CASCA. AS CAIXAS DEVEM SER VENTILADAS, A FIM DE MANTE	KG	10,3600	570,0000	5.905,2000
105	FRUTA IN NATURA, TIPO KIWI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: FRUTA FRESCA COMESTÍVEL, DE POLPA VERDE OU AMARELA, E SEMENTES PEQUENAS E COMESTÍVEIS. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER MARROM E COBERTA COM UMA LEVE PENUGEM. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO. COR DA POLPA: A POLPA DEVE SER VERDE VIBRANTE, COM UMA CAMADA INTERNA AMARELA AO REDOR DAS SEMENTES. A POLPA DEVE SER SUCULENTA E FRESCA, SEM SINAIS DE SECURA OU FERMENTAÇÃO. PESO: O PESO MÉDIO DO KIWI DEVE VARIAR ENTRE 70G A 120G POR UNIDADE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA FRESCA E MADURA. NÃO DEVE APRESENTAR SABORES ESTRANHOS OU DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O KIWI DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS VENTILADAS OU BANDEJAS DE PAPELÃO, COM PROTEÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVE SER SELADA E ROTULADA, CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE O LOTE, DATA DE COLHEITA E DE VALIDADE. A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO DEVE SER FEITA EM AMBIENTE FR	KG	34,7800	1.130,0000	39.301,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

106	FRUTA IN NATURA, TIPO LARANJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PREFERENCIALMENTE DA VARIEDADE PERA. TAMANHO: AS LARANJAS DEVERÃO TER TAMANHO UNIFORME E PESO MÉDIO ENTRE 200G A 300G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, COM TONALIDADE UNIFORME, SEM MANCHAS OU MARCAS DE FUNGOS OU BOLORES. A CASCA NÃO DEVE ESTAR ESPESSA OU GROSSA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE E SUCULENTA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, LARANJA VIBRANTE. NÃO DEVE APRESENTAR SECURA, MOFO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: A LARANJA DEVE TER SABOR DOCE E LIGEIRAMENTE ÁCIDO, CONFORME A VARIEDADE, COM ALTO TEOR DE SUÇO E SEM SABORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS LARANJAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS VENTILADAS DE PAPELÃO OU MATERIAL SIMILAR, QUE PERMITA A VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA PRESERVAR SUA FRESCURA. PESO POR EMBALAGEM: CADA CAIXA DEVE CONTER DE 10KG A 15KG DE LARANJAS, COM UNIDADES EMBALADAS DE MANEIRA QUE EVITEM AMASSAMENTO OU DANOS À CASCA. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ROTULADA COM INFORMAÇÕES SOB	KG	8,7900	9.370,0000	82.362,3000
107	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ ARGENTINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ ARGENTINA, CONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR EQUILIBRADO E CASCA COLORIDA. PODE SER UMA DAS VARIEDADES COMO GALA, RED DELICIOUS, GRANNY SMITH, ENTRE OUTRAS, DEPENDENDO DA SAFRA DISPONÍVEL. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ DEVERÁ SER DE COR UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, PODENDO VARIAR DE VERMELHA INTENSA A VERDE, DEPENDENDO DA VARIEDADE. A CASCA DEVE SER LIVRE DE MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU QUALQUER TIPO DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM DEFEITOS, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVERÁ SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO OU MACERAÇÃO. O SABOR DEVE SER DOCE E AGRAVÁVEL, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE, SEM QUAI	KG	21,1100	8.440,0000	178.168,4000
108	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ FUJI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ FUJI, RECONHECIDA POR SUA CROCÂNCIA, SABOR DOCE E EQUILIBRADO E CASCA DE COLORAÇÃO INTENSA. TAMANHO: A MAÇÃ DEVERÁ TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DE COR VERMELHA INTENSA, COM A COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, LISA E SEM DEFEITOS EVIDENTES, COMO RACHADURAS OU CORTES. POLPA: A POLPA DA MAÇÃ DEVE SER BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, CROCANTE, SUAVE E DOCE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE FUJI, SEM AMARGOR OU OUTROS SABORES INDESEJÁVEIS. SABOR: O SABOR DA MAÇÃ FUJI DEVE SER DOCE, COM ACIDEZ SUAVE, TÍPICO DA VARIEDADE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU OUTROS DEFEITOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: AS MAÇÃS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO VENTILADAS, ESPECÍFICAS PARA TRANSPORTE DE FRUTAS, COM MATERIAL ADEQUAD	KG	13,4700	7.310,0000	98.465,7000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

109	FRUTA IN NATURA, TIPO MAÇÃ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAÇÃ VERDE, PODENDO SER DA VARIEDADE GRANNY SMITH OU OUTRAS VARIEDADES SIMILARES, RECONHECIDAS POR SUA ACIDEZ E CROCÂNCIA. AMANHO: AS MAÇÃS VERDES DEVEM TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 200G POR UNIDADE. COR DA CASCA: A CASCA DEVERÁ TER COR VERDE UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, SEM MANCHAS, PONTUAÇÕES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO EXCESSIVO. A TONALIDADE PODE VARIAR DO VERDE CLARO AO VERDE ESCURO, DESDE QUE NÃO HAJA VARIAÇÃO EXCESSIVA. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E LISA, COM RESISTÊNCIA A RACHADURAS OU OUTROS DEFEITOS MECÂNICOS. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE AMOLECIMENTO OU OUTROS DANOS. POLPA: A POLPA DEVE SER BRANCA, CROCANTE E SUCULENTA, COM BOA RESISTÊNCIA À OXIDAÇÃO, CARACTERIZANDO O FRESCOR DA MAÇÃ. A MAÇÃ VERDE É TÍPICAMENTE MAIS ÁCIDA QUE OUTRAS VARIEDADES, APRESENTANDO UMA ACIDEZ CARACTERÍSTICA SEM AMARGOR EXCESSIVO. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER REFRESCANTE,	KG	22,2800	1.420,0000	31.637,6000
110	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO FORMOSA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO FORMOSA, COM CARACTERÍSTICAS DE BOA POLPA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 2 A 4 KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO FORMOSA DEVERÁ TER COR VERDE A AMARELA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, COM TEXTURA CARACTERÍSTICA DA FRUTA MADURA, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA E SUCULENTA, SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. SABOR: O SABOR DEVERÁ SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO FORMOSA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO FORMOSA SERÁ REJEITADO SE: APRESENTAR DEFEITOS VISÍVEIS COMO MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS, PODRIDÃO OU DANOS MECÂNICOS. A POLPA APRESENTAR ESCURECIMENTO EXCESSIVO, AMOLECIMENTO, FERMENTAÇÃO	KG	10,2200	10.040,0000	102.608,8000
111	FRUTA IN NATURA, TIPO MAMÃO PAPAIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MAMÃO PAPAIA, COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, COMO POLPA MACIA E DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO MÉDIO DE 500G A 1,5KG POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DO MAMÃO PAPAIA DEVERÁ APRESENTAR COR VERDE-AMARELADA A LARANJA, DEPENDENDO DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. TEXTURA DA CASCA: A CASCA DEVERÁ SER FIRME, MAS COM FACILIDADE PARA SER CORTADA AO AMADURECER, SEM RUGAS OU OUTROS DEFEITOS. POLPA: A POLPA DEVE SER LARANJA VIBRANTE, MACIA, SUCULENTA E SEM MANCHAS INTERNAS, COM BOA FIRMEZA E AUSÊNCIA DE FIBRAS EXCESSIVAS. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE, COM UMA LEVE ACIDEZ, CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DO MAMÃO PAPAIA, E SEM AMARGOR OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MAMÃO PAPAIA SERÁ REJEIT	KG	11,7800	3.040,0000	35.811,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

112	FRUTA IN NATURA, TIPO MARACUJÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MARACUJÁ DA VARIEDADE AMARELA OU ROXA (VARIEDADE COMUM PARA CONSUMO IN NATURA). TAMANHO E PESO: O MARACUJÁ DEVE TER TAMANHO MÉDIO, COM PESO APROXIMADO DE 100G A 300G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME, ESPESSA E SEM RACHADURAS, DE COR AMARELA VIBRANTE OU ROXA, DEPENDENDO DA VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR MANCHAS ESCURAS OU DECOMPOSIÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUCULENTA, COM BOA QUANTIDADE DE SEMENTES E COM UMA COLORAÇÃO LARANJA INTENSA. A POLPA DEVE SER FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU SECAGEM. SABOR: O SABOR DO MARACUJÁ DEVE SER TÍPICO E INTENSO, DOCE COM UM TOQUE ÁCIDO, SEM AMARGOR EXCESSIVO, PRÓPRIO DA VARIEDADE. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA CARACTERÍSTICO E AGRADÁVEL, FRESCO E SUAVE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MARACUJÁ SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU QUALQUER OUTRO DEFEITO QUE COMPROMETA A APARÊNCIA OU A DURABILIDADE DO PRODUTO. POLPA	KG	16,4300	1.010,0000	16.594,3000
113	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÂNCIA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÂNCIA DE POLPA VERMELHA, COMUM PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A MELÂNCIA DEVE TER PESO MÉDIO ENTRE 5 KG E 10 KG POR UNIDADE. AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO CONSISTENTE E ADEQUADO PARA O CONSUMO DE UMA FAMÍLIA MÉDIA OU INDIVIDUAL. CASCA: A CASCA DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO VERDE-ESCURO A VERDE-CLARO, DEPENDENDO DA VARIEDADE. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER VERMELHA, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A MELÂNCIA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: A FRUTA DEVE APRESENTAR SABOR DOCE, REFRESCANTE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. AROMA: O PRODUTO DEVE TER AROMA FRESCO E CARACTERÍSTICO DA MELÂNCIA MADURA, COM INTENSIDADE AGRADÁVEL. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: A MELÂNCIA SERÁ REJEITADA CASO APRESENTE: CASCA DANIFICADA, COM RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO	KG	8,8900	8.560,0000	76.098,4000
114	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MELÃO DA VARIEDADE CANÁRIO, OU OUTROS TIPOS DE POLPA LARANJA OU AMARELA, ADEQUADOS PARA CONSUMO IN NATURA. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE, DEPENDENDO DA VARIEDADE E TAMANHO DA FRUTA. CASCA: A CASCA DO MELÃO DEVE SER RÍGIDA, COM COLORAÇÃO TÍPICA DA VARIEDADE (VERDE-AMARELADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA CLARA OU AMARELA, E MAIS DOURADA PARA AS VARIEDADES DE CASCA LARANJA). NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS, PODRIDÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTA, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA CROCANTE E CONSISTÊNCIA FIRME. A FRUTA NÃO DEVE APRESENTAR SEMENTE AMARGA OU EXCESSO DE SEMENTES. SABOR: O MELÃO DEVE TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, SEM AMARGOR OU SABOR DESEQUILIBRADO. AROMA: O PRODUTO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO E DOCE, CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE DE MELÃO MADURA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O MELÃO SERÁ REJEITADO CASO	KG	12,3400	2.930,0000	36.156,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

115	FRUTA IN NATURA, TIPO MORANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MORANGO DE QUALIDADE SUPERIOR, DE VARIEDADE CONVENCIONAL, RECONHECIDA POR SUA EXCELENTE QUALIDADE. TAMANHO E PESO: O MORANGO DEVERÁ SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 15G E 30G POR UNIDADE. COR: A FRUTA DEVE APRESENTAR COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE AMARELAMENTO, COM O TOPO DA FRUTA LIVRE DE VERDE EXCESSIVO. FORMA: O MORANGO DEVERÁ TER FORMATO CÔNICO, SEM DEFORMAÇÕES, COM A BASE BEM FIRME E SEM SINAIS DE APODRECIMENTO. AROMA: O MORANGO DEVERÁ TER AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, COM UM CHEIRO FRESCO E FORTE, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA: A POLPA DO MORANGO DEVE SER MACIA, SUAVE, BEM HIDRATADA E NÃO APRESENTAR SINAIS DE MURCHAMENTO OU DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: OS MORANGOS DEVERÃO SER EMBALADOS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO, ADEQUADAS PARA GARANTIR A PROTEÇÃO DURANTE O TRANSPORTE, CONTENDO APROXIMADAMENTE 250G A 500G DE MORANGOS	KG	39,1300	2.020,0000	79.042,6000
116	FRUTA IN NATURA, TIPO NECTARINA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: NECTARINA DE ALTA QUALIDADE, RECONHECIDA POR SUA SUCULÊNCIA E SABOR DOCE. TAMANHO E PESO: AS FRUTAS DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 150G E 300G POR UNIDADE, APRESENTANDO FORMATO ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, CONFORME A VARIEDADE. COR: A FRUTA DEVE TER COR VERMELHA OU AMARELADA, DE FORMA UNIFORME, SEM MANCHAS VERDES OU SINAIS DE AMADURECIMENTO INADEQUADO. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DA NECTARINA DEVE SER SUAVE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A FRUTA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS OU FISSURAS NA CASCA. AROMA: A NECTARINA DEVE EXALAR AROMA DOCE E PERFUMADO, CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. FORMA: O FORMATO DA NECTARINA DEVE SER ESFÉRICO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES, COM UMA CASCA LISA E BRILHANTE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS NECTARINAS DEVERÃO SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, EMBALAGENS DE PAPELÃO MICRO ONDULADO OU OUTROS T	KG	23,9800	1.270,0000	30.454,6000
117	FRUTA IN NATURA, TIPO PERA WILLIAMS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊRA WILLIAMS, COM SABOR DOCE E AROMA CARACTERÍSTICO DA VARIEDADE. TAMANHO E PESO: AS PERAS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO APROXIMADO DE 150G A 250G POR UNIDADE. COR: AS PERAS WILLIAMS DEVEM POSSUIR UMA COR AMARELA ESVERDEADA OU AMARELA DOURADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTA E CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. FORMA: A PERA WILLIAMS DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE LIGEIRAMENTE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: A FRUTA DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E PERFUMADO, TÍPICO DA VARIEDADE WILLIAMS, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS PERAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE PROTEGIDAS PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER ENTRE 2KG A 5KG DE PERAS, DEPENDENDO DA DEMANDA E DO TAMANHO DAS FRUT	KG	13,4700	2.010,0000	27.074,7000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

