Solicitação de Compra/Contratação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Situação: Não liberada

Órgão Orçam.: 36000 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Un. Orçam.: 36001 - FUNDO MUNICIPAL DE ASSITÊNCIA SOCIAL

Centro de custo: 1986.3601 - Fundo Municipal de Assistência Social

Descrição: DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA COMPRA EMERGENCIAL PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

Despesas

Despesa	Fonte de recurso	Valor indicado (R$)	Valor bloqueado (R$)
454 - 10 . 36001 . 8 . 245 . 104 . 2.247 . 0 . 339000 - Aplicações	5660 - Transferência FNAS	12.371,05	11.861,29
456 - 10 . 36001 . 8 . 245 . 104 . 2.247 . 0 . 339000 - Aplicações	5661 - Transferência - Estado - Assistência Social	12.704,78	0,00
908 - 10 . 36001 . 8 . 245 . 104 . 2.571 . 0 . 339000 - Aplicações	5660 - Transferência FNAS	13.064,78	11.861,29
909 - 10 . 36001 . 8 . 245 . 104 . 2.571 . 0 . 339000 - Aplicações	5661 - Transferência - Estado - Assistência Social	12.704,77	0,00
1352 - 10 . 36001 . 8 . 245 . 104 . 2.571 . 0 . 339000 -	7661 - Ex. Anterior - Transferência - Estado - Assistência	12.704,77	11.861,29
1353 - 10 . 36001 . 8 . 245 . 104 . 2.571 . 0 . 339000 -	7660 - Ex. Anterior - Transferência FNAS	12.704,77	11.861,30
1363 - 10 . 36001 . 8 . 245 . 104 . 2.247 . 0 . 339000 -	7660 - Ex. Anterior - Transferência FNAS	12.704,77	11.861,29

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
1	200,00000	EMBALAGEM	10014 - ACHOCOLATADO 1KG	14,93000	2.986,00
			ACHOCOLATADO 1KG - Achocolatado; Apresentação: Pó; Sabor: Tradicional; Característica Adicional: Enriquecido com Vitaminas. características: açúcar, cacau, exttrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1, A e D); estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. Data de fabricação: máximo 60 dias anteriores a data da enttrega. Embalagem 1kg		
	Complemento do item:		ACHOCOLATADO: achocolatado em pó, sabor: tradicional, característica adicional: enriquecido com vitaminas. Ingredientes: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas, estabilizante, lecitina de soja e aromatizantes. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: EMBALAGEM DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
2	230,00000	EMBALAGEM	10246 - AÇÚCAR REFINADO - 1 kg	3,45000	793,50
			AÇÚCAR REFINADO - Acondicionado em embalagem de 1 kg impermeável, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, Deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnnpa.		
	Complemento do item:		AÇÚCAR REFINADO: açúcar, tipo: refinado. Acondicionado em embalagem de 1 kg impermeável, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, Deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega.		
3	7,00000	CAIXA	12476 - AMIDO DE MILHO 500g	12,47000	87,29
			AMIDO DE MILHO 500g - Amido, base: de milho. características técnicas: fabricado a partir de grãos de milhos sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de milho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, resistente, termossoldado ou embalagem cartonada com conteúdo protegido por embalagem plástica interna, apresentando a devida rotulagem. Observação: não deve conter glúten, data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Embalagem: 500g		
	Complemento do item:		AMIDO DE MILHO: amido, base: milho. Produto fabricado a partir de grãos de milho sãos e limpos, com aspecto de pó fino, cor e odor característicos, isento de sinais de fermentação e ranço. Ingrediente: amido de milho. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente e termossoldado ou embalagem cartonada, que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten. UNIDADE: CAIXA DE 500G. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
4	205,00000	PACOTE	16113 - ARROZ PARBOLIZADO - pacote 1 kg	3,14000	643,70
			ARROZ PARBOILIZADO: características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I, umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. observação: não deve conter glúten, data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.		
