

Pregão Eletrônico**Dados do Processo**

Nº Processo 81/2024	Responsável Prefeitura Municipal de Biguaçu - SC
Objeto AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS DE ADMINISTRAÇÃO, DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E DOS FUNDOS MUNICIPAIS DE SAÚDE E, DE PREVENÇÃO CONTRA SINISTROS (BOMBEIROS) DO MUNICÍPIO DE BIGUAÇU	

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 05/09/2024 - 18:00	Fim Envio Propostas 18/09/2024 - 14:00	Pregoeiro Rafael Renó da Silva
Modo de Disputa Valor Total	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	

Listagem de Lotes/Itens

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	OVOS - OVOS VERMELHOS OU BRANCOS DE GALINHA, FRESCOS, TAMANHO MÉDIO OU SUPERIOR, PESANDO NO MÍNIMO 55 G POR UNIDADE, CONFORME DECRETO LEI Nº 3748 DE 12/07/93. DEVE ESTAR EMBALADO EM CAIXA DESCARTÁVEL, EM BANDEJA COM CAPACIDADE PARA 30 OVOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA E IDENTIFICADA COM RÓTULO. DEVE TER CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU FEDERAL (SIF). VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS	UN	700	24,67	17.269,00
2	1	CAFÉ - CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, GRÃOS TORRADOS EM SUSPENSÃO, TRADICIONAL, TIPO EXPORTAÇÃO, MOÍDOS E EMBALADOS A VÁCUO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO CAIXINHA DE PAPELÃO DE 500 GRAMAS, APRESENTAR NA EMBALAGEM "TORRA CLÁSSICA", COM PRAZO DE VALIDADE EXPRESSO NA EMBALAGEM, REMANESCENTE DE NO MÍNIMO 8 (OITO) MESES. APRESENTANDO O SELO DE PUREZA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE INDÚSTRIA DE CAFÉ) E SELO DE SISTEMA GESTÃO DE QUALIDADE ISO 9001. EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	KG	2.500	34,86	87.150,00
3	1	LEITE INTEGRAL - LEITE INTEGRAL UHT PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL (VACA), LÍQUIDO, FLUIDO, HOMOGÊNEO, DE COR BRANCA OPACA, ESTERELIZADO. EMBALAGEM TETRA PACK ORIGINAL DE FÁBRICA DE 1 LITRO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. CAIXA COM 12 UNIDADES DE 1 LITRO.	LT	2.300	5,14	11.822,00
4	1	ACHOCOLATADO - ACHOCOLATADO EM PÓ CARACTERÍSTICAS: AÇÚCAR, CACAU SOLUBILIZADO, MALTODEXTRINA, EXTRATO DE CACAU, COMPLEXO VITAMÍNICO (VITAMINA A, D, B1, B2, B6, B9 E B12), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E AROMA NATURAL DE CACAU COM BAUNILHA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. SEM ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ OU SORO DE LEITE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR (PROBLEMAS COM HOMOGENEIDADE, DILUIÇÃO INADEQUADA, EXCESSO DE AÇÚCAR, MISTURAS INADEQUADAS AO PRODUTO), PRESENÇA DE IMPUREZAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS, CHEIRO FORTE E INTENSO, COL	KG	600	14,00	8.400,00
5	1	AÇÚCAR REFINADO - PACOTE DE 01KG - FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS. AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO FUNDAMENTALMENTE POR SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR. ASPECTO: SÓLIDO BEM DEFINIDOS. COR: BRANCA (AÇÚCAR BRANCO). ODOR E SABOR PRÓPRIO DO PRODUTO. EMBALAGEM INTACTA DE 1KG, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO.	KG	1.750	4,98	8.715,00
		MARGARINA COM SAL - 1KG GRAMAS - CARACTERÍSTICAS: INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTERESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, VITAMINA A, ESTABILIZANTES: MONO E				