118	FRUTA IN NATURA, TIPO PÊSSEGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: PÊSSEGO DA VARIEDADE ADEQUADA PARA CONSUMO IN NATURA, COM SABOR DOCE E SUCULENTO, DE ACORDO COM A ESTAÇÃO DO ANO. TAMANHO E PESO: AS UNIDADES DEVEM TER PESO ENTRE 150G A 250G POR PÊSSEGO, DEPENDENDO DO TAMANHO E DA COLHEITA. COR: OS PÊSSEGOS DEVEM TER UMA COR QUE VARIA DE AMARELO A ALARANJADA, COM TONALIDADE HOMOGÊNEA E SEM MANCHAS ESCURAS OU DEFORMAÇÕES. TEXTURA E FIRMEZA: A POLPA DEVE SER FIRME, SUCULENTO E MACIA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. A CASCA DEVE SER FINA E NÃO APRESENTAR RACHADURAS. FORMA: O PÊSSEGO DEVE TER FORMA ARREDONDADA, COM A BASE MAIS LARGA E O TOPO MAIS ESTREITO, SEM DEFORMAÇÕES EVIDENTES. AROMA: O PÊSSEGO DEVE EXALAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA FRUTA, COM SINAIS DE MATURAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS FRUTAS DEVEM SER EMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICO, COM PROTEÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR DANOS DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES. FRUTA IN NATURA, TIPO TANGERINA PONKAN. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: TANGERINA DA VARIEDADE PONKAN. TAMANHO E PESO: A FRUTA DEVERÁ TER PESO MÉDIO ENTRE 200G E 400G POR UNIDADE, DEPENDENDO DO TAMANHO E DA MATURAÇÃO DA FRUTA. CASCA: A CASCA DEVERÁ SER DE COLORAÇÃO LARANJA INTENSA, LIVRE DE MANCHAS OU RACHADURAS, COM TEXTURA FINA E FÁCIL DE SER REMOVIDA. POLPA: A POLPA DEVE SER SUAVE, SUCULENTO, SEM SINAIS DE SECAGEM OU FERMENTAÇÃO, COM TEXTURA FIRME E CONSISTÊNCIA ADEQUADA PARA CONSUMO. SABOR: O PRODUTO DEVERÁ TER SABOR DOCE, REFRESCANTE, COM UMA LEVE ACIDEZ CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE PONKAN. AROMA: O MELÃO DEVE APRESENTAR AROMA FRESCO, DOCE E CARACTERÍSTICO DA TANGERINA, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: AS TANGERINAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE SEGURO, PROTEGENDO-AS CONTRA DANOS FÍSICOS DURANTE A ENTREGA. PESO POR EMBALAGEM: AS CAIXAS DEVEM CONTER DE 12 A 18 TANGERINAS POR EMBALAGEM, DEPE	KG	22,0300	1.830,0000	40.314,9000
119	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA NIÁGARA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO NIÁGARA, SENDO ESTA A VARIEDADE MAIS POPULAR PARA CONSUMO IN NATURA, CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSA. COR: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE APRESENTAR-SE EM TONALIDADE VERDE-AMARELADA (NA FASE INICIAL DE MATURAÇÃO) OU ROXA (NA FASE MAIS MADURA), CONFORME O ESTÁGIO DE COLHEITA, COM UMA COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHANTE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E SUAVE, COM BOA CONSISTÊNCIA E ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTO E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSA, MAS NÃO EXCESSIVAMENTE DURA. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS	KG	10,9700	2.400,0000	26.328,0000
120	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA NIÁGARA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO NIÁGARA, SENDO ESTA A VARIEDADE MAIS POPULAR PARA CONSUMO IN NATURA, CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSA. COR: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE APRESENTAR-SE EM TONALIDADE VERDE-AMARELADA (NA FASE INICIAL DE MATURAÇÃO) OU ROXA (NA FASE MAIS MADURA), CONFORME O ESTÁGIO DE COLHEITA, COM UMA COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHANTE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E SUAVE, COM BOA CONSISTÊNCIA E ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTO E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSA, MAS NÃO EXCESSIVAMENTE DURA. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO NIÁGARA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS	KG	23,1800	2.430,0000	56.327,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

121	FRUTA IN NATURA, TIPO UVA RUBI. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: UVA TIPO RUBI, VARIEDADE CONHECIDA PELO SABOR DOCE E CASCA ESPESSE. COR: A UVA TIPO RUBI DEVE APRESENTAR-SE EM COR VERMELHO-PÚRPURA A VERMELHO ESCURO, COM UMA TONALIDADE UNIFORME, CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE. TAMANHO E FORMA: OS CACHOS DE UVA DEVEM SER DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM GRÃOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE FORMA ARREDONDADA OU OVOIDE. SABOR: O SABOR DA UVA TIPO RUBI DEVE SER DOCE, COM BOA CONSISTÊNCIA E UMA LEVE ACIDEZ BALANCEADA. TEXTURA: AS UVAS DEVEM TER POLPA SUCULENTA E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO EXCESSIVO. A CASCA DEVE SER ESPESSE E RESISTENTE. AROMA: AS UVAS DEVEM APRESENTAR UM AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: EMBALAGEM: A UVA TIPO RUBI DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS DE PAPELÃO OU EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS, ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE E PROTEÇÃO CONTRA DANOS MECÂNICOS. CADA EMBALAGEM DEVE CONTER CAIXAS DE 1KG A	KG	22,7400	2.450,0000	55.713,0000
122	FRUTA, TIPO MANGA TOMMY ATKINS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: VARIEDADE: MANGA TOMMY ATKINS, RECONHECIDA POR SUA QUALIDADE, SABOR DOCE E DE FÁCIL MANUSEIO. TAMANHO E PESO: A MANGA DEVE TER TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 350G A 800G POR UNIDADE. CASCA: A CASCA DEVE SER FIRME E DE COR QUE VARIA DO VERDE-AMARELADO AO VERMELHO, DEPENDENDO DO PONTO DE MATURAÇÃO. A CASCA NÃO PODE APRESENTAR RACHADURAS, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE PODRIDÃO. POLPA: A POLPA DEVE SER AMARELA VIBRANTE, SUAVE, FIRME E SEM FIBRAS EXCESSIVAS, APRESENTANDO BAIXO TEOR DE FIBRAS E SEM PRESENÇA DE ÁREAS FIBROSAS NO SEU INTERIOR. A FRUTA DEVE ESTAR NO PONTO DE MATURAÇÃO ADEQUADO, COM CONSISTÊNCIA E COR UNIFORME. SABOR: O SABOR DEVE SER DOCE E AGRAVÁVEL, COM UMA LEVE ACIDEZ. A MANGA DEVE APRESENTAR O EQUILÍBRIO PERFEITO ENTRE DOÇURA E ACIDEZ TÍPICAS DA VARIEDADE TOMMY ATKINS. TEXTURA: A TEXTURA DA POLPA DEVE SER SUAVE E MACIA, COM UM BOM ÍNDICE DE SUCULÊNCIA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM E CO	KG	12,5500	3.530,0000	44.301,5000
123	FUBÁ DE ARROZ – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE ARROZ COMUM; PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% ARROZ MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: ESBRANQUIÇADA OU LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME; ASPECTO: PRODUTO SECO, EM PÓ FINO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA OU IMPUREZAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO; PRODUTO NATURALMENTE LIVRE DE GLÚTEN. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITAS, FUNGOS, TOXINAS (COMO MICOTOXINAS), FRAGMENTOS DE INSETOS OU OUTRAS IMPUREZAS; PRODUZIDO DE ACORDO COM AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E NORMAS DE HIGIENE; DEVE ATENDER AOS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS DA RDC Nº 331/2019 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 1KG, EM MATERIAL PLÁSTICO, LAMINADO OU SIMILAR, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, APROPRIADO PARA O CONTATO COM ALIMENTOS; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, COMPOSIÇÃO	PACOTE	15,8500	420,0000	6.657,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

124	FUBÁ DE MILHO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS: TIPO: FUBÁ DE MILHO COMUM, DE GRANULOMETRIA FINA; PESO LÍQUIDO: 500G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO: 100% MILHO MOÍDO (SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU ADITIVOS); COR: AMARELO CLARO, UNIFORME E NATURAL; ASPECTO: PRODUTO SECO, GRANULADO FINO OU MÉDIO, SEM GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, IMPUREZAS OU MATÉRIAS ESTRANHAS; ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO MILHO, SEM ALTERAÇÕES, RANÇO OU FERMENTAÇÃO. QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR: PRODUTO LIVRE DE SUJIDADES, IMPUREZAS, PARASITAS, INSETOS, FUNGOS, TOXINAS (COMO AFLATOXINAS) OU MATÉRIAS TERROSAS; PRODUZIDO CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) E LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; ATENDER AOS LIMITES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RDC Nº 331/2019 – ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL COM 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO OU LAMINADO, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS; IDENTIFICAÇÃO OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, PESO	PACOTE	7,1200	550,0000	3.916,0000
125	GELATINA EM PÓ, SABORES VARIADOS – EMBALAGEM DE 35G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA COMESTÍVEL, COM COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE; APRESENTAÇÃO: PÓ HOMOGÊNEO E ISENTO DE GRUMOS, SUJIDADES, BOLORES E ODORES ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 35G POR EMBALAGEM; COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA, AROMATIZANTES, CORANTES, ACIDULANTES, EDULCORANTES (QUANDO DIET/LIGHT), REGULADORES DE ACIDEZ E OUTROS ADITIVOS ALIMENTARES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: MÚLTIPLOS SABORES – DEVERÁ SER FORNECIDA EM SORTIMENTO VARIADO OU CONFORME SOLICITAÇÃO DO ÓRGÃO CONTRATANTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, UMIDADE EXCESSIVA, PARASITAS OU INSETOS; PRODUZIDO CONFORME AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), ATENDENDO À RDC Nº 275/2002 – ANVISA; INGREDIENTES E ADITIVOS PERMITIDOS CONFORME A RDC Nº 173/2016 – ANVISA (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO RESISTENTE E ATÓXICO	UNIDADE	5,6300	1.940,0000	10.922,2000
126	GELATINA INCOLOR, SEM SABOR – EMBALAGEM DE 24G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELATINA INCOLOR E SEM SABOR; APRESENTAÇÃO: PÓ FINO E HOMOGÊNEO, LIVRE DE GRUMOS, ODOR OU SABOR ESTRANHOS; PESO LÍQUIDO: 24G (EMBALAGEM CONTENDO 1 SACHÊ ÚNICO); COMPOSIÇÃO BÁSICA: GELATINA (COLÁGENO HIDROLISADO DE ORIGEM ANIMAL); ISENTA DE: CORANTES, CONSERVANTES, ADOÇANTES, AROMATIZANTES E GLÚTEN; SOLUBILIDADE: SOLÚVEL EM ÁGUA MORNIA, FORMANDO SOLUÇÃO TRANSLÚCIDA; APLICAÇÃO: USO CULINÁRIO GERAL, IDEAL PARA SOBREMESAS, MOUSSES, RECHEIOS E ESPESSEMENTOS DE LÍQUIDOS. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE CONTAMINANTES, IMPUREZAS, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, PRESENÇA DE INSETOS OU ODORES ESTRANHOS; DEVERÁ SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF), CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVE ESTAR DE ACORDO COM A IN Nº 34/2018 – MAPA, QUE REGULA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ INDIVIDUAL DE MATERIAL LAMINADO OU PLÁSTICO ATÓXICO, RESI	UNIDADE	13,7200	470,0000	6.448,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

127	GELO EM BARRA – EMBALAGEM DE 4 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 4 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTOS DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU MICRORGANISMOS PATOGENICOS. EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALI	PACOTE	17,2800	1.360,0000	23.500,8000
128	GELO EM BARRA – EMBALAGEM DE 7 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GELO EM BARRA SÓLIDA; PESO LÍQUIDO: 7 KG POR UNIDADE (MÍNIMO); COR: TRANSPARENTE OU LEVEMENTE OPACO; ODOR E SABOR: INODOROS E INSÍPIDOS; COMPOSIÇÃO: 100% ÁGUA POTÁVEL CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS; FINALIDADE: CONSERVAÇÃO E RESFRIAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS E DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS; FORMATO: BARRA MOLDADA EM FORMA REGULAR, FACILITANDO O MANUSEIO E O TRANSPORTE. REQUISITOS DE QUALIDADE E HIGIENE: ÁGUA UTILIZADA: DEVE ATENDER AOS PADRÕES DE POTABILIDADE DEFINIDOS PELA PORTARIA GM/MS Nº 888/2021; FABRICAÇÃO: DEVE SEGUIR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) CONFORME A RDC Nº 275/2002 – ANVISA; ISENTOS DE: IMPUREZAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, PARASITAS, ODORES DESAGRADÁVEIS OU MICRORGANISMOS PATOGENICOS. EMBALAGEM: MATERIAL: PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE E SELADO, DE MODO A PROTEGER CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS; IDENTIFICAÇÃO: DEVE CONTER NOME DO FABRICANTE, CNPJ, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALI	PACOTE	17,4800	1.430,0000	24.996,4000
129	HORTALIÇA IN NATURA, TIPO BRÓCOLIS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CABEÇA ÚNICA. COR: VERDE INTENSO, UNIFORME, SEM AMARELAMENTO OU MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: INFLORESCÊNCIAS COMPACTAS E FIRMES, SEM FLORES ABERTAS. CAULE: INTEIRO, FIRME E SEM RACHADURAS OU SINAIS DE RESSECAMENTO. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G (PARA CABEÇA ÚNICA) OU MAÇOS DE 300G A 500G (PARA RAMOSO). ODOR: FRESCO, CARACTERÍSTICO E SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O BRÓCOLIS DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU BANDEJAS PLÁSTICAS ENVOLTAS POR FILME PVC PERFURADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 0°C E 5°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, FLORES ABERTAS OU CAULE RESSECADO.	KG	28,1000	2.573,0000	72.301,3000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

130	LEGUME IN NATURA, TIPO ABÓBORA CABOTIÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: ABÓBORA CABOTIÁ. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, COM CASCA RUGOSA E COR VERDE-ESCURA MESCLADA COM TONS ALARANJADOS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANJADA, SABOR ADOCICADO E TEXTURA CONSISTENTE. PESO UNITÁRIO: ENTRE 1,5 KG E 3,0 KG POR UNIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES COMO TERRA, POEIRA OU RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE ATÉ 15 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E VENTILADO, OU DE 20 A	KG	9,5700	3.940,0000	37.705,8000
131	LEGUME IN NATURA, TIPO ABOBRINHA VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO: CILÍNDRICO ALONGADO, LEVEMENTE CURVADO OU RETO. CASCA: LISA, BRILHANTE, FIRME E ÍNTEGRA, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, SEM PARTES AMARELADAS OU ESBRANQUIÇADAS. POLPA: FIRME, DE COLORAÇÃO BRANCO-ESVERDEADA, SEM FIBRAS EXCESSIVAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 200 G E 500 G POR UNIDADE. TAMANHO: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE DOENÇAS, PRAGAS, FERIMENTOS, RACHADURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALIMENTO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR A FÁCIL VISUALIZAÇÃO E VENTILAÇÃO DO PRODUTO. NÃO DEVE HAVER UMIDADE EXCESSIVA NAS CAIXAS PARA EVITAR DETERIORAÇÃO. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS QUANDO ARMAZENADA	KG	10,1600	3.740,0000	37.998,4000
132	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO DESCASCADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: DESCASCADO, DENTES INTEIROS E FIRMES. FORMATO: DENTES BEM FORMADOS, INTEIROS, SEM CORTES OU MACHUCADOS. COR: BRANCO OU LEVEMENTE AMARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AVERMELHADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM ACÚMULO DE LÍQUIDO NA EMBALAGEM. PESO DA EMBALAGEM: PREFERENCIALMENTE 500G A 1KG, PODENDO SER AJUSTADO CONFORME NECESSIDADE. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS, RESSECADOS OU DANIFICADOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS SELADOS A VÁCUO OU BANDEJAS PLÁSTICAS COM FILME TRANSPARENTE, GARANTINDO PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE E ATÓXICA, APROPRIADA PARA ALIMENTOS, E CONTER INFORMAÇÕES DE IDENTIFICAÇÃO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E V	KG	40,4300	1.175,0000	47.505,2500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