	Complemento do item:		ARROZ PARBOILIZADO: arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo e fino, qualidade: tipo 1. Produto beneficiado, com grãos sãos, limpos e de características próprias, isento de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten. UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
5	12,00000	PACOTE	118732 - Batata palha	22,70000	272,40
	Complemento do item:		BATATA PALHA: batata processada, espécie: inglesa, tipo de formato: palha, tipo: frita, apresentação: pronta para consumo. Composta por batatas selecionadas, com sabor, odor e textura característicos, isenta de ranço. Ingredientes: batata, óleo vegetal e sal. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, que preserve a crocância e as características do produto.A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
6	319,00000	PACOTE	20091 - BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - 400g	6,95000	2.217,05
			BISCOITO BISCOITO DOCE TIPO MAISENA _ A base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão a data de fabricação devera estar em local visível da embalagem, Deverá apresentar validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de entrega, Pct de 400gTIPO MAISENA - 400g		
	Complemento do item:		BISCOITO DOCE MAISENA: biscoito, apresentação: redondo, classificação: doce, tipo: maisena, características adicionais: sem cheiro estranho. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais, sem adição de corantes. Composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. Embalagem primária: pacote de plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A embalagem deverá conter nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. UNIDADE: PACOTE DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 1		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
			(um) ano.		
7	369,00000	Unidade	20063 - BISCOITO CREAM CRACKER 400g	5,05000	1.863,45
		Complemento do item:	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER: classificação: salgado, tipo: cream cracker. Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo, preparada com farinhas, amidos ou féculas, fermentadas ou não. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e fermento químico, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e de acordo com a legislação vigente. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
8	780,00000	PACOTE	20097 - BISCOITO DOCE TIPO RECHEADA - DIVERSOS SABORES	1,97000	1.536,60
			BISCOITO DOCE TIPO RECHEADA - DIVERSOS SABORES: classificação/características gerais: biscoito doce com recheio. Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas, validade mínima de 5 meses a contar da entrega. Embalagem em filme bopp constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação, pesando aproximadamente 140 g		
		Complemento do item:	BISCOITO DOCE RECHEADO: biscoito, classificação: doce, tipo: recheado. Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada à base de farinha de trigo, amidos ou féculas, fermentadas ou não. Deverá apresentar sabor, odor e textura característicos, conforme a legislação vigente. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 140g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 5 meses.		
9	780,00000	PACOTE	21380 - BOLACHA TIPO WAFER PACOTE - DIVERSOS SABORES	2,79000	2.176,20
			BOLACHA TIPO WAFER PACOTE - DIVERSOS SABORES: classificação/características gerais: biscoito doce com recheio. Composição básica de farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar e outras substâncias permitidas, validade mínima de 5 meses a contar da entrega. Embalagem em filme bopp constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data da fabricação, pesando aproximadamente 140 g		
		Complemento do item:	BISCOITO DOCE WAFER: biscoito, classificação: doce, tipo: wafer, apresentação: produto em camadas finas e crocantes, com recheio doce, sabor variado. Elaborado à base de farinha de trigo e demais ingredientes permitidos pela legislação vigente. Deverá apresentar sabor, odor, cor e textura característicos, sem sinais de deterioração. Não deverá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 140g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 5 meses.		
10	99,00000	QUILOGRAMA	118562 - Cereal	21,66000	2.144,34
		Complemento do item:	CEREAL MATINAL FLOCOS DE MILHO: cereal matinal, tipo: flocos pré-cozidos, ingrediente principal: milho, características adicionais: açucarado. Ingredientes: flocos de milho refinado, açúcar, sal, extrato de malte e lecitina de soja. Não deverá conter corantes artificiais. Embalagem primária: embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e hermeticamente fechada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: QUILOGRAMA. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
11	360,00000	CAIXA	118734 - Chá	4,14000	1.490,40
		Complemento do item:	CHÁ DIVERSO: chá para consumo alimentar, em diversos sabores. Embalagem primária: caixa contendo sachês individuais, devidamente acondicionados e identificados. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: CAIXA COM 10g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
12	35,00000	PACOTE	118735 - Chimichurri	8,45000	295,75
		Complemento do item:	CHIMICHURRI: tempero, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação: desidratado, aplicação: preparo de carnes, bifes e churrascos. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que preserve as características e a qualidade do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
13	75,00000	PACOTE	118736 - Coco ralado	6,95000	521,25
		Complemento do item:	CÔCO RALADO: coco ralado, triturado, características adicionais: sem açúcar. Produto desidratado e parcialmente desengordurado, não acrescido de açúcar, de coloração branca, puro, sem adição de outros ingredientes, com gordura e odor característico, livre de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: pacote de polietileno atóxico, resistente e hermeticamente fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
14	200,00000	Unidade	37028 - COLORAU 100G	1,22000	244,00
			COLORAU 100G - características técnicas: aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. Ingredientes: a base de fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 100 g. observação: observação: não deve conter glúten, lactose e corante artificial, data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.		