6	1	DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE POLIGLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTES: EDTACÁLCICO DISSÓDICO, BHT E ÁCIDO CÍTRICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM: POTE DE POLIETILENO	KG	650	13,40	8.710,00
7	1	DOCE DE FRUTAS EMBALADO. CARACTERÍSTICAS: SABOR (BANANA, MORANGO, UVA). INGREDIENTES: POLPA DE FRUTA, AÇÚCAR, GLUCOSE, PECTINA. EMBALAGEM: POTES OU BALDES DE POLIETILENO RESISTENTE OU ACETADO COM 1KG, COM TAMPA HERMETICAMENTE FECHADA COM LACRE E PROTEÇÃO, INTACTA, CONTENDO 500 GR DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 60 DIAS.	UN	650	7,91	5.141,50
8	1	ÓLEO DE SOJA. CARACTERÍSTICAS: ÓLEO DE SOJA REFINADO, 100% NATURAL, NÃO DEVE APRESENTAR CHEIRO FORTE E INTENSO, VOLUME INSATISFATÓRIO, MISTURA DE OUTROS ÓLEOS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADAS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS 900 ML DE PESO LÍQUIDO. FABRICAÇÃO: MÁXIMO DE 30 DIAS.	UN	600	7,59	4.554,00
9	1	MORTADELA FATIADA. COMPOSTO DE CARNE SUÍNA, CARNE BOVINA MORTADELA - FATIADA. COMPOSTO DE CARNE SUÍNA, CARNE BOVINA TOUCINHO, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE, AMIDO (MÁX. 5%), PROTEÍNA VEGETAL, GLICOSE, SAL, LACTOSE, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, CONSERVADORES: NITRATOS E NITRITOS DE SÓDIO, AROMATIZANTES: AROMAS NATURAIS, REALÇADOR DE SABOR. EMBALAGEM: DE 01 KG	KG	680	16,92	11.505,60
10	1	QUEIJO TIPO PRATO, IDEAL PARA LANCHE, COM REGISTRO NO SIF, OFERECIDO EM UNIDADES FATIADAS. CONSTAR DENOMINAÇÃO DO NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, ENDEREÇO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DO RECEBIMENTO DO PRODUTO. RESFRIADO A TEMPERATURA DE NO MÍNIMO 10 OC. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12 /78 DA CNNPA, COM REGISTRO NO MA OU MS. EMBALAGEM: DE 01 KG	KG	950	44,33	42.113,50
11	1	ABACAXI - ABACAXI PÉROLA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO GRANDE, MÉDIA DE 2KG, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, COM POLPA INTACTA E FIRME, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE EM CAIXA APROPRIADA.	UN	1.210	8,69	10.514,90
12	1	LIMÃO - LIMÃO TAITI DE 1º QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NÃO APRESENTANDO AMASSADOS, MOFO, BOLOR E ASPECTOS DE DETERIORIZAÇÃO.	KG	510	6,10	3.111,00
13	1	LARANJA - LARANJA PÉRA, GRUPO I, CLASSE 2 A 4 (DE 85 A 92 MM) TIPO ESPECIAL. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	1.410	5,14	7.247,40
14	1	MAÇÃ FUJI - MAÇÃ FUJI DE 1ª QUALIDADE, GRUPO RAJADA, CLASSE DE 70 A 80 MM, TIPO 02. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	1.510	10,13	15.296,30
15	1	BANANA - BANANA BRANCA (GRUPO II), TIPO ESPECIAL, COM GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO.	KG	1.530	5,06	7.741,80
16	1	MELANCIA - MELANCIA REDONDA, GRAÚDA - DE PRIMEIRA, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, COM POLPA FIRME E INTACTA, PESANDO ENTRE (6 A 10KG) CADA UNIDADE.	KG	750	4,46	3.345,00
17	1	MAMÃO-FORMOSA, DE 1º QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, PESANDO DE 1,5 A 2 KG, NÃO APRESENTANDO MOFO, BOLOR, AMASSADOS E ASPECTOS DE DETERIORIZAÇÃO.	KG	630	10,01	6.306,30
18	1	TANGERINA - TANGERINA PONKAN - CARACTERÍSTICAS: PONKAN DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM FORMADAS, LIMPAS, COM COLORAÇÕES PRÓPRIAS, LIVRES DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. A POLPA DEVE ESTAR INTACTA E FIRME.	KG	710	6,70	4.757,00