133	LEGUME IN NATURA, TIPO ALHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: SECO, INTEIRO, SEM TALO. FORMATO: BULBOS COMPACTOS, COM DENTES BEM FORMADOS E ADERIDOS À CABEÇA. CASCA: INTEIRA, BEM ADERIDA, FIRME E SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. COR: BRANCO OU LEVEMENTE ARROXEADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. PESO UNITÁRIO: CABEÇAS COM PESO ENTRE 40 G E 100 G. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DENTES AMOLECIDOS, BROTADOS OU DANIFICADOS. ODORE E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO ALHO FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPO, SEM RESÍDUOS DE TERRA, PÓEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE MALHA, CAIXAS DE PAPELÃO OU PLÁSTICAS VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO ALHO DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA E BROTO PRECOCE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 90 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM AMBIENTE SECO E FRESCO, COM TEMPERATURA E	KG	33,9600	1.850,0000	62.826,0000
134	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA DOCE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: TIPO MESA, PRÓPRIA PARA CONSUMO HUMANO. COR DA CASCA: ROXA. COR DA POLPA: UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: LISA OU LEVEMENTE RUGOSA, FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS OU SINAIS DE MURCHA. FORMATO: ALONGADO OU ARREDONDADO, COMPATÍVEL COM A ESPÉCIE. TAMANHO: MÉDIO A GRANDE, COM PESO ENTRE 200G E 600G POR UNIDADE. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A BATATA DOCE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM SACOS DE ATÉ 10 KG, EM EMBALAGENS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, LIVRES DE IMPUREZAS. O TRANSPORTE DEVE EVITAR CONTATO DIRETO COM O SOLO E COM PRODUTOS QUÍMICOS QUE POSSAM COMPROMETER SUA QUALIDADE. NÃO PODERÁ ESTAR BROTA, ENRUGADA OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ARMAZENAMENTO EM LOCAL FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 12°C E 16°C PARA EVITAR BROTAÇÃO PRECOCE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: CASCA MUITO ENRUGA	KG	10,5400	2.560,0000	26.982,4000
135	LEGUME IN NATURA, TIPO BATATA INGLESA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, UNIFORME, SEM DEFORMAÇÕES EXCESSIVAS. COR DA CASCA: AMARELADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: AMARELA OU BRANCA, FIRME E SEM SINAIS DE ESVERDEAMENTO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM ÁREAS AMOLECIDAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS. PESO UNITÁRIO: PREFERENCIALMENTE ENTRE 150G E 400G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. UMIDADE: PRODUTO SECO, SEM EXCESSO DE UMIDADE NA CASCA. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BATATA DEVE SER ENTREGUE EM SACOS DE RÁFIA, CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A VENTILAÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIMPO E SECO, SEM RESÍDUOS DE TERRA OU UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM LOCAL	KG	12,1200	4.430,0000	53.691,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

136	LEGUME IN NATURA, TIPO BERINJELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE ROXA. FORMATO: CILÍNDRICO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, BRILHANTE E SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. COR DA POLPA: ESBRAQUIÇADA, FIRME E SEM SINAIS DE OXIDAÇÃO. TEXTURA: LISA, SEM RUGAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 250G E 500G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM E 20 CM. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BERINJELA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 48 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 13°C, COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE P	KG	10,2000	1.270,0000	12.954,0000
137	LEGUME IN NATURA, TIPO BETERRABA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PRIMEIRA QUALIDADE, VARIEDADE LISA OU LEVEMENTE RUGOSA. FORMATO: ARREDONDADO OU LIGEIRAMENTE ALONGADO, UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO. COR DA CASCA: ROXA INTENSA, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. COR DA POLPA: ROXA VIVA, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: LISA E FIRME, SEM ÁREAS MOLES, BROTADAS OU RESSECADAS. PESO UNITÁRIO: ENTRE 150G E 400G, PODENDO VARIAR CONFORME A NECESSIDADE. DIÂMETRO: MÍNIMO DE 5 CM, COM TAMANHO UNIFORME DENTRO DA EMBALAGEM. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A BETERRABA DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS, SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 15 A 30 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, COM U	KG	9,9300	4.050,0000	40.216,5000
138	LEGUME IN NATURA, TIPO CEBOLA BRANCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: BULBOS DE CEBOLA BRANCA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. COR: CASCA BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. FORMATO: ESFÉRICO OU LIGEIRAMENTE ACHATADO, COM BULBOS DE TAMANHO MÉDIO (APROXIMADAMENTE 80G A 150G POR UNIDADE). COR DA POLPA: BRANCA E FIRME, SEM SINAIS DE BROTAMENTO OU RESSECAMENTO. TEXTURA: CASCA SECA E INTACTA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU UMIDADE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A CEBOLA BRANCA DEVE SER EMBALADA EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 30 A 45 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E VENTILADO, COM TEMPERATURA ENTRE 10°C	KG	9,5000	4.970,0000	47.215,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

139	LEGUME IN NATURA, TIPO CENOURA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CENOURA COM CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE, PODENDO SER TANTO DE FORMA CILÍNDRICA QUANTO LIGEIRAMENTE CÔNICA. COR: LARANJA INTENSA, SEM ÁREAS ESBRANQUIÇADAS OU DESCOLORIDAS. TAMANHO: COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 15 CM A 25 CM E DIÂMETRO ENTRE 3 CM E 5 CM. TEXTURA: CASCA LISA, FIRME E CROCANTE. ODOR: CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: AS CENOURAS DEVE SER EMBALADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS, SACOS DE RÁFIA OU BOLSAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E ADEQUADA PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE FRESCO, SECO E REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 8°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, RACHADURAS OU SINAIS DE APODRECIMENTO	KG	9,9500	4.580,0000	45.571,0000
140	LEGUME IN NATURA, TIPO CHUCHU. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CHUCHU DE FORMATO OVAL OU ARREDONDADO, DE COR VERDE-CLARA OU VERDE-ESCURA, CONFORME A VARIEDADE. TAMANHO: O PESO DO CHUCHU DEVE VARIAR ENTRE 200G E 500G POR UNIDADE, COM COMPRIMENTO DE APROXIMADAMENTE 12 CM A 18 CM. COR: CASCA DE COLORAÇÃO VERDE HOMOGÊNEA, SEM MANCHAS AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: CASCA LISA E FIRME, SEM PARTES ENRUGADAS OU MURCHAS. A POLPA INTERNA DEVE SER FIRME E CROCANTE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER UM CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CHUCHU DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PROTEGENDO-O DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 10 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM CONDIÇÕES DE TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO:	KG	9,4400	3.160,0000	29.830,4000
141	LEGUME IN NATURA, TIPO INHAME. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: INHAME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. FORMATO E TAMANHO: TUBÉRCULOS INTEIROS, COM FORMA ALONGADA OU ARREDONDADA, CONFORME A VARIEDADE. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 100G A 500G POR UNIDADE. CASCA: ÍNTEGRA, FIRME, COM COLORAÇÃO VARIANDO DE MARROM-CLARO A MARROM-ESCURO, LIVRE DE RACHADURAS EXCESSIVAS, MOFO OU PODRIDÃO. POLPA: BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, FIRME, SEM MANCHAS ESCURAS OU PARTES DETERIORADAS. TEXTURA: COMPACTA E FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE BROTAMENTO EXCESSIVO. SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O INHAME DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. AS CAIXAS DEVEM SER PERFURADAS, PERMITINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJE	KG	11,0900	2.670,0000	29.610,3000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

142	LEGUME IN NATURA, TIPO JILÓ VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: JILÓ DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS EXTERNOS SIGNIFICATIVOS. COR: VERDE BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. FORMATO E TAMANHO: OVAL OU ARREDONDADO, COM COMPRIMENTO APROXIMADO DE 4 A 7 CM. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 30G A 80G POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS, CORTES OU PARTES AMOLECIDAS. SABOR E AROMA: AMARGO CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O JILÓ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. CADA LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, RACHADURAS OU CORTES PROFUNDOS. FRUTOS AMARELADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS, INDICANDO BAIXA DURABILIDADE. TEXTURA AMOLECIDA O	KG	11,8700	1.680,0000	19.941,6000
143	LEGUME IN NATURA, TIPO MILHO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS BEM FORMADOS, MACIOS, ÚMIDOS E SUCULENTOS. COR DOS GRÃOS: AMARELO-CLARO OU AMARELO-INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ESPIGA: COMPLETA, COM GRÃOS BEM DISTRIBUÍDOS, SEM FALHAS EXCESSIVAS. CASCA (PALHA): VERDE, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO, MOFO OU PRAGAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE MILHO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TAMANHO DA ESPIGA: ENTRE 15 CM E 25 CM DE COMPRIMENTO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MILHO DEVE SER ENTREGUE COM PALHA, GARANTINDO MELHOR CONSERVAÇÃO E FRESCOR. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: ESPIGAS COM GRÃOS MURCHOS, SECOS, MOFADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. PRESENÇA DE ODOR	KG	15,3300	4.010,0000	61.473,3000
144	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO JAPONÊS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO ALONGADO E UNIFORME. COR: VERDE-ESCURO BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 18 CM E 30 CM E DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO JAPONÊS DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: CASCA ENRUGADA, RACHADA OU COM MANCHAS AMARELADAS. PEPINOS MOLES, ENRUGADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE MOFO OU SINAIS DE ATAQUE DE PRAGAS. PRODUTO FORA DO PADRÃO D	KG	10,1300	2.070,0000	20.969,1000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

145	LEGUME IN NATURA, TIPO PEPINO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COM FORMATO UNIFORME E CASCA ÍNTEGRA. COR: VERDE INTENSO, BRILHANTE, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU ENRUGADAS. TAMANHO: COMPRIMENTO ENTRE 15 CM E 25 CM E DIÂMETRO PROPORCIONAL. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE PEPINO FRESCO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PEPINO DEVE SER ENTREGUE INTEIRO, SEM CORTES OU PERFURAÇÕES. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS LIMPOS E APROPRIADOS, PROTEGIDOS DE CONTAMINAÇÕES EXTERNAS. O ARMAZENAMENTO DEVE OCORRER EM LOCAL FRESCO E SECO, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E À UMIDADE EXCESS	KG	11,4700	2.270,0000	26.036,9000
146	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO AMARELO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: AMARELO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE MATURAÇÃO EXCESSIVA. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO E SUAVE, COM SABOR DOCE E ADOCICADO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO AMARELO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITAD	KG	23,1800	940,0000	21.789,2000
147	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERDE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELAS. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM. TEXTURA: CROCANTE E FIRME, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVE E CARACTERÍSTICO, COM SABOR SUAVE E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERDE DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: FRUT	KG	18,3700	940,0000	17.267,8000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

148	LEGUME IN NATURA, TIPO PIMENTÃO VERMELHO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERMELHO INTENSO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, AMARELAS OU VERDES. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO ENTRE 10 CM A 15 CM E DIÂMETRO DE 7 CM A 10 CM TEXTURA: CROCANTE, FIRME E SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, DOCE E SUAVE, COM SABOR ADOCICADO E SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PIMENTÃO VERMELHO DEVE SER EMBALADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR E/OU CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO. AS CAIXAS DEVEM PERMITIR VENTILAÇÃO ADEQUADA PARA MANTER A QUALIDADE DO PRODUTO. O PIMENTÃO VERDE DEVE SER ACONDICIONADO DE MODO A EVITAR ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR INFORMAÇÕES SOBRE O FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E ORIENTAÇÕES PARA ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRO	KG	22,6300	940,0000	21.272,2000
149	LEGUME IN NATURA, TIPO QUIABO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. TAMANHO: VARETAS DE 7 CM A 12 CM DE COMPRIMENTO E DIÂMETRO DE 1 CM A 2 CM. TEXTURA: FIRME, CROCANTE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU RESSECAMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, SABOR SUAVE E LEVEMENTE MUCILAGINOSO, SEM AMARGOR EXCESSIVO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O QUIABO SERÁ EMBALADO EM SACOS PLÁSTICOS OU CAIXAS PRÓPRIAS PARA HORTIFRÚTIS, COM ATÉ 5 KG POR EMBALAGEM. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE, PRESERVANDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E EVITANDO AMASSAMENTO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: EM PACOTES. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS E LIMPAS, PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINATÁRIO COM A MELHOR QUALIDADE. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O FORNECIMENTO SERÁ REJEITADO CASO O PRODUTO APRESENTE: VARETAS MURCHAS, AMASSADAS, RACHADAS OU COM SINAIS DE APODRECIMENTO. QUIABOS COM MANCHAS ESCURAS, AMARELADA	KG	13,5300	1.710,0000	23.136,3000
150	LEGUME IN NATURA, TIPO TOMATE. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERMELHO UNIFORME, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA. FORMATO: OVALADO OU ARREDONDADO, DE ACORDO COM A VARIEDADE FORNECIDA. PESO UNITÁRIO: ENTRE 100G E 250G POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME, SEM RACHADURAS OU PARTES MOLES. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO E LIVRE DE AMARGOR. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, COM GRAU DE MATURAÇÃO MÉDIA E SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O TOMATE DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS. NÃO PODERÁ ESTAR AMASSADO, PERFURADO OU COM SINAIS DE FERMENTAÇÃO. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 10°C E 15°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: TOMATES AMASSADOS, RACHADOS OU EXCESSIVAMENTE MADUROS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR	KG	12,2300	8.740,0000	106.890,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

151	LEGUME IN NATURA, TIPO VAGEM. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERDE UNIFORME, SEM DESCOLORAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPRIMENTO: ENTRE 10 CM E 18 CM POR UNIDADE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM RACHADURAS OU PARTES RESSECADAS. SABOR: SUAVE, SEM AMARGOR OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA CONSUMO, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU FLACIDEZ. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A VAGEM DEVERÁ SER ENTREGUE A GRANEL OU EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS, PRÓPRIAS PARA TRANSPORTE DE HORTIFRÚTIS. NÃO PODERÁ APRESENTAR SINAIS DE MURCHA, PRAGAS OU EXCESSO DE UMIDADE. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURA ENTRE 5°C E 10°C, EVITANDO EXPOSIÇÃO DIRETA AO SOL E UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO APRESENTE: VAGENS AMARELADAS, SECAS OU COM MANCHAS ESCURAS. SINAIS DE MOFO, FUNGOS OU PODRIDÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRESENÇA DE PRAGAS, SUJIDADES	KG	16,9900	2.490,0000	42.305,1000
152	LEITE CONDENSADO – EMBALAGEM DE 395G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE CONDENSADO ADOÇADO; PESO LÍQUIDO: 395G; TEXTURA: LÍQUIDA VISCOSA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE SEPARAÇÕES OU CRISTALIZAÇÕES; COR: BRANCO-AMARELADA; SABOR E ODOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO DO LEITE CONDENSADO, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR (SACAROSE); TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 8,0%; TEOR DE EXTRATO SECO TOTAL: MÍNIMO DE 28,0%; ISENTO DE: CONSERVANTES, CORANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, BOLORES OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: TIPO: LATA METÁLICA REVESTIDA INTERNAMENTE COM VERNIZ ATÓXICO, OU EMBALAGEM CARTONADA TIPO TETRA PAK OU SIMILAR, DESDE QUE LACRADA, ÍNTEGRA, INVOLADA E RESISTENTE AO TRANSPORTE; PESO LÍQUIDO: 395G; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE E INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN.	UNIDADE	9,7400	1.625,0000	15.827,5000
153	LEITE DE COCO – EMBALAGEM DE 500ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE DE COCO LÍQUIDO; VOLUME: 500ML; TEXTURA: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, VISCOSO, LIVRE DE SEPARAÇÕES EXCESSIVAS OU GRUMOS; COR: BRANCA, COM LEVE TONALIDADE CREMOSA; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS DO COCO FRESCO, ISENTO DE SABORES E ODORES ESTRANHOS; COMPOSIÇÃO BÁSICA: EXTRATO DE COCO, ÁGUA POTÁVEL E, OPCIONALMENTE, ESPESANTES E CONSERVADORES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO VIGENTE (DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO); ISENTO DE: ADITIVOS PREJUDICIAIS À SAÚDE, CORANTES ARTIFICIAIS, MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, PARASITAS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO VISÍVEL. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PLÁSTICA OU SIMILAR, ATÓXICA, LACRADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE, SEGURA E ADEQUADA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; VOLUME LÍQUIDO: 500ML; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO, TABELA NUTRICIONAL, MODO DE CONSERVAÇÃO, MODO DE USO, CNPJ DO FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, E MENÇÃO	UNIDADE	16,7500	850,0000	14.237,5000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