		Complemento do item:	COLORAU: condimento, apresentação: pó, tipo: industrial, aplicação: culinária em geral. Características técnicas: pó fino, de coloração alaranjada, com odor e sabor característicos. Ingredientes: à base de fubá, farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente e termossoldado. Observação: não deve conter glúten, lactose ou corantes artificiais. UNIDADE: EMBALAGEM DE 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
15	24,00000	Unidade	37139 - COMINHO EM PÓ	6,45000	154,80

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
		Complemento do item:	COMINHO: condimento, tipo: cominho, apresentação: pó. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e hermeticamente fechado, que preserve as características e a qualidade do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 60g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
16	24,00000	Unidade	48947 - DOCE DE LEITE 400G	12,89000	309,36
		Complemento do item:	DOCE DE LEITE: tipo tradicional, isento de amido. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, com tampa e vedação adequada, que garanta a integridade e a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: POTE DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
17	100,00000	EMBALAGEM	48911 - Doce de fruta de goiaba	5,07000	507,00
			Doce de fruta de goiaba embalagem 400 gramas		
		Complemento do item:	DOCE DE FRUTA GOIABA: doce de fruta, tipo: cremoso, sabor: Goiaba. Embalagem primária: pote plástico transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, adequado à conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: POTE DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
18	100,00000	EMBALAGEM	48914 - Doce de fruta de morango	7,00000	700,00
			DOCE FRUTA MORANGO: embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g, prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.		
		Complemento do item:	DOCE DE FRUTA MORANGO: doce de fruta, tipo: cremoso, sabor: morango. Embalagem primária: pote plástico transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, adequado à conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: POTE DE 400g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 10 meses.		
19	225,00000	UNIDADE	54194 - EXTRATO DE TOMATE 340 GRAMAS	4,80000	1.080,00
		Complemento do item:	EXTRATO DE TOMATE: massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme. Embalagem primária: lata metálica ou sachê flexível, atóxico, hermeticamente fechado, íntegro e resistente, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: EMBALAGEM DE 340g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
20	115,00000	PACOTE	54691 - Farinha de mandioca pacote de 1kg	11,74000	1.350,10
			FARINHA DE MANDIOCA: características técnicas: grupo: farinha seca. Classe: fina. Cor branca - tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente ou leitoso, termossoldado. Pacotes com capacidade de 1 kg. observação: não deve conter glúten e corantes artificiais, data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.		
		Complemento do item:	FARINHA DE MANDIOCA: farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, tipo: 1, acidez: baixa. Deverá apresentar características próprias do produto, sem misturas, resíduos, impurezas, odores fortes ou coloração anormal. Embalagem primária: saco de polietileno transparente ou leitoso, atóxico, resistente e termossoldado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. Observação: não deve conter glúten ou corantes artificiais. UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
21	168,00000	PACOTE	54710 - Farinha de Milho - tipo Fubá	9,85000	1.654,80
			FARINHA DE MILHO: tipo fubá, embalagem de 1kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.		
		Complemento do item:	FARINHA DE MILHO: farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá, característica adicional: não transgênico. Deverá apresentar cor, odor e aspecto característicos, livre de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. Observação: não deve conter corantes artificiais. UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
22	75,00000	PACOTE	54727 - Farinha de Trigo - pacote de 1kg	4,04000	303,00
			FARINHA DE TRIGO: características técnicas: deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Deverá ser fortificada com ferro e ácido fólico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. observação: não deve conter corantes artificiais. data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.		
		Complemento do item:	FARINHA DE TRIGO: grupo: doméstico. Tipo: 1, especial. Ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico. Características técnicas: deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa. Deverá ser fortificada com ferro e ácido fólico. Não deve conter corantes artificiais. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
23	207,00000	PACOTE	55086 - Feijão preto - pacote 1kg	7,00000	1.449,00
			FEIJÃO PRETO: características técnicas: grupo 1 - feijão comum, classe preto e tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, umidade máxima de 18%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.		