19	1	BISCOITO SALGADO - BISCOITO SALGADO - CARACTERÍSTICAS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA INTERESTERIFICADA, SAL, AÇÚCAR, EXTRATO DE MALTE, SORO DE LEITE EM PÓ, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO), AROMATIZANTE E MELHORADORES DE FARINHA (METABISSULFITO DE SÓDIO E PROTEASE). CONTÉM GLÚTEN. DEVERÃO SER FABRICADOS A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DEVENDO ESTAR EM PERFEITO ESTADO D	KG	2.450	23,60	57.820,00
20	1	BISCOITO DOCE - BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM GLÚTEN CARACTERÍSTICAS: AMIDO DE MILHO, MARGARINA VEGETAL NÃO HIDROGENADA (GORDURAS E ÓLEOS VEGETAIS, ÁGUA, SAL, EMULSIFICANTE: MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTE NATURAL), FARINHA DE MILHO, AÇÚCAR, TAPIOCA MODIFICADA, OVO, LEITE INTEGRAL EM PÓ, XAROPE DE BETERRABA, EMULSIFICANTE: ÉSTERES MONOACETILTARTÁRICOS E DIACETILTARTÁRICOS DE MONO E DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LEVEDURAS: BICARBONATO DE AMÔNIA E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZA	KG	2.450	17,23	42.213,50
21	1	PÃO DOCE, 50G: PÃO DOCE, COM PESO MÉDIO DE 50G. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, AINDA APRESENTANDO MACIES EM TODA A SUA COMPOSIÇÃO. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO, MAL COZIDO OU QUE NÃO ESTEJA ADEQUADO PARA CONSUMO. OS PÃES DEVEM SER ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS OU DE PAPEL NÃO TÓXICOS, DE FORMA ORGANIZADA. LEGISLAÇÃO: RESOLUÇÃO - RDC Nº 263, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005	KG	2.450	18,76	45.962,00
22	1	PÃO DE TRIGO, 50G: PÃO DE TRIGO, TIPO HOTEL, PESO DE 50G. DEVE SER PRODUZIDO NO DIA DA ENTREGA. COM FORMATO FUSIFORME E COM PESTANA. ACONDICIONADOS EM MONOBLOCOS RETORNÁVEIS DE POLIETILENO, FECHADOS, EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, COBERTO COM MATERIAL IMPERMEÁVEL E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 47 DO DECRETO ESTADUAL NÚMERO 12.486 DE 20/10/1978. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR A VALIDADE DO PRODUTO, NO PRAZO MÍNIMO DE 6 HORAS APÓS A ENTREGA.	KG	2.450	17,28	42.336,00
23	1	PÃO DE CACHORRO QUENTE - PÃO DE CACHORRO QUENTE - CARACTERÍSTICAS: PÃO DE 50 G CADA, NOVO MACIO, TAMANHO UNIFORME E BOA APRESENTAÇÃO. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO ATÉ 30 UNIDADES POR PACOTE.	KG	1.500	18,96	28.440,00
24	1	ALFACE - A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE EXTRA, DE PRIMEIRA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS FOLHAS QUE LHES ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA.	UNID	1.000	3,16	3.160,00
25	1	ALHO - A) ALHO A GRANEL GRANDE, APARÊNCIA FRESCA E SÃ, COLHIDOS AO ATINGIREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO E PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, ISENTO DE DANOS E DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA.	KG	300	26,30	7.890,00
26	1	BATATA INGLESA - A) CARACTERÍSTICAS: LIMPA - CLASSE 2, TIPO ESPECIAL, DEVE APRESENTAR DE 45 A 85 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL, E PESAR ENTRE 100 A 300 G /UNIDADE. DEVE APRESENTAR LIMITE MÁXIMO DE DEFEITOS CONFORME DESCRITO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	KG	1.000	6,94	6.940,00
27	1	BETERRABA - A) CARACTERÍSTICAS: TAMANHO MÉDIO - PESANDO ENTRE 200 A 300 G A UNIDADE. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.000	6,01	6.010,00