154	LEITE EM PÓ DESNATADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ DESNATADO; PESO LÍQUIDO: 1KG (1000G); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO 5%; TEOR DE GORDURA: MÁXIMO 1,5%; TEOR DE PROTEÍNA: MÍNIMO 34%; SOLUBILIDADE: RÁPIDA DISSOLUÇÃO EM ÁGUA Morna OU FRIA, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS; ASPECTO: PÓ HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, COM COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA; SABOR E ODORE: CARACTERÍSTICOS DE LEITE, ISENTO DE SABORES OU ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE: CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, FUNGOS, BOLORES E QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. COMPOSIÇÃO: LEITE DESNATADO PASTEURIZADO E DESIDRATADO. PODERÁ CONTER ADIÇÃO DE VITAMINAS A E D, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, DESDE QUE DECLARADO NA ROTULAGEM. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA LAMINADA (PLÁSTICO METALIZADO OU SIMILAR), SELADA HERMETICAMENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E SEGURA PARA O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; PESO: 1KG (1000G); ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO NOME DO PRODUTO, LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES (FÓRMULA INFANTIL); PESO LÍQUIDO: 800G; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: DE ALTA QUALIDADE, COM UMA BOA RELAÇÃO DE WHEY/CASEÍNA, AJUSTADAS PARA A FAIXA ETÁRIA DE 0 A 6 MESES; GORDURAS: CONTÉM ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, INCLUINDO DHA (ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO) E ARA (ÁCIDO ARAQUIDÔNICO), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO CEREBRAL E VISUAL; CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMO A PRINCIPAL FONTE DE CARBOIDRATO, PARA ACOMPANHAR O DESENVOLVIMENTO DA DIGESTÃO INFANTIL; VITAMINAS: A, D, E, K, C E COMPLEXO B, COM DOSAGENS ESPECÍFICAS PARA A FAIXA ETÁRIA; MINERAIS: FERRO, CÁLCIO, FÓSFORO, ZINCO E OUTROS MINERAIS ESSENCIAIS PARA O CRESCIMENTO E FORMAÇÃO ÓSSEA E DENTÁRIA; PREBIÓTICOS: FIBRAS ALIMENTARES QUE AJUDAM NO EQUILÍBRIO DA MICROBIOTA INTESTINAL, COMO A GOS (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS); ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS PREJUDICIAIS; SAB	UNIDADE	56,7100	560,0000	31.757,6000
155	LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES (FÓRMULA INFANTIL); PESO LÍQUIDO: 800G; COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: DE ALTA QUALIDADE, COM UMA BOA RELAÇÃO DE WHEY/CASEÍNA, AJUSTADAS PARA A FAIXA ETÁRIA DE 0 A 6 MESES; GORDURAS: CONTÉM ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS, INCLUINDO DHA (ÁCIDO DOCOSAHEXAENOICO) E ARA (ÁCIDO ARAQUIDÔNICO), ESSENCIAIS PARA O DESENVOLVIMENTO CEREBRAL E VISUAL; CARBOIDRATOS: LACTOSE, COMO A PRINCIPAL FONTE DE CARBOIDRATO, PARA ACOMPANHAR O DESENVOLVIMENTO DA DIGESTÃO INFANTIL; VITAMINAS: A, D, E, K, C E COMPLEXO B, COM DOSAGENS ESPECÍFICAS PARA A FAIXA ETÁRIA; MINERAIS: FERRO, CÁLCIO, FÓSFORO, ZINCO E OUTROS MINERAIS ESSENCIAIS PARA O CRESCIMENTO E FORMAÇÃO ÓSSEA E DENTÁRIA; PREBIÓTICOS: FIBRAS ALIMENTARES QUE AJUDAM NO EQUILÍBRIO DA MICROBIOTA INTESTINAL, COMO A GOS (GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS); ISENTO DE CONSERVANTES, CORANTES ARTIFICIAIS E OUTROS ADITIVOS PREJUDICIAIS; SAB	UNIDADE	80,5800	230,0000	18.533,4000
156	LEITE EM PÓ – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE EM PÓ INTEGRAL; PESO LÍQUIDO: 800G; INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE INTEGRAL EM PÓ; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 26% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE EM PÓ); TEOR DE UMIDADE: MÁXIMO DE 5% (DEVE SER COMPLETAMENTE DESIDRATADO PARA GARANTIR LONGA CONSERVAÇÃO); VALOR NUTRICIONAL (POR 100G DO PRODUTO EM PÓ): VALOR ENERGÉTICO: APROXIMADAMENTE 510 KCAL; PROTEÍNAS: 25G; CARBOIDRATOS: 38G (SENDO A LACTOSE PREDOMINANTE); GORDURAS TOTAIS: 26G; GORDURAS SATURADAS: 17G; SÓDIO: 150MG; CÁLCIO: 900MG (MÍNIMO); VITAMINAS A E D (QUANTIDADE CONFORME REGULAMENTAÇÃO DO PRODUTO); RECONSTITUIÇÃO: PARA CADA 1 LITRO DE LEITE, DILUIR 130G DE LEITE EM PÓ EM ÁGUA POTÁVEL (QUANTIDADE PADRÃO RECOMENDADA); SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE SABOR E CHEIRO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM EM LATA OU SACO PLÁSTICO SELADO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 800G DE LEITE EM PÓ I	UNIDADE	56,8300	360,0000	20.458,8000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

157	LEITE INTEGRAL UHT – EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE INTEGRAL UHT (LONGA VIDA); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL; PROCESSAMENTO TÉRMICO: UHT – ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZAÇÃO), CONFORME PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 3% (PERCENTUAL DO TEOR DE GORDURA DO LEITE); ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA, COM LEVE OPACIDADE TÍPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL FRESCO, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, RANÇO OU CONTAMINAÇÃO; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONFORME CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ATÓXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMÉTICO; VOLUME POR EMBALAGEM: 1 LITRO (1L); INTEGRIDADE: AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS, LACRADAS, LIVRES DE AMASSADOS, FUROS OU VAZAMENTOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA	UNIDADE	7,5100	24.330,0000	182.718,3000
158	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT – EMBALAGEM DE 1 LITRO. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE); VOLUME: 1 LITRO (1L); MATÉRIA-PRIMA: LEITE DE VACA INTEGRAL IN NATURA, SUBMETIDO À ULTRAPASTEURIZAÇÃO; PROCESSAMENTO TÉRMICO: UHT – ULTRA HIGH TEMPERATURE (ULTRAPASTEURIZAÇÃO), CONFORME PORTARIA Nº 146/1996 DO MAPA; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 3% (TRÊS POR CENTO); ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA COM LEVE OPACIDADE CARACTERÍSTICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS DO LEITE FRESCO, SEM SINAIS DE AZEDAMENTO, RANÇO OU OUTROS DEFEITOS SENSORIAIS; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM: TIPO: EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA HERMETICAMENTE; VOLUME UNITÁRIO: 1 LITRO (1L); CONDIÇÕES: AS EMBALAGENS DEVEM SER ENTREGUES ÍNTEGRAS, SEM VAZAMENTOS, FUROS, AMASSADOS OU QUAISQUER SINAIS DE VIOLAÇÃO.	UNIDADE	9,4400	1.530,0000	14.443,2000
159	LEITE ZERO LACTOSE UHT – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE, ULTRAPASTEURIZADO (UHT); VOLUME: 1 LITRO (1L); INGREDIENTES PRINCIPAIS: LEITE DE VACA INTEGRAL COM ENZIMA LACTASE ADICIONADA PARA ELIMINAÇÃO DA LACTOSE; GORDURA TOTAL: MÍNIMO DE 3% DO TEOR DE GORDURA; ASPECTO VISUAL: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, BRANCO, COM LEVE OPACIDADE TÍPICA DO LEITE INTEGRAL; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO LEITE INTEGRAL, SEM SABOR RESIDUAL DE LACTOSE OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: CAIXA LONGA VIDA (TETRA PAK OU SIMILAR), ADEQUADA, ATÓXICA, RESISTENTE E COM FECHAMENTO HERMÉTICO, CONTENDO 1 LITRO DE LEITE; VALIDADE MÍNIMA: 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, CONSIDERANDO CONDIÇÕES ADEQUADAS DE ARMAZENAMENTO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, CONFORME NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO: "LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE UHT"; LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (INCLUINDO INDICAÇÃO DA ADIÇÃO DE LACTASE); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA	UNIDADE	9,8000	2.820,0000	27.636,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

160	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA E BOVINA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS, SAL E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME E HOMOGÊNEA, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE CURADA E DEFUMADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO DEFUMADO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO DEFUMADO E EMBALADO A VÁCUO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO, EM PACOTES DE 1KG, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 7°C. REQUI	KG	40,2400	1.270,0000	51.104,8000
161	LINGUIÇA DE FRANGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, GORDURA DE FRANGO, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGÊNEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE DE FRANGO TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, E	KG	30,0300	2.050,0000	61.561,5000
162	LINGUIÇA SUÍNA FINA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, CONDIMENTOS NATURAIS E PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: HOMOGÊNEA E FIRME, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU ESFARELAMENTO. COR: CARACTERÍSTICA DA CARNE SUÍNA TEMPERADA, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. EMBUTIMENTO: EM TRIPA NATURAL OU ARTIFICIAL COMESTÍVEL, SEM RASGOS OU RUPTURAS. PRODUTO RESFRIADO A TEMPERATURA ENTRE 0°C E 4°C. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM BANDEJAS PLÁSTICAS SELADAS COM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 10 DIAS PARA O PRODUTO RESFRIADO ARMAZENADO ENTRE 0°C E 4°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O TRANSPORTE DEVE SER REALIZADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS, EQUIPADOS C	KG	25,2900	2.400,0000	60.696,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

163	MACARRÃO DE ARROZ, TIPO PENNE – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO DE ARROZ TIPO PENNE; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE ARROZ, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, TEXTURA FIRME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS OU GRUMOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO ARROZ, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA E RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO DE ARROZ TIPO PARAFUSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE ARROZ, ÁGUA); INFORMACÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PR	PACOTE	12,1900	250,0000	3.047,5000
164	MACARRÃO PICADO, TIPO PARAFUSO COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: FORMATO PARAFUSO BEM DEFINIDO, COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO E OVOS, COM AUSÊNCIA DE SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER AS SEGUINTE INFORMACOES CONFORME AS NORMAS DA ANVISA: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO PICADO TIPO PARAFUSO COM OVOS"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO, OVOS, ÁGUA); INFORMACÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE OU IMPORTADOR; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚME	PACOTE	10,8600	4.525,0000	49.141,5000
165	MACARRÃO SÊMOLA AVE MARIA/PAI NOSSO, SEM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR AMARELA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRAVÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO SÊMOLA, SEM OVOS"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (FARINHA DE TRIGO SÊMOLA, ÁGUA); INFORMACÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DE GLÚTEN E PRESEN	PACOTE	6,9300	1.745,0000	12.092,8500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

166	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE INTEGRAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE INTEGRAL; INGREDIENTES PRINCIPAIS: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E, SE APLICÁVEL, OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE MASSA), ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: COR MARROM-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME E SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADOS EXCESSIVOS; SABOR E AROMA: CARACTERÍSTICOS DO TRIGO INTEGRAL, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO, FERMENTAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, COM 500G, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE INTEGRAL"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES (TRIGO INTEGRAL, ÁGUA E OVOS, SE APLICÁVEL); INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME A IN Nº 75/2020 – ANVISA; ENRIQUECIMENTO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (OBRIGATÓRI	PACOTE	8,4500	1.195,0000	10.097,7500
167	MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ESPAGUETE COM OVOS; INGREDIENTES PRINCIPAIS: SÊMOLA, OVOS E ÁGUA; UMIDADE MÁXIMA: 13%; APARÊNCIA: MASSA SECA, FIRME, UNIFORME, COM COR CARACTERÍSTICA (AMARELO-CLARA), SEM GRUMOS OU PEDAÇOS QUEBRADIÇOS EM EXCESSO; SABOR E AROMA: PRÓPRIOS, AGRADÁVEIS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, SELADA, ATÓXICA, INVOLÁVEL E RESISTENTE, COM 500G; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DE VENDA DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES COMPLETA E EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA (IN Nº 75/2020 – ANVISA); TEOR DE OVOS PRESENTE NA FORMULAÇÃO; NOME, CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE; ORIENTAÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; INDICAÇÃO CLARA DA PRESENÇA	PACOTE	7,5600	5.595,0000	42.298,2000
168	MACARRÃO, TIPO PADRE NOSSO – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PADRE NOSSO (ARGOLINHA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO, COM ADIÇÃO DE OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, RANÇO OU INFESTAÇÃO; APARÊNCIA: COR AMARELO-CLARA UNIFORME, TEXTURA FIRME, SEM GRUMOS OU QUEBRAS EXCESSIVAS; AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS, PRÓPRIOS DO PRODUTO; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA E INVOLÁVEL; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME NORMAS DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INDICAÇÃO DE PRESENÇA DE GLÚTEN E ALERGÊNICOS (QUANDO APLICÁVEL); INSTRUÇÕES DE PREPARO E CONSERVA	PACOTE	6,9300	2.725,0000	18.884,2500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