		Complemento do item:	FEIJÃO PRETO: leguminosa, variedade: feijão preto, grupo: 1, classe: preto, tipo: 1. Deverá apresentar grãos sãos, limpos e de características próprias, isentos de matérias estranhas, impurezas e sinais de deterioração. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e termossoldado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 1KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
24	60,00000	ENVELOPE	55254 - Fermento em pó para pão	2,72000	163,20
			FERMENTO PÓ PÃO: produto obtido de culturas puras de leveduras (saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Características: grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Embalagem: plástica, metalizada na parte interna, termossoldada tipo sachê contendo 10 g aproximadamente e com a devida rotulagem. o produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, o produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo, data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.
			Complemento do item: FERMENTO BIOLÓGICO SECO: fermento em pó para pão. produto obtido de culturas puras de leveduras (saccharomyces cerevisias) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Características: grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis. Embalagem: plástica, metalizada na parte interna, termossoldada tipo sachê contendo 10 g aproximadamente e com a devida rotulagem. o produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, o produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição, não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo, data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. UNIDADE: ENVELOPE DE 10g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
25	50,00000	Unidade	55263 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 100G	4,08000	204,00
			FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Características Técnicas: Formado de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem Primária: Pote plástico em polietileno de alta densidade, com tampa de rosca também em polietileno de alta densidade, com capacidade para 100 g. Observação: Não deve conter glúten.		
			Complemento do item: FERMENTO QUÍMICO: fermento tipo químico. Apresentação: pó. Características técnicas: mistura de substâncias químicas que, sob a influência de calor ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote plástico de polietileno de alta densidade, com tampa também em polietileno de alta densidade. No rótulo deverão constar as denominações ?fermento químico? e ?conservar em lugar fresco e seco?. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE de 100g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
26	320,00000	EMBALAGEM	118740 - Gelatina	2,72000	870,40
			Complemento do item: GELATINA: gelatina alimentícia, apresentação: pó, sabor: variado, origem: animal. O produto deverá ser obtido basicamente da mistura de açúcar, gelatina, sal, acidulantes, aromatizantes e corantes. Deve apresentar aspecto uniforme, cor e sabor característicos. Embalagem constando o nome do produto, nome, classificação e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número do lote. UNIDADE: EMBALAGEM DE 35G. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
27	240,00000	EMBALAGEM	118741 - Leite condensado	6,53000	1.567,20
			Complemento do item: LEITE CONDENSADO: leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura. Embalagem primária: lata metálica ou embalagem cartonada, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: EMBALAGEM DE 395g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
28	120,00000	EMBALAGEM	118742 - Leite de coco	6,48000	777,60
			Complemento do item: LEITE DE CÔCO: leite de côco, tipo: integral. Embalagem primária: garrafa plástica, embalagem cartonada ou lata metálica, íntegra, resistente e hermeticamente fechada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: EMBALAGEM DE 200ml. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
29	297,00000	PACOTE	118743 - Lentilha	9,26000	2.750,22
			Complemento do item: LENTILHA: lentilha, tipo: 1, classe média. Produto de safra recente, com grãos inteiros, sãos, de aspecto uniforme, isento de sujidades, pedras, materiais estranhos e sinais de deterioração. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
30	70,00000	PACOTE	75116 - MACARRAO CABELO DE ANJO	5,65000	395,50
			MACARRAO CABELO DE ANJO: Com ovos, embalagem plástica contendo 500g.		
			Complemento do item: MASSA CABELO DE ANJO: macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, apresentação: cabelo de anjo. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
31	70,00000	PACOTE	77856 - MASSA PARAFUSO PCT 500g	4,28000	299,60
			MASSA PARAFUSO: características técnicas: massa alimentícia seca, tipo curto, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma, umidade máxima de 13%, não deve conter corantes artificiais, não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de até 500 g, data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.		
			Complemento do item: MASSA PARAFUSO: macarrão, tipo: parafuso, apresentação: massa seca. Produzido com sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme a legislação vigente. Deverá apresentar cor, odor e aspecto característicos, estar livre de sujidades e sinais de deterioração, sem corantes artificiais. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
			a partir da entrega: 6 meses.		