169	MACARRÃO, TIPO PENNE COM OVOS – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PENNE COM OVOS (MÍNIMO DE 3 OVOS POR KG DE MASSA); MATÉRIA-PRIMA: SÊMOLA DE TRIGO E OVOS; UMIDADE MÁXIMA: 13%; ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS NÃO PERMITIDOS, CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS OU ADITIVOS EM DESACORDO COM A LEGISLAÇÃO; PRODUTO SECO, NÃO ADESIVO, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO, FERMENTAÇÃO, INFESTAÇÃO OU PRESENÇA DE INSETOS; COR AMARELO-CLARA UNIFORME, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS E AGRADÁVEIS; EMBALADO EM PACOTE DE 500G, EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA, SELADA, INVOLÁVEL E ADEQUADA À CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME LEGISLAÇÃO DA ANVISA, A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR DE FORMA CLARA: DENOMINAÇÃO DE VENDA ("MACARRÃO TIPO PENNE COM OVOS"); LISTA DE INGREDIENTES EM ORDEM DECRESCENTE; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; TEOR DE OVOS; NOME, ENDEREÇO E CNPJ DO FABRICANTE; NÚMERO	PACOTE	6,9400	2.025,0000	14.053,5000
170	MAIONESE COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO DO TIPO ÁGUA EM ÓLEO, EMULSIFICADO COM OVOS E/OU DERIVADOS AUTORIZADOS; TEOR DE GORDURA: MÍNIMO DE 65%; TEOR MÁXIMO DE SAL (NaCl): 3% SOBRE O PESO TOTAL; ISENTO DE CORANTES E CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS; ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, BOLORES, FUNGOS, ODORES ESTRANHOS OU QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO; APARÊNCIA: PASTA UNIFORME, CREMOSA E ESTÁVEL, COLORAÇÃO BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA; EMBALAGEM DE 500G, PLÁSTICA, ATÓXICA, LACRADA, RESISTENTE, SEM AVARIAS, ADEQUADA AO ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO PRODUTO; VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME A LEGISLAÇÃO DA ANVISA, O RÓTULO DA EMBALAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO ("MAIONESE"); LISTA COMPLETA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL CONFORME IN Nº 75/2020 DA ANVISA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (ANVISA OU M	UNIDADE	13,3700	835,0000	11.163,9500
171	MANDIOCA PROCESSADA E CONGELADA – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM FIBRAS EXCESSIVAS OU PARTES DETERIORADAS. COR: AMARELA OU BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. CORTE: EM PEDAÇOS PADRONIZADOS, COM COMPRIMENTO ENTRE 5 CM E 15 CM, SEM EXTREMIDADES RESSECADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE DESIDRATAÇÃO OU CRISTALIZAÇÃO EXCESSIVA DE GELO. ODORE E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. TEOR DE UMIDADE: ADEQUADO PARA MANTER A QUALIDADE DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER CONGELADA EM PROCESSO RÁPIDO (-18°C OU INFERIOR) PARA EVITAR A FORMAÇÃO DE CRISTAIS DE GELO GRANDES E PRESERVAR A TEXTURA DO PRODUTO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, LACRADA HERMETICAMENTE, TRANSPARENTE OU OPAÇA, COM CAPACIDADE DE 1KG, GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO E PERDA DE QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR, DATA	PACOTE	11,3700	3.030,0000	34.451,1000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

172	MANTEIGA DE LEITE COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DA GORDURA DO LEITE DE VACA; TEOR MÍNIMO DE GORDURA: 80% (M/M); UMIDADE MÁXIMA: 16%; LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES; ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PARASITAS, DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS, FUNGOS, BOLORES OU ODORES DESAGRADÁVEIS; TEXTURA: FIRME, PASTOSA, HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES (ÓLEO/ÁGUA); COLORAÇÃO AMARELO-PÁLIDA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 500G, EM MATERIAL PLÁSTICO ATÓXICO OU ENVOLTÓRIO LAMINADO DE QUALIDADE ALIMENTAR, RESISTENTE, VEDADO, SEM AVARIAS, ADEQUADO PARA ARMAZENAGEM E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 04 (QUATRO) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA, A ROTULAGEM DEVE CONTER: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO (MANTEIGA COM SAL); LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS; TEOR DE GORDURA E UMIDADE; NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; IDENTIFICAÇÃO	UNIDADE	39,3000	3.280,0000	128.904,0000
173	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 1 KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; LIVRE DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES, FUNGOS E QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE; APARÊNCIA: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA CONSISTENTE; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, SELADA E RESISTENTE, COM CAPACIDADE DE 1 KG, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE, CONTENDO RÓTULO COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E INDELÉVEL: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME LEGISLAÇÃO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM VEÍCULO	UNIDADE	48,3500	2.590,0000	125.226,5000
174	MARGARINA VEGETAL CREMOSA COM SAL – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS: 80%; TEOR MÁXIMO DE ÁGUA: 15% SOBRE O PESO DO PRODUTO; PRODUTO ISENTO DE GORDURA TRANS; PRODUTO ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, BOLORES E QUAISQUER OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS; APRESENTAÇÃO: EMULSÃO PLÁSTICA HOMOGÊNEA, UNIFORME, COM COLORAÇÃO AMARELADA HOMOGÊNEA; EMBALAGEM: PLÁSTICA, ATÓXICA, RESISTENTE, SELADA, COM 500G, ADEQUADA PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE; VALIDADE MÍNIMA: 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; RÓTULO COM AS SEGUINTE INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE, LISTA DE INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 2°C E 10°C, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E A INTEGRIDADE DO ALIME	UNIDADE	15,3000	2.665,0000	40.774,5000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

175	MILHO PARA CANJICA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO DO MILHO: CANJICA BRANCA OU AMARELA (ZEA MAYS INDURATA). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. GRÃOS: INTEIROS, SECOS, DE COLORAÇÃO UNIFORME, SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES. UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. PRODUTO ISENTO DE: GRÃOS FERMENTADOS, MOFADOS, BROTADOS, ATACADOS POR INSETOS OU COM ODOR/SABOR ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE COCÇÃO APÓS DEMOLHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, LACRADA, SEM VIOLAÇÃO, RASGOS OU FUROS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, CNPJ DO FABRICANTE, ORIGEM E INSTRUÇÕES DE PREPARO (CASO APLICÁVEL). OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 75% DO PRAZO DE VALIDADE VIGENTE. TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DEVEM OCORRER EM LOCAIS SECOS, VENTILADO	UNIDADE	8,4500	1.025,0000	8.661,2500
176	MILHO PARA PIPOCA, TIPO I – EMBALAGEM DE 500G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO ESPECIAL PARA PIPOCA. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: 500G. CLASSIFICAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, SECOS, DUROS E UNIFORMES. COR DOS GRÃOS: AMARELA (PODENDO VARIAR EM TONS DE ACORDO COM A VARIEDADE), SEM MANCHAS OU ALTERAÇÕES. RENDIMENTO: ALTA TAXA DE EXPANSÃO NO PREPARO (MÍNIMO DE 85%). UMIDADE MÁXIMA: 14%. IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS: MÁXIMO DE 1%. ISENTO DE: FUNGOS, INSETOS, ODOR OU SABOR ESTRANHO. EMBALAGEM: PLÁSTICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, SELADA, SEM RASGOS, FUROS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO, CNPJ DO FABRICANTE E SELO DE INSPEÇÃO/REGISTRO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM NO MÍNIMO 12 MESES DE VALIDADE RESTANTE. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM SER REALIZADOS EM LOCAL LIMPO, SECO, AREJADO E PR	PACOTE	8,9000	1.470,0000	13.083,0000
177	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 2KG. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: GRÃOS INTEIROS, EM MEIO LÍQUIDO, PRONTOS PARA O CONSUMO. PESO LÍQUIDO DRENADO: MÍNIMO DE 1,2 KG. PESO BRUTO DA EMBALAGEM: 2 KG. COR: AMARELO NATURAL, UNIFORME, SEM GRÃOS ESCURECIDOS OU DEFORMADOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS. TEXTURA: FIRME, PORÉM MACIA AO PALADAR. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL – ISENTO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA: 12 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES, HERMETICAMENTE FECHADA, ISENTA DE AMASSADOS, FERRUGEM OU VAZAMENTOS. RÓTULO: DEVERÁ CONTER: NOME DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, INGREDIENTES, FABRICANTE, CNPJ, E NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. AS EMBALAGENS NÃO PODERÃO APRESENTAR AMASSADOS, VAZAMENTOS, FUROS OU SINAIS DE MÁ CON	UNIDADE	32,0400	680,0000	21.787,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

178	MILHO VERDE EM CONSERVA – EMBALAGEM DE 280G. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 280G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MILHO VERDE EM CONSERVA. PESO LÍQUIDO: 280G. PESO DRENADO: MÍNIMO DE 170G. COR: AMARELO VIVO E UNIFORME. TEXTURA: FIRME E MACIA, GRÃOS INTEIROS E BEM FORMADOS. SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE ODORES, SABORES ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL. ISENTO DE CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA NA ENTREGA: 12 MESES. EMBALAGEM: LATA DE FOLHA DE FLANDRES COM REVESTIMENTO INTERNO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADA, SEM AMASSADOS, FUROS OU SINAIS DE VAZAMENTO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DRENADO, COMPOSIÇÃO, CNPJ DO FABRICANTE, NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE (MAPA OU ANVISA). OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE REGISTRADO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF/MAPA OU ANVISA). PRODUTO DEVE SER ENTREGUE C	UNIDADE	11,5600	1.340,0000	15.490,4000
179	MORTADELA TRADICIONAL FATIADA. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: EMBALADA, REFRIGERADA, PRONTA PARA O CONSUMO. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: MORTADELA TRADICIONAL. ORIGEM: CARNE DE FRANGO (MECANICAMENTE SEPARADA E/OU INTEIRA), CARNE SUÍNA, GORDURA SUÍNA, AMIDO, PROTEÍNA DE SOJA E OUTROS INGREDIENTES. APRESENTAÇÃO: FATIADA, PRONTA PARA CONSUMO. COR: ROSA UNIFORME, SEM MANCHAS OU ESCURECIMENTOS. TEXTURA: FIRME, LISA, HOMOGÊNEA, SEM BOLHAS, NERVURAS OU GORDURAS EXCESSIVAS. SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS, SEM QUALQUER SABOR OU ODOR ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO: PRODUTO REFRIGERADO (ENTRE 0°C E 8°C). RÓTULO: DEVERÁ CONTER INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, PESO LÍQUIDO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, CNPJ DO FABRICANTE, E NÚMERO DE REGISTRO NO SIF. OUTROS REQUISITOS: PRODUTO DEVERÁ ESTAR REGISTRADO NO MAPA, COM NÚMERO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) IMPRESSO NA EMBALAGEM.	KG	26,6200	1.720,0000	45.786,4000
180	ÓLEO DE SOJA REFINADO – EMBALAGEM DE 900ML. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL. MATÉRIA-PRIMA: SOJA (GLYCINE MAX). PROCESSO DE OBTENÇÃO: ÓLEO 100% VEGETAL REFINADO, EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJA SELECIONADOS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE REFINO, BRANQUEAMENTO E DESODORIZAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SUAVES, SEM RANÇO OU IMPUREZAS PERCEPTÍVEIS. ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO, ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS E SEDIMENTAÇÃO. COR: AMARELA CLARA, UNIFORME. ACIDEZ MÁXIMA: 0.3% EM ÁCIDO OLEICO. ÍNDICE DE PERÓXIDOS MÁXIMO: 10 MEQ/KG. LIVRE DE GORDURAS TRANS. NÃO HIDROGENADO. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA PET TRANSPARENTE OU OPACA, RESISTENTE E VEDADA, COM 900ML DE CONTEÚDO LÍQUIDO; A EMBALAGEM DEVE SER ATÓXICA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E A CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO (ÓLEO DE SOJA REFINADO); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; LISTA DE INGREDIENTES (ÓLEO DE SOJA E ANTIOXIDANTE INS 319 E/OU INS 330 – CONF	UNIDADE	11,1300	11.370,0000	126.548,1000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

181	OVO BRANCO DE GALINHA, CLASSE "A", TIPO GRANDE. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: CLASSE: A (PRODUTO FRESCO DE QUALIDADE SUPERIOR); PESO UNITÁRIO: MÍNIMO DE 50G POR OVO (TIPO GRANDE); ORIGEM: PRODUTO PROVENIENTE DE AVICULTOR REGISTRADO E INSPECIONADO OFICIALMENTE; CASCA: ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS OU TRINCAS; LISA E POUCO POROSA; COR BRANCA, SEM MANCHAS OU SUJIDADES. GEMA: TRANSLÚCIDA, FIRME E CONSISTENTE; LIVRE DE DEFEITOS E LOCALIZADA NA PARTE CENTRAL DO OVO; SEM GERME DESENVOLVIDO. CLARA: TRANSPARENTE, DENSA E FIRME; ESPESSA, LÍMPIDA E SEM MANCHAS; SEM TURVAÇÃO OU RESÍDUOS ESTRANHOS. PRODUTO ISENTO DE: PODRIDÃO, FUNGOS OU QUALQUER DETERIORAÇÃO; ODORES OU SABORES ESTRANHOS; CONTAMINAÇÃO POR MICRORGANISMOS PATOGÊNICOS, CONFORME PADRÕES SANITÁRIOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE (PAPELÃO, PLÁSTICO OU ISOPOR), GARANTINDO PROTEÇÃO CONTRA IMPACTOS E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO: OVO BRANCO DE GALINHA – CLASSE A, TIPO GRANDE; PESO LÍ	DUZIA	13,3800	4.180,0000	55.928,4000
182	PAÇOÇA – EMBALAGEM DE 900G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: DOCE À BASE DE AMENDOIM – PAÇOÇA. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 15G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 60 UNIDADES. PESO TOTAL DA EMBALAGEM: 900G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. INGREDIENTES: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AMENDOIM TORRADO E MOÍDO; AÇÚCAR; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME A FÓRMULA DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM AMENDOIM; PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM: PAÇOCAS EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO; EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 60 UNIDADES (900G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO, IMPRESSAS DIRETAMENTE PELO FABRICANTE: NOME DO PRODUTO (PAÇOÇA); NOME E CNPJ DO FABRICANTE; ENDEREÇO DO FABRICANTE; MARCA DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICA	POTE	30,9700	475,0000	14.710,7500
183	PÃO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÃO MACIO, DO TIPO BISNAGUINHA TRADICIONAL. PESO DA EMBALAGEM: 300G. TAMANHO DAS UNIDADES: PEQUENAS PORÇÕES INDIVIDUAIS, COM FORMATO ALONGADO. TEXTURA: FOFA E MACIA, SEM RESSECAMENTO OU ENDURECIMENTO. SABOR: LEVEMENTE ADOCICADO, CARACTERÍSTICO DE BISNAGUINHAS. COR: DOURADA NA PARTE EXTERNA E CLARA NA PARTE INTERNA. ODOR: CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO, SEM CHEIROS ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA: 5 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; AÇÚCAR REFINADO; LEITE OU DERIVADOS; OVOS; FERMENTO BIOLÓGICO; MARGARINA OU MANTEIGA; SAL REFINADO; OUTROS INGREDIENTES CONFORME PADRÃO DO FABRICANTE. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: CONTÉM GLÚTEN, LEITE, DERIVADOS DE OVO E SOJA. PODE CONTER TRAÇOS DE CASTANHAS E AMENDOIM. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL E LACRADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO E PROTEGENDO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO;	PACOTE	21,2600	650,0000	13.819,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

184	PÃO TIPO BISNAGUINHA SEM ADIÇÃO DE LACTOSE E SEM OVOS – EMBALAGEM DE 300G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: PÃO TIPO BISNAGUINHA (MINIPÃO DOCE OU SALGADO), INDUSTRIALIZADO; APRESENTAÇÃO: PRONTO PARA CONSUMO; PESO LÍQUIDO: 300G POR EMBALAGEM; CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: PRODUTO MACIO, TEXTURA UNIFORME, COLORAÇÃO DOURADA E SABOR CARACTERÍSTICO DE PÃO FRESCO; SEM ADIÇÃO DE LACTOSE: ELABORADO SEM LEITE OU DERIVADOS, COM FORMULAÇÃO ISENTA DE INGREDIENTES COM LACTOSE; SEM OVOS: FORMULAÇÃO SEM OVO IN NATURA OU SEUS DERIVADOS; INDICAÇÃO PARA DIETAS RESTRITIVAS: ADEQUADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE E/OU ALERGIA A OVOS (DEVENDO CONSTAR EM ROTULAGEM). INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS, DESDE QUE ISENTOS DE LEITE, DERIVADOS DO LEITE E OVOS. AUSÊNCIA DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS E CORANTES ARTIFICIAIS SERÁ CONSIDERADA DIFERENCIAL DE QUALIDADE. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: A EM	PACOTE	21,6800	410,0000	8.888,8000
185	PEITO DE FRANGO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CONGELADO. COMPOSIÇÃO: 100% PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSOS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. COR: CARACTERÍSTICA DO FRANGO FRESCO, SEM MANCHAS ESCURAS OU ESVERDEADAS. TEXTURA: FIRME, SEM SINAIS DE AMOLECIMENTO ANORMAL. GRAU DE UMIDADE: DENTRO DOS LIMITES ESTABELECIDOS PELAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICO ATÓXICO E RESISTENTE, EMBALAGEM INDIVIDUAL OU EM PACOTES DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE: CONGELADO: ATÉ 12 MESES A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO: TRANSPORTE EM VEÍCULOS REFRIGERADOS EQUIPADOS COM CONTROLE DE TEMPERATURA. TEMPERATURA DURANTE TRANSPORTE: CONGELADO: ABAIXO DE -12°C. O VEÍCULO DEVE ESTAR HIGIENIZADO E LIVRE DE ODORES CONTAMINANTES. A CARGA DEVE ESTAR ORGANIZADA PARA CIRCULAÇÃO	KG	26,9200	9.580,0000	257.893,6000
186	PIMENTA DEDO-DE-MOÇA IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTA POR FRUTOS INTEIROS, SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE DEFEITOS, DANOS MECÂNICOS, PRAGAS OU DOENÇAS. COR: FRUTOS COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE, PODENDO APRESENTAR TONS VERDE, AMARELO, ALARANJADO OU VERMELHO, CONFORME O GRAU DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADURAS, SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU AMADURECIMENTO EXCESSIVO. TAMANHO: FRUTOS COM COMPRIMENTO E DIÂMETRO COMPATÍVEIS COM A VARIEDADE DEDO-DE-MOÇA, APRESENTANDO UNIFORMIDADE NO LOTE. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, COM CASCA LISA E ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO, ENRUGAMENTO, AMOLECIMENTO OU DESIDRATAÇÃO. AROMA E SABOR: AROMA E PUNGÊNCIA CARACTERÍSTICOS DA PIMENTA DEDO-DE-MOÇA, SEM ODORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÕES QUE COMPROMETAM SUA QUALIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, ENVOLTAS POR FILME PLÁSTICO PERFURADO OU EMBALAGEM QUE	UNIDADE	21,5000	510,0000	10.965,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

187	PIMENTA DE CHEIRO VERDE IN NATURA – EM BANDEJA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: PRIMEIRA QUALIDADE, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR: VERDE INTENSO, TÍPICA DA VARIEDADE. TAMANHO: FRUTOS DE 2 CM A 4 CM DE COMPRIMENTO, COM DIÂMETRO VARIÁVEL. TEXTURA: FIRME AO TOQUE, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: AROMA FRESCO, LEVEMENTE PICANTE E CARACTERÍSTICO DA PIMENTA DE CHEIRO, COM PUNGÊNCIA MODERADA. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: A PIMENTA DE CHEIRO VERDE DEVE SER ACONDICIONADA EM BANDEJAS PLÁSTICAS OU DE ISOPOR, DEVIDAMENTE HIGIENIZADAS, COM ABERTURAS PARA VENTILAÇÃO, EVITANDO A FORMAÇÃO DE UMIDADE EXCESSIVA. O PRODUTO DEVE SER EMBALADO DE FORMA QUE EVITE ESMAGAMENTO E DANOS AOS FRUTOS. PESO POR BANDEJA: 250G, COM AS BANDEJAS ORGANIZADAS PARA GARANTIR O FRESCOR DO PRODUTO. QUANTIDADE POR CAIXA: DEVE SER ESTABELECIDADA CONFORME A DEMANDA, PODENDO VARIAR ENTRE 5 A 10 BANDEJAS POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO.	UNIDADE	27,2200	525,0000	14.290,5000
188	PIRULITO DE CORAÇÃO, SABOR MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: SABOR: MORANGO. FORMATO: REDONDO OU SIMILAR, CONFORME PADRÕES DO FABRICANTE. PESO UNITÁRIO: 10G POR PIRULITO. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: 50 UNIDADES. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, SEM NECESSIDADE DE PREPARO. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR, GLICOSE, ACIDULANTES, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO ISENTO DE: MATÉRIAS ESTRANHAS OU CONTAMINANTES QUÍMICOS PREJUDICIAIS À SAÚDE; ODORES E SABORES ESTRANHOS; CORANTES E ADITIVOS PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM E ROTULAGEM PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO 50 UNIDADES, CONFECCIONADA EM MATERIAL QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO (PIRULITO SABOR MORANGO / COLORIDO); LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS.	PACOTE	21,5700	965,0000	20.815,0500
189	PIRULITO DE FRUTAS – EMBALAGEM DE 800G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: TIPO: GULOSEIMA – PIRULITO. SABOR: FRUTAS SORTIDAS. FORMATO: REDONDO OU SIMILAR. PESO UNITÁRIO: APROXIMADAMENTE 8G A 10G. QUANTIDADE POR EMBALAGEM: APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES. PESO DO PACOTE: 800G. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. INGREDIENTES: INGREDIENTES PRINCIPAIS: AÇÚCAR; XAROPE DE GLICOSE; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTES; CORANTES ARTIFICIAIS: VERMELHO 40, AMARELO CREPÚSCULO, TARTRAZINA E AZUL BRILHANTE FCF. INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÊNICOS: PODE CONTER LEITE E SOJA; NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM E ROTULAGEM: PIRULITOS EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PLÁSTICO RESISTENTE E LACRADO. EMBALAGEM COLETIVA CONTENDO APROXIMADAMENTE 100 UNIDADES (800G), CONFECCIONADA EM MATERIAL ADEQUADO PARA PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. RÓTULO CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO; LISTA DE INGREDIENTES; PESO LÍQUIDO TOTAL E PESO UNITÁRIO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR).	PACOTE	24,7600	965,0000	23.893,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

190	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ABACAXI – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.	KG	30,1100	1.930,0000	58.112,3000
191	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA ACEROLA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE.	KG	22,5800	1.780,0000	40.192,4000
192	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR QUE A ENTREGA OCORRA EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR.	KG	29,4800	1.370,0000	40.387,6000
193	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA CAJU – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIAD	KG	18,6600	1.580,0000	29.482,8000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

194	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MARACUJÁ – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS	KG	27,2600	2.030,0000	55.337,8000
195	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA MORANGO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS	KG	29,4600	1.560,0000	45.957,6000
196	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA TAMARINDO – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADOS	KG	27,5600	1.565,0000	43.131,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

197	POLPA CONCENTRADA DA FRUTA UVA – EMBALAGEM DE 1KG. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: PRODUTO PASTEURIZADO, PURO, 100% NATURAL, PROCESSADO, DESTINADO AO PREPARO DE SUCOS NATURAIS. SEM ADITIVOS, CORANTES, CONSERVANTES OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS. CONGELADO, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DO PRODUTO. ACONDICIONADO EM CAIXA ADEQUADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO EMBALAGENS PLÁSTICAS DE 1 KG DE POLPA CADA. ARMAZENADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO DATA DE VALIDADE, IDENTIFICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA E NÚMERO DE LOTE. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL, ESTADUAL E/OU MUNICIPAL (SIF, SIE, SIM). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 180 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. CONDIÇÕES DE ENTREGA: A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA COM VEÍCULO REFRIGERADO, GARANTINDO A TEMPERATURA ADEQUADA DE CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM LOTES CONFORME CRONOGRAMA ESTABELECIDO PELA INSTITUIÇÃO CONTRATANTE. CADA LOTE DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE LAUDOS TÉCNICOS DE QUALIDADE EMITIDOS POR LABORATÓRIOS CREDENCIADO	KG	24,7400	1.780,0000	44.037,2000
198	POLVILHO AZEDO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA E DESIDRATADA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO DA FERMENTAÇÃO NATURAL DA MANDIOCA, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO POLVILHO AZEDO; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO AZEDO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFO	PACOTE	23,3000	1.406,0000	32.759,8000
199	POLVILHO DOCE – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FÉCULA DE MANDIOCA PURIFICADA E SECA; GRANULOMETRIA FINA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR BRANCA, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS; AROMA SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR NEUTRO E LEVEMENTE ADOCICADO, TÍPICO DO POLVILHO DOCE; UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA: 13% (CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE); PRODUTO LIVRE DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, ATENDENDO ÀS NORMAS SANITÁRIAS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, GARANTINDO A PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO; PESO LÍQUIDO: 1KG; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: POLVILHO DOCE; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTE: FÉCULA DE MANDIOCA; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS CONFORME RDC Nº 429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA; INFORMAÇÃO SOBRE A PRESENÇA OU AUSÊNCIA DE GLÚTEN (DE	PACOTE	15,9200	1.496,0000	23.816,3200



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

200	PRESUNTO COZIDO DE 1º QUALIDADE – FATIADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, AÇÚCARES, ANTIOXIDANTES, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME, HOMOGÊNEA E COM BOA COESÃO ENTRE AS FATIAS. COR: ROSA HOMOGÊNEO, CARACTERÍSTICO DO PRESUNTO COZIDO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODORE E SABOR: SUAVES E CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. FATIAMENTO UNIFORME, COM ESPESSURA REGULAR, SEM DESINTEGRAÇÃO OU EXCESSO DE UMIDADE. PESO LÍQUIDO: 1KG POR EMBALAGEM. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM EMBALAGEM ATÓXICAS APROPRIADAS, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 1KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 45 DIAS PARA O PRODUTO EMBALADO A VÁCUO, ARMAZENADO SOB REFRIGERAÇÃO ENTRE 0°C E 5°C. REQUISITOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	KG	39,4900	1.805,0000	71.279,4500
201	QUEIJO, TIPO CURADO RALADO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO CURADO, PREVIAMENTE RALADO E EMBALADO. TEXTURA: GRANULADA, FIRME, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: AMARELO OU ALARANJADO, DEPENDENDO DO TIPO DE LEITE E DO PROCESSO DE CURA, SEM MANCHAS OU PONTOS ESTRANHOS. SABOR: INTENSO, FORTE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DE QUEIJO CURADO. ODORE: MARCANTE, TÍPICO DO QUEIJO CURADO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG (OU CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA). FORMA: PRODUTO JÁ RALADO, PRONTO PARA USO CULINÁRIO. PESO UNITÁRIO: 1KG. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A FRESCURA E QUALIDADE DO QUEIJO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORT	KG	64,0200	1.460,0000	93.469,2000
202	QUEIJO, TIPO MINAS. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: QUEIJO MINAS FRESCAL. TEXTURA: MACIA, SUAVE, CREMOSA E ÚMIDA (PARA QUEIJO FRESCAL). COR: BRANCO OU AMARELADO CLARO, UNIFORME. SABOR: SUAVE, DELICADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DO TIPO MINAS. ODORE: CARACTERÍSTICO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU DE MATERIAL APROPRIADO PARA ALIMENTOS. DIMENSÕES: FORMA REDONDA OU RETANGULAR, COM ESPESSURA VARIÁVEL, DE ACORDO COM O TIPO DE QUEIJO. PESO UNITÁRIO: 1KG. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU DE MATERIAL ADEQUADO PARA CONSERVAÇÃO DO QUEIJO, COM SELO DE VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. REQ	KG	60,3900	1.340,0000	80.922,6000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

203	QUEIJO, TIPO MUSSARELA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: LEITE DE VACA PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO (SAL), COALHO. TIPO: MUSSARELA. TEXTURA: FIRME, ELÁSTICA, COM BOA CAPACIDADE DE DERRETIMENTO. COR: BRANCO, LEVEMENTE AMARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR: SUAVE, LEVEMENTE SALGADO, COM SABOR LÁCTEO CARACTERÍSTICO DA MUSSARELA. ODOR: CARACTERÍSTICO DE QUEIJO MUSSARELA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM: EMBALAGEM PLÁSTICA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. FORMA: QUEIJO MUSSARELA EM BLOCOS OU FATIAS, CONFORME SOLICITAÇÃO DA SECRETARIA. PESO UNITÁRIO: DE 1KG. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA, A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS, DESDE QUE MANTIDO REFRIGERADO ENTRE 0°C E 4°C. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REQUIS	KG	53,4600	2.050,0000	109.593,0000
204	RAPADURA TABLETE (DOCE DE CANA NATURAL). CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: PRODUTO OBTIDO PELA CONCENTRAÇÃO A QUENTE DO CALDO DE CANA, SEM FERMENTAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS; INGREDIENTES: ÁGUA E MELAÇO DE CANA, SEM ADIÇÃO DE ESSÊNCIAS, CORANTES NATURAIS OU ARTIFICIAIS, CONSERVADORES OU EDULCORANTES; MATÉRIA-PRIMA NÃO FERMENTADA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS; FORMATO: TABLETES INDIVIDUAIS DE 23G; COR MARROM DOURADO OU ESCURO, UNIFORME E CARACTERÍSTICA DA RAPADURA; TEXTURA SÓLIDA, COMPACTA E HOMOGÊNEA, SEM RACHADURAS EXCESSIVAS OU UMIDADE APARENTE; SABOR E AROMA DOCE E CARACTERÍSTICO DA CANA-DE-AÇÚCAR, SEM NOTAS DE FERMENTAÇÃO OU QUEIMADO; ISENTO DE IMPUREZAS VISÍVEIS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO. EMBALAGEM E ROTULAGEM EMBALAGEM PRIMÁRIA: TABLETES EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM MATERIAL PLÁSTICO APROPRIADO PARA ALIMENTOS; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: PACOTES PLÁSTICOS CONTENDO 500G DE PRODUTO (APROXIMADAMENTE 21 A 22 TABLETES); RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO	UNIDADE	11,4000	1.150,0000	13.110,0000
205	REFRIGERANTE PET (COLA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR COLA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATOS NATURAIS OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE COLA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR MARROM ESCURA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIG	UNIDADE	14,0400	2.370,0000	33.274,8000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