32	270,00000	PACOTE	77760 - Massa de Espaguete n° 08	2,77000	747,90
			Massa de Espaguete n° 08 pacote com 500 gramas		
		Complemento do item:	MASSA ESPAGUETE Nº8: macarrão, tipo: espaguete nº 8, apresentação: massa seca, vitaminado, com ovos. Deverá apresentar cor, odor e aspecto característicos, estar livre de sujidades e sinais de deterioração, conforme a legislação vigente. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
33	360,00000	EMBALAGEM	75276 - Maionese embalagem 500 gr	9,13000	3.286,80
			MAIONESE: emulsão cremosa obtida com ovos e vegetais, com adição de condimentos, substancia comestível e sem corantes, de consistência cremosa, na cor amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isentos de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Embalagem primaria: contendo peso de 500 gramas, validade mínima de seis (06) meses e fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.		
		Complemento do item:	MAIONESE: molho de mesa, tipo: maionese, composição: tradicional, apresentação: creme. Emulsão cremosa à base de óleo vegetal e ovos, com adição de condimentos permitidos, de cor, odor, sabor e consistência característicos, isenta de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, com tampa e vedação adequada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: EMBALAGEM DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
34	750,00000	POTE	77375 - MARGARINA COM SAL 500 GRAMAS	8,27000	6.202,50
		Complemento do item:	MARGARINA COM SAL: gordura vegetal, tipo: margarina, subtipo: cremosa, sabor: com sal. Produto de consistência cremosa, com cor, odor e sabor característicos, isento de ranço. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, com tampa e vedação adequada, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: POTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
35	100,00000	UNIDADE	117892 - Milho Verde	3,88000	388,00
		Complemento do item:	MILHO VERDE EM CONSERVA: legumes em conserva, tipo: milho verde. Embalagem primária: lata metálica fechada, íntegra, sem amassaduras, ferrugem, estufamento ou sinais de violação. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE DE 200g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
36	100,00000	PACOTE	118747 - Milho para pipoca	6,68000	668,00
		Complemento do item:	MILHO DE PIPOCA: milho de pipoca, grupo: duro, classe amarela, qualidade: tipo 1. Embalagem primária: pacote plástico transparente, atóxico, resistente, limpo e devidamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
37	40,00000	PACOTE	118752 - Orégano	5,95000	238,00
		Complemento do item:	ORÉGANO: condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, transparente, resistente e fechado, que preserve as características e a qualidade do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente UNIDADE: PACOTE DE 50 G. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
38	30,00000	PACOTE	120416 - Polvilho	4,53000	135,90
		Complemento do item:	POLVILHO DOCE: produto derivado da mandioca, indicado para o preparo de biscoitos, pães de queijo e outras receitas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: EMBALAGEM DE 500g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
39	30,00000	QUILOGRAMA	93350 - POLVILHO AZEDO, CFM TDR	11,08000	332,40
		Complemento do item:	POLVILHO AZEDO: produto derivado da mandioca, obtido por processo de fermentação e secagem, indicado para o preparo de biscoitos, pães de queijo e outras receitas. Não contém glúten. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, que garanta a conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e identificação do fabricante, conforme a legislação vigente. UNIDADE: QUILOGRAMA. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
40	135,00000	QUILOGRAMA	102334 - SAL REFINADO	5,22000	704,70
		Complemento do item:	SAL REFINADO: sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, aditivos: iodato de potássio e antiumectante permitido pela legislação vigente. Características técnicas: sal refinado iodado, com aspecto uniforme, isento de sujidades e matérias estranhas. Embalagem primária: saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e termossoldado, que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten ou corantes artificiais. UNIDADE: QUILOGRAMA. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
41	500,00000	Unidade	107178 - Suco em pó - envelope com 25 gramas	0,78000	390,00
		Complemento do item:	REFRESCO EM PÓ INSTANTÂNEO: refresco em pó, apresentação: pó, sabores variados, adoçado. Embalagem primária: pacote plástico atóxico, resistente e hermeticamente fechado, adequado à conservação do produto. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, lista de ingredientes, peso líquido e informações sobre a composição nutricional, conforme a legislação vigente. UNIDADE: PACOTE DE 25g. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
42	86,00000	EMBALAGEM	116747 - Vinagre de álcool embalagem 900ml	4,36000	374,96
			VINAGRE DE ÁLCOOL: características técnicas: vinagre de álcool. Embalagem primária: garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Observação: não deve conter glúten e corantes artificiais, data de fabricação: máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
		Complemento do item:	VINAGRE DE ÁLCOOL: vinagre obtido a partir de álcool, com características próprias de cor, odor e sabor. Embalagem primária: garrafa plástica atóxica, resistente, devidamente fechada e que garanta a conservação do produto. Observação: não deve conter glúten ou corantes artificiais. A rotulagem deverá conter data de fabricação, prazo de validade, identificação do fabricante e demais informações exigidas pela legislação vigente. UNIDADE: EMBALAGEM DE 900ml. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 6 meses.		
43	180,00000	QUILOGRAMA	30584 - CARNE BOVINA FÍGADO	24,45000	4.401,00
			CARNE BOVINA FÍGADO - carne bovina in natura, tipo corte: fígado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. sadios, abatidos sob inspeção veterinária. produto obtido das vísceras de bovino, congelado pelo sistema iqf. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. características gerais, descrição do produto e rotulagem, de acordo com a legislação vigente. em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Embalagem padrão a vácuo, termoencolhivel, atóxica, transparente, resistente, com vedação termossoldada, devendo estar devidamente identificada conforme legislação vigente. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. o produto não poderá apresentar mínimo sinal de descongelamento, podendo ser devolvido a empresa. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Peso, fabricação e validade devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega		
		Complemento do item:	CARNE BOVINA ? CORTE FÍGADO: carne bovina in natura, tipo corte: fígado, apresentação: peça inteira ou em porções, estado de conservação: congelado. Produto proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá apresentar características próprias do produto, com coloração, odor e aspecto característicos, livre de sujidades, parasitas, coágulos excessivos, hematomas e quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-lo ou encobrir possíveis alterações. Deverá ser isento de resíduos de outros tecidos e de quaisquer ingredientes estranhos ao produto, aditivos ou conservantes não permitidos pela legislação vigente. O produto deverá possuir Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado conforme as boas práticas de fabricação e a legislação sanitária vigente. Deverá ser armazenado à temperatura de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou inferior, conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, atóxicos, resistentes, próprios para contato com alimentos, devidamente lacrados e adequados à natureza do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados por rótulo impresso ou etiqueta adesiva, contendo, no mínimo, identificação do produto, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote, identificação do fabricante e número de registro no órgão de inspeção competente, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
44	270,00000	QUILOGRAMA	30573 - CARNE BOVINA ACÉM PEÇA	34,00000	9.180,00
			CARNE BOVINA ACÉM PEÇA - carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelada. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Acém, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Com no máximo 7% de gordura. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA) Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.		
		Complemento do item:	CARNE BOVINA ? CORTE ACÉM: carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelada. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Acém, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Com no máximo 7% de gordura. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo.em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA) Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
45	255,00000	QUILOGRAMA	30645 - CARNE MOÍDA BOVINA ACÉM	32,88000	8.384,40
			CARNE MOÍDA BOVINA ACÉM - carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: moída, estado de conservação: resfriado. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Acém, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Com no máximo 7% de gordura, não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS) em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
			(ANVISA). Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.		
			Complemento do item: CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA ? CORTE ACÉM: carne bovina in natura, tipo corte: acém, apresentação: moída, estado de conservação: congelada. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Acém, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Com no máximo 7% de gordura, não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS) em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
46	200,00000	QUILOGRAMA	30565 - CARNE BOVINA - CORTE COXÃO MOLE	34,93000	6.986,00
			CARNE BOVINA - CORTE COXÃO MOLE: resfriada, e no máximo 10% de gordura, limpa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sem sujidades e ação de micróbios, embalagens transparente à vácuo ou bem lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF, data de fabricação e validade.		