206	REFRIGERANTE PET (GUARANÁ) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR GUARANÁ, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, EXTRATO OU AROMA DE GUARANÁ, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE GUARANÁ, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ÂMBAR OU LEVEMENTE DOURADA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRANSPORTE; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REFRIGERA	UNIDADE	12,7400	2.330,0000	29.684,2000
207	REFRIGERANTE PET (LARANJA) – EMBALAGEM DE 2L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, SABOR LARANJA, OBTIDA A PARTIR DA MISTURA DE ÁGUA, AÇÚCAR OU EDULCORANTES, SUÇO CONCENTRADO DE LARANJA (QUANDO APLICÁVEL), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS, CORANTES, ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABOR CARACTERÍSTICO DE REFRIGERANTE DE LARANJA, SEM SABORES ESTRANHOS OU ALTERAÇÃO NA QUALIDADE; LÍQUIDO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SEDIMENTOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU TURVAÇÃO ANORMAL; CARBONATAÇÃO ADEQUADA, GARANTINDO REFRESCÂNCIA E ESTABILIDADE DO PRODUTO; COR ALARANJADA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU PARTÍCULAS VISÍVEIS; PRODUTO DEVE ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER DE FABRICAÇÃO RECENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PET TRANSPARENTE, COM TAMPA DE ROSCA LACRADA, CONTENDO 2 LITROS DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS TERMOENCOLHÍVEIS REFORÇADOS, CONTENDO MÚLTIPLAS UNIDADES PARA TRAN	UNIDADE	10,9900	2.030,0000	22.309,7000
208	REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 200G. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA FUSÃO DE QUEIJOS, CREME DE LEITE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; CONSISTÊNCIA CREMOSA, HOMOGÊNEA E UNTÁVEL, SEM SEPARAÇÃO DE FASES OU CRISTAIS PERCEPTÍVEIS; SABOR SUAVE, CARACTERÍSTICO DE REQUEIJÃO, SEM AMARGOR OU RANÇO; COR BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, UNIFORME E SEM MANCHAS ESCURAS; TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 4%, CONFORME CATEGORIA DO REQUEIJÃO CREMOSO; TEOR DE UMIDADE MÁXIMO DE 65%; PODE CONTER ADIÇÃO DE ESTABILIZANTES E SAIS FUNDENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PRODUTO PASTEURIZADO, ISENTO DE MICRORGANISMOS PATOGENICOS E CONTAMINANTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO RÍGIDO, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO COM TAMPA LACRADA, CONTENDO 200G DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: REQUEIJÃO CREMOSO;	UNIDADE	14,0500	690,0000	9.694,5000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

209	SAL REFINADO IODADO – EMBALAGEM DE 1KG. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: SAL REFINADO COM GRANULAÇÃO FINA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE IMPUREZAS VISÍVEIS; ENRIQUECIDO COM IODATO DE POTÁSSIO (KIO ₃) OU IODETO DE POTÁSSIO (KI), CONFORME DETERMINAÇÃO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA SAÚDE; TEOR DE IODO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE: 15 A 45 MG/KG (RDC Nº 23/2013 – ANVISA); COR BRANCA, SEM COLORAÇÃO ESTRANHA; SEM UMIDADE EXCESSIVA, SEM GRUMOS OU AGLOMERAÇÕES; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS TERROSAS OU CONTAMINANTES. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ATÓXICO E RECICLÁVEL, CONTENDO 1KG DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: SAL REFINADO IODADO; PESO LÍQUIDO: 1KG; INGREDIENTES: SAL E IODATO/IODETO DE POTÁSSIO; TEOR DE IODO ADICIONADO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALID	PACOTE	4,3900	1.860,0000	8.165,4000
210	SALSICHA DE FRANGO HOT DOG CONGELADA – EMBALAGEM DE 5KG. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COMPOSIÇÃO: CARNE DE FRANGO, ÁGUA, SAL, ESPECIARIAS, CONSERVANTES E ANTIOXIDANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. TEXTURA: FIRME, DE FÁCIL MORDIDA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS OU MATERIAIS ESTRANHOS. COR: ROSA CLARO OU ROSADO UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DE SALSICHA DE FRANGO, SEM SINAIS DE RANCIFICAÇÃO, ACIDEZ OU OUTROS ODORES ESTRANHOS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA PARA PRESERVAR A QUALIDADE DO PRODUTO. PESO LÍQUIDO: 5KG POR EMBALAGEM. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO OU EM ATMOSFERA MODIFICADA, GARANTINDO A INTEGRIDADE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO. PESO UNITÁRIO: EMBALAGEM DE 5KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU OUTRO MATERIAL ADEQUADO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 90 DIAS PARA O PRODUTO CONGELADO, DESDE QUE MANTIDO SOB TEMP	PACOTE	41,2400	910,0000	37.528,4000
211	SUCO INDUSTRIALIZADO – EMBALAGEM DE 1L. CARACTERÍSTICAS PRODUTO: PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, CLASSIFICADO COMO NÉCTAR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; SABORES: LARANJA, UVA, MAÇÃ, PÊSSEGO, MARACUJÁ, MANGA, ABACAXI E OUTROS DISPONÍVEIS NO MERCADO; COM TEOR MÍNIMO DE POLPA DE FRUTA, CONFORME LEGISLAÇÃO PARA CADA TIPO DE NÉCTAR: LARANJA, UVA, MAÇÃ E MARACUJÁ: MÍNIMO 30% DE POLPA; ABACAXI E MANGA: MÍNIMO 40% DE POLPA; PÊSSEGO: MÍNIMO 50% DE POLPA; PODE CONTER AÇÚCARES E ACIDULANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS; ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA CORRESPONDENTE, SEM SABORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; TEXTURA LÍQUIDA HOMOGÊNEA, SEM PRECIPITAÇÃO EXCESSIVA OU SEPARAÇÃO DE FASES. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA PET OU CARTONADA (TETRA PAK) HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, RESISTENTE E RECICLÁVEL, CONTENDO 1 LITRO DE PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO	UNIDADE	16,5800	2.400,0000	39.792,0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

212	TEMPERO PARA SALADA SAL E LIMÃO – EMBALAGEM DE 140G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: MISTURA DE SAL REFINADO E LIMÃO DESIDRATADO OU EM PÓ; ASPECTO: GRANULADO FINO A MÉDIO, HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS OU IMPUREZAS VISÍVEIS; COR: BRANCA A LEVEMENTE AMARELADA, CARACTERÍSTICA DA PRESENÇA DE LIMÃO DESIDRATADO; ODOR: CÍTRICO E SALINO, CARACTERÍSTICO DO LIMÃO E DO SAL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: LEVEMENTE ÁCIDO E SALGADO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO LIVRE DE CORANTES ARTIFICIAIS, CONSERVANTES OU ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, PARA EVITAR ENDURECIMENTO. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO, SACHÊ OU FRASCO DE VIDRO ATÓXICO E RESISTENTE, COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP, CONTENDO 140G DE PRODUTO, DEVIDAMENTE LACRADO PARA GARANTIR A INTEGRIDADE; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TEMPERO PARA	UNIDADE	12,8600	120,0000	1.543,2000
213	TRIGO PARA KIBE – EMBALAGEM DE 500G. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DO GRÃO DE TRIGO INTEGRAL, SUBMETIDO A PROCESSO DE TRITURAÇÃO E SECAGEM; ASPECTO: GRÃOS MÉDIOS, UNIFORMES E LIVRES DE IMPUREZAS OU RESÍDUOS ESTRANHOS; COR: BEGE CLARO A MARROM CLARO, CARACTERÍSTICA DO TRIGO PARA KIBE; ODOR: CARACTERÍSTICO DO TRIGO, SEM ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS; SABOR: CARACTERÍSTICO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA PARA EVITAR EMPEDRAMENTO OU CONTAMINAÇÃO POR FUNGOS. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICO E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 500G DE PRODUTO, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE E EVITANDO CONTAMINAÇÃO EXTERNA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "TRIGO PARA	UNIDADE	11,4400	360,0000	4.118,4000
214	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO CARÁ. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CARÁ DE QUALIDADE SUPERIOR, SEM DEFEITOS E CARACTERÍSTICAS TÍPICAS DA VARIEDADE. FORMATO: OVALADO OU ALONGADO, COM A FORMA UNIFORME E SEM DEFORMAÇÕES. COR DA CASCA: MARROM CLARO OU ESCURO, UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS OU ÁREAS AMOLECIDAS. COR DA POLPA: BRANCA OU CREME, FIRME E SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. TAMANHO: DEVE TER UM PESO UNITÁRIO MÍNIMO DE 300G E MÁXIMO DE 1,5 KG. TEXTURA: FIRME E SECA, SEM ÁREAS MOLES OU AMOLECIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO, FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU FERMENTADOS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O CARÁ DEVE SER EMBALADO EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS, SACOS DE RÁFIA OU BANDEJAS DE ISOPOR COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO A PRESERVAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE. AS EMBALAGENS DEVEM SER RESISTENTES, ATÓXICAS E PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 7 A 15 DIAS, QUANDO ARMAZENADO CORRETAMENTE EM	KG	10,9700	2.330,0000	25.560,1000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

215	TUBÉRCULO IN NATURA, TIPO MANDIOCA COM CASCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANDIOCA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM RACHADURAS PROFUNDAS, CORTES EXCESSIVOS OU PODRIDÃO. COR DA CASCA: MARROM UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, ESVERDEADAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COR DA POLPA: BRANCA OU AMARELA, CONFORME A VARIEDADE, SEM MANCHAS ESCURAS OU FIBRAS EXCESSIVAS. TEXTURA: FIRME E ÍNTEGRA, SEM PARTES AMOLECIDAS, RACHADAS OU RESSECADAS. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DA MANDIOCA FRESCA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. COMPRIMENTO DAS RAÍZES: ENTRE 25 CM E 50 CM, COM DIÂMETRO UNIFORME. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: A MANDIOCA DEVE SER ENTREGUE INTEIRA, COM CASCA ÍNTEGRA, SEM FERIMENTOS QUE COMPROMETAM SUA CONSERVAÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM CAIXAS PLÁSTICAS HIGIENIZADAS OU SACOS DE RÁFIA, GARANTINDO VENTILAÇÃO ADEQUADA E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇ	KG	12,3700	1.490,0000	18.431,3000
216	UVA PASSA – EMBALAGEM DE 200 GR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE UVAS FRESCAS DESIDRATADAS, DE BOA QUALIDADE, INTEIRAS, MADURAS E SÃS; COR: CARACTERÍSTICA DA VARIEDADE UTILIZADA, SEM MANCHAS ESCURAS EXCESSIVAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO; TEXTURA: MACIA E MASTIGÁVEL, SEM PRESENÇA DE PEDAÇOS DUROS OU EXCESSIVAMENTE SECOS; SABOR: DOCE E CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE SABORES ESTRANHOS OU FERMENTAÇÃO; AROMA: TÍPICO DE UVA PASSA, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; LIVRE DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE FÍSICO, QUÍMICO OU BIOLÓGICO. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO OU MATERIAL ADEQUADO PARA ALIMENTOS, SELADO HERMETICAMENTE, RESISTENTE E ATÓXICO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO: 200G; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRI	UNIDADE	16,1800	1.325,0000	21.438,5000
217	VERDURA IN NATURA, REPOLHO ROXO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: ROXO INTENSO, COM TONALIDADE UNIFORME EM TODA A CABEÇA. FORMA: CABEÇA COMPACTA, ARREDONDADA, COM FOLHAS EXTERNAS BEM FORMADAS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: FOLHAS FIRMES E CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO DE REPOLHO ROXO, FRESCO, LEVEMENTE ADOCICADO E SUAVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO ROXO SERÁ EMBALADO DE MANEIRA A PROTEGER A CABEÇA DE DANOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS PODEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM A CAPACIDADE DE ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, TOTALIZANDO APROXIMADAMENTE 15 A 20 KG POR CAIXA. AS EMBALAGENS DEVEM SER VENTILADAS PARA GARANTIR A CIRCULAÇÃO DE AR E EVITAR O ACÚMULO DE UMIDADE, PRESERVANDO A FRESCURA DO PRODUTO. O REPOLHO DEVE SER ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE TEMPERATURA E UMIDADE, GARANTINDO SUA INTEGRIDADE ATÉ A ENTREGA FINAL. CRIT	KG	11,9300	1.250,0000	14.912,5000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

218	VERDURA IN NATURA, RÚCULA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERDE INTENSO, UNIFORME E NATURAL. FOLHAS: INTEIRAS, TENRAS, FIRMES E COM AROMA CARACTERÍSTICO. SABOR: LEVEMENTE PICANTE E AMARGO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 200G E 300G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E A CROCÂNCIA DAS FOLHAS. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU RASGADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO. ODOR DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE OU EMBALAGEM INADEQUADA.	MAÇO	7,6700	580,0000	4.448,6000
219	VERDURA IN NATURA, TIPO REPOLHO BRANCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: BRANCO E DE TONALIDADE UNIFORME, COM FOLHAS EXTERNAS CLARAS E SEM MANCHAS AMARELADAS OU ESCURECIDAS. FORMA: CABELOS FIRMES, DE FORMATO ARREDONDADO, COMPACTOS E BEM FORMADOS. TAMANHO: O PESO DOS REPOLHOS DEVE VARIAR ENTRE 1,5 KG E 3,5 KG POR UNIDADE. TEXTURA: AS FOLHAS DEVEM SER FIRMES, CROCANTES, SEM SINAIS DE MURCHAMENTO OU AMOLECIMENTO. AROMA E SABOR: CARACTERÍSTICO, FRESCO E SUAVE, COM SABOR LEVE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O REPOLHO DEVE SER EMBALADO DE MANEIRA QUE PROTEJA AS CABEÇAS DE DANOS MECÂNICOS DURANTE O TRANSPORTE E MANUSEIO. AS EMBALAGENS DEVEM SER DE PAPELÃO, PLÁSTICO OU CAIXAS DE MADEIRA ADEQUADAS, COM CAPACIDADE PARA ATÉ 5 UNIDADES POR EMBALAGEM, COM A QUANTIDADE MÉDIA DE 15 A 20 KG POR CAIXA. A EMBALAGEM DEVE SER VENTILADA, PERMITINDO A CIRCULAÇÃO DE AR PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE E PRESERVANDO O FRESCOR DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVEM SER ADEQUADAS PARA O TRANSPORTE DO PRODUTO, EVITANDO ESMAGAM	KG	11,4700	3.730,0000	42.783,1000
220	VERDURA IN NATURA, TIPO ACELGA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FORMATO: FOLHAS ALONGADAS, DISPOSTAS EM CAMADAS COMPACTAS, COM TALOS BRANCOS E CROCANTES. COR: FOLHAS DE VERDE-CLARO A VERDE-ESCURO, COM TALOS BRANCOS OU LEVEMENTE AMARELADOS. TEXTURA: FOLHAS MACIAS E FRESCAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO OU AMOLECIMENTO. QUALIDADE: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIVRE DE PRAGAS, DOENÇAS, FURROS, MURCHAMENTO OU DETERIORAÇÃO. HIGIENIZAÇÃO: DEVE ESTAR LIMPA, SEM RESÍDUOS DE TERRA, POEIRA OU DEFENSIVOS AGRÍCOLAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE PAPELÃO VENTILADAS, LIMPAS E RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DA ACELGA DURANTE O TRANSPORTE. A EMBALAGEM DEVE PERMITIR VENTILAÇÃO PARA EVITAR UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM AMBIENTE REFRIGERADO ENTRE 0°C E 5°C E COM UMIDADE RELATIVA DE 90% A 95%. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE PRAGAS, MOFO, MANCHAS ESCURAS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	12,0700	1.020,0000	12.311,4000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