			Complemento do item: CARNE BOVINA - CORTE COXÃO MOLE: carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, de cor vermelho brilhante, firme e com odor característico. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
47	88,00000	QUILOGRAMA	30592 - CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO	36,00000	3.168,00
			CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO - carne bovina in natura, tipo corte: músculo traseiro, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Músculo Traseiro, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros. Com no máximo 7% de gordura. Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA) Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega		
			Complemento do item: CARNE BOVINA MÚSCULO TRASEIRO - carne bovina in natura, tipo corte: músculo traseiro, apresentação: peça inteira, processamento: sem osso, estado de conservação: congelado. Carne derivada de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser limpa e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e a poneuroses ,homogeneizada. O produto deverá ser obtido exclusivamente de carne bovina, corte Músculo Traseiro, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e /ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia / elaboração e entre outros.Com no máximo 7% de gordura.Deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
			hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo.em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA) Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.Deve ser armazenada à temperatura de-12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: à vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Pacotes de 1kg,devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
48	150,00000	QUILOGRAMA	30631 - CARNE DE FRANGO - CORTE FILÉ DE PEITO	22,05000	3.307,50
			CARNE DE FRANGO - CORTE FILÉ DE PEITO: não temperado, sem pele e sem osso, congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem transparente à vácuo, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF.. Os produtos jamais poderão ser descongelados e recongelados.		
		Complemento do item:	CARNE DE FRANGO ? CORTE FILÉ DE PEITO: carne de ave in natura, tipo animal: frango,tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado, processamento: sem pele e sem osso. Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento.Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001, IN nº 32 de 03/12/10 e com a RDC nº 272 de 14/03/19 (ANVISA). Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante.Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
49	90,00000	QUILOGRAMA	30632 - CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA	16,36000	1.472,40
			CARNE DE FRANGO - COXA E SOBRECOXA - carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado, processamento: com pele e com osso. Peças individuais de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de todo excesso de gordura aderida) durante o processamento. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Deverá estar de acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001, IN nº 32 de 03/12/10 e com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente.Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega		
		Complemento do item:	CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA carne de ave in natura, tipo animal:frango ,tipo corte:coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado, processamento: com pele e com osso. Peças individuais de frango in natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária.Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de todo excesso de gordura aderida) durante o processamento. Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.Deverá estar de acordo com a RDC.o13 de 02 de janeiro de 2001, IN nº 32 de 03/12/10 e com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Embalagem primária: em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
50	120,00000	QUILOGRAMA	30655 - CARNE SUÍNA BACON	36,00000	4.320,00
			CARNE SUÍNA BACON - carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: mantas, estado de conservação: resfriado. Preparado Com Carne Curada de Suíno Defumado, sem Costela, em Manta de 1ª qualidade, levemente sem ranço, não pegajosa, embalada em plástico atóxico tipo crayovac e rotulada. Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, In 22/05; Resoluções Rdc 12/01 (ANVISA) e RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF, data de fabricação e validade. Embalagens de 1kg. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega		
		Complemento do item:	CARNE SUÍNA ? BACON: carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: mantas, estado de conservação: resfriado. Preparado Com Carne Curada de Suíno defumado, sem Costela, em Manta de 1ª qualidade, levemente sem ranço, não pegajosa, embalada em plástico atóxico tipo cryovac e rotulada. Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Instrução Normativa 21/00, In 22/05; Resoluções Rdc 12/01 (ANVISA) e RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF, data de fabricação e validade. Pacotes de 1kg. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
51	60,00000	QUILOGRAMA	30659 - CARNE SUÍNA LOMBO	28,48000	1.708,80
			CARNE SUÍNA LOMBO - carne suína in natura, tipo corte: lombo, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelada. Lombo suíno sem osso e sem pele, sem		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
			tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Rotulagem impressa ou etiqueta adesiva, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.		