221	VERDURA IN NATURA, TIPO ALFACE CRESPA FRESCA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: CRESPA, VARIEDADE DE PRIMEIRA QUALIDADE. FORMATO: CABEÇA BEM FORMADA, COM FOLHAS UNIFORMES E FIRMES. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS AMARELADAS, ESCURECIDAS OU SINAIS DE DESIDRATAÇÃO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICOS DO VEGETAL FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS. HIGIENIZAÇÃO: PRODUTO DEVE SER ENTREGUE LIMPO, SEM EXCESSO DE UMIDADE OU RESÍDUOS. PESO UNITÁRIO: MÉDIA DE 250G A 350G POR UNIDADE, PODENDO VARIAR CONFORME O TAMANHO DA CABEÇA. LIVRE DE DEFEITOS: SEM FOLHAS MURCHAS, QUEIMADAS, RASGADAS OU COM SINAIS DE PRAGAS. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A ALFACE DEVE SER ENTREGUE EM CAIXAS PLÁSTICAS VENTILADAS OU EMBALAGENS PLÁSTICAS PERFURADAS, GARANTINDO A CONSERVAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE, ATÓXICA E PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE NO MÁXIMO 24 HORAS APÓS A COLHEITA PARA GARANTIR FRESCOR. VALIDADE ESTIMADA DE 3 A 5 DIAS, QUANDO ARMAZENADA CORRETAMENTE EM	UNIDADE	11,0000	4.330,0000	47.630,0000
222	VERDURA IN NATURA, TIPO COENTRO (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COENTRO FRESCO EM MAÇO, COM AS FOLHAS BEM VERDES, TENRAS E SUCULENTAS. TAMANHO DO MAÇO: O MAÇO DE COENTRO DEVE PESAR ENTRE 100G E 150G, SENDO COMPOSTO POR FOLHAS FRESCAS E SEM FLORES OU SEMENTES. COR: FOLHAS DE COR VERDE VIBRANTE, SEM SINAIS DE AMARELECIMENTO OU SECAGEM. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME E CROCANTE, SEM PARTES MURCHAS OU SECAS. AROMA: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO CARACTERÍSTICO E FRESCO DO COENTRO, SEM ODORES DE DETERIORAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: O COENTRO DEVE SER EMBALADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS OU SACOS DE RÁFIA, ADEQUADOS PARA ALIMENTOS, COM VENTILAÇÃO PARA EVITAR ACÚMULO DE UMIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADO EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DAN	MAÇO	8,6600	865,0000	7.490,9000
223	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE MANTEIGA. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE MANTEIGA FRESCA, COM FOLHAS LARGAS E CROCANTES. TAMANHO: AS FOLHAS DEVEM APRESENTAR-SE DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM PESO DO MAÇO VARIANDO ENTRE 300G E 500G. COR: FOLHAS DE COR VERDE ESCURO E VIBRANTE, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: FOLHAS DE TEXTURA FIRME, CROCANTE E SEM MURCHAMENTO, COM AS NERVURAS BEM DEFINIDAS. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE, SEM ODORES DE FERMENTAÇÃO OU DECOMPOSIÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A COUVE MANTEIGA DEVE SER EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS ADEQUADOS OU CAIXAS DE PAPELÃO COM VENTILAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE SER IDENTIFICADA ADEQUADAMENTE, CONTENDO NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA ADEQUADAMENTE EM CONDIÇÕES REFRIGERADAS, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE FOLHAS MURCHAS, SECAS, AMARELAS OU DANIFICADAS. PRESENÇ	MAÇO	9,0700	2.655,0000	24.080,8500



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

224	VERDURA IN NATURA, TIPO COUVE-FLOR. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: COUVE-FLOR FRESCA, DE CABEÇA COMPACTA E BEM FORMADA. TAMANHO E PESO: O PESO DAS CABEÇAS DE COUVE-FLOR DEVE VARIAR ENTRE 500G E 1,5KG, COM DIÂMETRO DE APROXIMADAMENTE 15 A 25 CM. COR: CABEÇAS DE COR BRANCA A CREME, SEM MANCHAS OU SINAIS DE AMARELAMENTO. TEXTURA: AS CABEÇAS DEVEM SER FIRMES E COMPACTAS, COM UMA TEXTURA MACIA AO TOQUE. ODOR: O PRODUTO DEVE TER O CHEIRO FRESCO E CARACTERÍSTICO DA COUVE-FLOR, SEM ODORES DE DECOMPOSIÇÃO OU FERMENTAÇÃO. CONDIÇÕES DE EMBALAGEM E VALIDADE: A COUVE-FLOR DEVE SER EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS VENTILADAS OU CAIXAS DE PAPELÃO, ADEQUADAS PARA A PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS FRESCOS. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA, COM NOME DO FORNECEDOR, LOTE, DATA DE COLHEITA E VALIDADE. VALIDADE ESTIMADA DE 5 A 7 DIAS, QUANDO ARMAZENADA EM AMBIENTE REFRIGERADO, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 4°C E 6°C. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE CABEÇAS DANIFICADAS, MURCHAS, SECAS OU AMARE VERDURA IN NATURA, TIPO GUARIROBA – PALMITO AMARGOSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PALMITO FRESCO, SEM PROCESSAMENTO, INTEIRO OU CORTADO EM PARTES. TAMANHO E PESO: DEVE SER FORNECIDO INTEIRO OU EM TOLETES DE APROXIMADAMENTE 30 CM, COM DIÂMETRO VARIANDO DE 2 A 5 CM E PESO PROPORCIONAL À UNIDADE. COR: BRANCO A AMARELADO, COM ASPECTO HOMOGÊNEO E SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: FIRME E CROCANTE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU RESSECADAS. SABOR: AMARGO CARACTERÍSTICO DA GUARIROBA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. AROMA: FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PALMITO DEVE SER ENTREGUE FRESCO, SEM QUALQUER TIPO DE CONSERVAÇÃO QUÍMICA. A EMBALAGEM DEVE SER EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA CONTAMINAÇÃO E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, BOLORES OU SIN	KG	17,3800	1.900,0000	33.022,0000
225	VERDURA IN NATURA, TIPO GUARIROBA – PALMITO AMARGOSO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: TIPO: PALMITO FRESCO, SEM PROCESSAMENTO, INTEIRO OU CORTADO EM PARTES. TAMANHO E PESO: DEVE SER FORNECIDO INTEIRO OU EM TOLETES DE APROXIMADAMENTE 30 CM, COM DIÂMETRO VARIANDO DE 2 A 5 CM E PESO PROPORCIONAL À UNIDADE. COR: BRANCO A AMARELADO, COM ASPECTO HOMOGÊNEO E SEM MANCHAS ESCURAS. TEXTURA: FIRME E CROCANTE, SEM PARTES AMOLECIDAS OU RESSECADAS. SABOR: AMARGO CARACTERÍSTICO DA GUARIROBA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. AROMA: FRESCO, SEM ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DECOMPOSIÇÃO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O PALMITO DEVE SER ENTREGUE FRESCO, SEM QUALQUER TIPO DE CONSERVAÇÃO QUÍMICA. A EMBALAGEM DEVE SER EM CAIXAS PLÁSTICAS OU DE MADEIRA PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, PROTEGIDAS CONTRA CONTAMINAÇÃO E IMPACTOS DURANTE O TRANSPORTE. CADA UNIDADE OU LOTE DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: PRESENÇA DE MANCHAS, BOLORES OU SIN	KG	49,6900	1.380,0000	68.572,2000
226	VERDURA IN NATURA, TIPO MANJERICÃO FRESCO. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: CLASSIFICAÇÃO: MANJERICÃO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM FOLHAS UNIFORMES E SEM DANOS. COR: VERDE VIBRANTE, SEM MANCHAS ESCURAS OU AMARELADAS. AROMA E SABOR: FRESCO, INTENSO E CARACTERÍSTICO, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO OU DETERIORAÇÃO. TEXTURA: FOLHAS FIRMES, MACIAS E TENRAS, SEM SINAIS DE RESSECAMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 100G E 200G, DEVIDAMENTE EMBALADO. CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM: O MANJERICÃO DEVE SER ENTREGUE EM MAÇOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFORADOS OU BANDEJAS COM FILME PLÁSTICO, GARANTINDO VENTILAÇÃO E PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR, DATA DE COLHEITA E RECOMENDAÇÃO DE ARMAZENAMENTO. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU COM SINAIS DE RESSECAMENTO. PRESENÇA DE MANCHAS ESCURAS, FUIROS, MOFO OU PRAGAS. ODOR ESTRANHO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGENS DANIFICADAS OU COM SINAIS DE CONTAMINAÇÃO.	MAÇO	9,9900	550,0000	5.494,5000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

227	VERDURA IN NATURA, TIPO SALSINHA (MAÇO). CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: COR: VERDE INTENSO E UNIFORME. FOLHAS: PEQUENAS A MÉDIAS, INTEIRAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. AROMA: CARACTERÍSTICO E ACENTUADO, SEM ODORES ESTRANHOS. SABOR: SUAVE E FRESCO, SEM SINAIS DE ENVELHECIMENTO. TAMANHO DO MAÇO: ENTRE 150G E 250G, ACONDICIONADO DE FORMA A PRESERVAR SUA INTEGRIDADE. EMBALAGEM E CONSERVAÇÃO: O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE EM MAÇOS FRESCOS E HIGIENIZADOS, EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS PERFURADOS OU BANDEJAS PLÁSTICAS, GARANTINDO VENTILAÇÃO E EVITANDO UMIDADE EXCESSIVA. O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DEVEM OCORRER EM TEMPERATURAS ENTRE 1°C E 5°C, PRESERVANDO O FRESCOR E AS PROPRIEDADES NATURAIS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES SOBRE ORIGEM, LOTE E DATA DE COLHEITA, ALÉM DE ESTAR LIVRE DE RESÍDUOS QUÍMICOS OU IMPUREZAS. CRITÉRIOS DE REJEIÇÃO: FOLHAS AMARELADAS, MURCHAS OU DANIFICADAS. SINAIS DE PRAGAS, FUNGOS OU CONTAMINAÇÃO. ODORE DESAGRADÁVEL OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. EXCESSO DE UMIDADE	MAÇO	7,4400	1.705,0000	12.685,2000
228	VINAGRE DE ÁLCOOL – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO PELA FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO ÁLCOOL ETÍLICO DE ORIGEM AGRÍCOLA; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E INCOLOR, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; ODORE: LEVEMENTE ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE ÁLCOOL, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO E NEUTRO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE PLÁSTICO (PET) ATÓXICO E RESISTENTE, OU VIDRO, COM CAPACIDADE DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE ÁLCOOL"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE DE FABRICAÇÃO; NOME E CNPJ DO FABRICANTE; INFORM	UNIDADE	14,2700	1.512,0000	21.576,2400
229	VINAGRE DE MAÇÃ – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO SUÇO OU POLPA DE MAÇÃ; ASPECTO: LÍQUIDO TRANSLÚCIDO OU LEVEMENTE TÚRVO, SEM RESÍDUOS SÓLIDOS VISÍVEIS; COR: ÂMBAR CLARO A MÉDIO, CARACTERÍSTICA DO VINAGRE DE MAÇÃ NATURAL; ODORE: FRUTADO E LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DO VINAGRE DE MAÇÃ, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); PRODUTO 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PODE CONTER A "MÃE DO VINAGRE" (BIOFILME NATURAL FORMADO POR BACTÉRIAS ACÉTICAS). EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO DE VIDRO OU PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE	UNIDADE	7,6900	580,0000	4.460,2000



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPURANGA

Rua Prefeito Joao Batista Da Trindade 900 - Centro, Itapuranga, Goiás

01.146.604/0001-03

Preço Referência Licitação

Número do Processo: 21/2026

230	VINAGRE DE VINHO BRANCO – EMBALAGEM DE 750ML. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DO VINHO BRANCO, ELABORADO A PARTIR DE UVAS SÃS E MADURAS; ASPECTO: LÍQUIDO LÍMPIDO E TRANSPARENTE, SEM RESÍDUOS OU PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO; COR: CARACTERÍSTICA DO VINHO BRANCO UTILIZADO, SEM ALTERAÇÕES VISÍVEIS; ODOR: LEVEMENTE ÁCIDO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DESAGRADÁVEIS; SABOR: ÁCIDO, TÍPICO DO VINAGRE DE VINHO BRANCO, SEM SABORES ESTRANHOS OU INDESEJÁVEIS; ACIDEZ MÍNIMA DE 4% (ÁCIDO ACÉTICO); LIVRE DE CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU OUTROS ADITIVOS NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM E ROTULAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: FRASCO PET ATÓXICO E RESISTENTE, DE 750ML, DEVIDAMENTE LACRADO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO PARA TRANSPORTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DEMAIS INFORMAÇÕES EXIGIDAS; RÓTULO CONTENDO: NOME DO PRODUTO: "VINAGRE DE VINHO BRANCO"; VOLUME: 750ML; ACIDEZ MÍNIMA: 4%; DATA DE FABRICA	UNIDADE	8,4100	460,0000	3.868,6000
231	WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE – EMBALAGEM DE 126 G COM 20 UNIDADES. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: APRESENTAÇÃO: CAIXA COM 20 UNIDADES – 126G. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EXIGIDAS: TIPO: WAFER RETANGULAR RECHEADO E COBERTO COM CHOCOLATE AO LEITE OU BRANCO. EMBALAGEM INDIVIDUAL DE CADA UNIDADE, DENTRO DE CAIXA CONTENDO 20 UNIDADES. PESO LÍQUIDO TOTAL DA CAIXA: 126G. INGREDIENTES MÍNIMOS: AÇÚCAR; FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO; GORDURA VEGETAL HIDROGENADA; MASSA DE CACAU; CACAU; GORDURA VEGETAL; MANTEIGA DE CACAU; FARINHA DE SOJA; SORO DE LEITE EM PÓ; AMENDOIM; SAL; FLOCOS DE ARROZ; ÓLEO VEGETAL; LEITE EM PÓ INTEGRAL; LEITE EM PÓ DESNATADO; EXTRATO DE MALTE; EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA E POLIGLICEROL POLIRRICINOLEATO; FERMENTO QUÍMICO: BICARBONATO DE SÓDIO; AROMATIZANTE. REQUISITOS ADICIONAIS: PRODUTO COM APARÊNCIA UNIFORME, LIVRE DE TRINCAS, QUEBRAS EXCESSIVAS OU ALTERAÇÕES DE COR E ODOR. PRODUTO DEVE ESTAR DEVIDAMENTE EMBALADO, COM IDENTIFICAÇÃO	CAIXA	11,1000	1.322,0000	14.674,2000
				Total Lote 1	9.657.709,7600
				Total Geral	9.657.709,7600