			Complemento do item: CARNE SUÍNA LOMBO: peça inteira, estado de conservação: congelada. Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores com o osso,nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, sem adição de outros ingredientes estranhos ao produto como soja, temperos, especiarias, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores, aditivos e coadjuvantes de tecnologia/ elaboração e entre outros em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA). Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de-12°C (doze graus centígrados negativos) ou menor conforme recomendação do fabricante. Embalagem primária: a vácuo em sacos plásticos transparentes, resistentes, termossoldados e adequados à natureza do produto. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto Rotulagem impressa ou etiqueta adesiva,e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e de acordo com a Legislação vigente. Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
52	12,00000	QUILOGRAMA	70228 - LINGUIÇA TIPO CALABRESA LINGUIÇA TIPO CALABRESA KG	12,65000	151,80
			Complemento do item: LINGUIÇA TIPO CALABRESA: embutido,tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado.Preparada com carne não mista,toucinho e condimentos; Em conformidade com a RDC nº272 de 14/03/19 (ANVISA), com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas, cheiro próprio e sabor próprio. Embalagem primária: embalada a vácuo em embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxica, transparente,impermeável e amplamente protegida. Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Rotulagem com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM,SIE ou SIF,data de fabricação e validade. Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3		
53	38,00000	QUILOGRAMA	102409 - SALSICHA SALSICHA: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO DA EMULSÃO DE CARNES, EM FORMA DE GOMOS EMBUTIDA EM TRIPA ARTIFICIAL, COZIDA, DEFUMADA, DESCASCADA, RESFRIADA. INGREDIENTES: CARNE BOVINA, CARNE SUÍNA, CARNE DE FRANGO, TOUCINHO, PROTEÍNA VEGETAL, AMIDO, GLUCOSE, SAL, ESPECIARIAIS, CONSERVANTES, ESTABILIZANTES E CORANTE NATURAL. DEVE SER APRESENTADA FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. EMBALAGEM: PACOTES DE POLIETILENO RESISTENTE E TRANSPARENTE HERMETICAMENTE FECHADO (VÁCUO) DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 45 DIAS	11,39000	432,82
			Complemento do item: SALSICHA; embutido, tipo: salsicha hot dog, tipo preparação: cozida, estado de conservação: resfriado. Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carnes de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos permitidos (exceto pimenta) pela legislação vigente, embutido em envoltório natural ou artificial ou obtido por processo de extrusão e submetido a tratamento térmico adequado. Será tolerada a adição de água, amido, proteínas de soja e corantes permitidos, conforme os limites estabelecidos na legislação vigente. Deverá ser produzido com carnes e toucinho em perfeito estado de conservação, isento de fragmentos de ossos, pelos e cartilagens, não sendo permitida a utilização de carnes ou gorduras provenientes de animais equinos, caninos ou felinos. O produto deverá apresentar cor, odor, sabor e textura característicos, sem superfície pegajosa, exsudação excessiva, manchas esverdeadas ou pardacentas, sinais de deterioração ou quaisquer características que indiquem alteração. Deverá ser transportado e armazenado sob refrigeração, em temperatura compatível com a recomendação do fabricante e a legislação sanitária vigente, preservando suas características e condições de consumo. O produto deverá atender à legislação vigente e possuir registro no órgão de inspeção sanitária competente (SIM, SIE ou SIF). Embalagem primária: embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, hermeticamente selada, preferencialmente a vácuo, adequada à conservação do produto e resistente às condições de transporte e armazenamento. O produto deverá ser fornecido por quilograma (kg), em embalagem devidamente identificada. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente, que garanta a integridade do produto durante o transporte e armazenamento. A rotulagem deverá conter a denominação do produto, identificação do fabricante, endereço, número do lote, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, condições de conservação e número de registro no órgão de inspeção competente, conforme a legislação vigente. Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
54	18,00000	QUILOGRAMA	95202 - PRESUNTO COZIDO PRESUNTO COZIDO Características Técnicas: Presunto cozido sem capa de gordura, fatiado, com separador de fatias. Cada fatia deve pesar em torno de 26 gramas. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, termossoldado. Peso líquido de 100g a 1 kg.	9,45000	170,10
			Complemento do item: PRESUNTO COZIDO: frios, variedade: presunto de pernil, tipo preparação: cozido, composição: sem capa de gordura, apresentação: fatiado, estado de conservação: resfriado. Base de pernil de suínos (carnes cruas e gorduras), desossado adicionado de ingredientes e submetido a processo de cozimento adequado, Os ingredientes obrigatórios são: sal, nitrito ou nitrato de sódio e ou potássio em forma de salmoura. Respeitando a RDC nº 272 de 14/03/19(ANVISA) Embalada em plástico atóxico transparente à vácuo Embalagem Primária embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e		

Continua...

Solicitação de Compra/Contratação

Continuação

Número: 68/2026
Emissão: 04/09/2026

Itens

Item	Quantidade	Unidade de	Material/Serviço	Valor unitário (R$)	Valor total (R$)
			atóxico, limpo, nao violado, resistente,que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo.Embalagem Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Rotulagem com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, número do lote e quantidade do produto, deverá apresentar número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF, data de fabricação e validade. Pacotes de 1 KG. Prazo mínimo de validade remanescente a partir da entrega: 3 meses.		
				Total geral (R$)	88.959,69

ORDENADOR DA DESPESA