28	1	BRÓCOLIS - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA, LIMPO (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES	UNID	500	6,56	3.280,00
29	1	CEBOLA DE CABEÇA BRANCA - A) CARACTERÍSTICAS: BRANCA, CLASSE 4 (70 A 90 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL), TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G/UNIDADE E APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.100	6,13	6.743,00
30	1	CEBOLINHA VERDE - A) CARACTERÍSTICAS: FOLHAS VERDES, ORGÂNICA, FRESCA, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, ÍNTEGROS E FIRMES, ISENTOS DE SUJIDADES OU CORPO ESTRANHOS.	UNID	500	3,88	1.940,00
31	1	CENOURA - A) CARACTERÍSTICAS: CLASSE: MÉDIA, TIPO: ESPECIAL, PESANDO ENTRE 70 A 140 G/UNIDADE. COMPOSIÇÃO DAS RAÍZES DE 12 A 17 CM DE COMPRIMENTO E 2,5 DE DIÂMETRO. DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDA, BEM FORMADA, LIMPA, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. DEVE APRESENTAR COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE E ESTAR ISENTA DE INSETOS VIVOS OU MORTOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE	KG	1.000	6,99	6.990,00
32	1	COUVE-FLOR - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPA (SEM TALOS E FOLHAS), MOLHOS PEQUENOS, DEVENDO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, APRESENTANDO GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO, DE TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIOS, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS OU DOENÇAS, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO À MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSUMO; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	UNID	500	10,04	5.020,00
33	1	PEPINO - A) CARACTERÍSTICAS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, LISO, COM POLPA INTACTA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE LHE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE MANCHAS, BOLORES, SUJIDADE, FERRUGEM, SEM LESÃO FÍSICA OU MECÂNICA, PARASITOS E LARVAS.	KG	1.000	6,55	6.550,00
34	1	PIMENTÃO - A) CARACTERÍSTICAS: PIMENTÃO VERDE EXTRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, TAMANHO MÉDIO E COLORAÇÃO UNIFORME. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	500	9,70	4.850,00
35	1	SALSA A) CARACTERÍSTICAS: QUALIDADE: EXTRA, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, SEM EXCESSO DE UMIDADE, INTACTAS E BEM DESENVOLVIDAS. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS QUE LHES ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. DEVERÁ APRESENTAR AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	UNID	500	4,08	2.040,00
36	1	TOTOMATE - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO OBLONGO OU REDONDO, SUBGRUPO VERDE MADURO A PINTADO, CLASSE MÉDIO OU GRANDE (MAIOR QUE 50 MM DE DIÂMETRO TRANSVERSAL DO FRUTO) E TIPO ESPECIAL. DEVE PESAR DE 100 A 200 G A UNIDADE. APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS DO CULTIVAR BEM DEFINIDAS, ESTAR FISIOLÓGICAMENTE BEM DESENVOLVIDO, BEM FORMADO, LIMPO, COM COLORAÇÃO PRÓPRIA, LIVRE DE DANOS MECÂNICOS, FISIOLÓGICOS, PRAGAS E DOENÇAS E ESTAR EM PERFEITAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO E MATURAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR INSETOS VIVOS OU MORTOS E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE.	KG	1.100	8,85	9.735,00
37	1	CARNE INTEIRA A) PALETA, COXÃO MOLE OU PATINHO - CARNE BOVINA CORTES: INTEIRA, RESFRIADA (0º A 7ºC), LIMPO, ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE (VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA) SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PARDACENTAS OU DE QUALQUER ESPÉCIE, ISENTA DE PARASITAS E LARVAS. ODORE E SABOR: PRÓPRIO. O PERCENTUAL ACEITÁVEL DE SEBO/GORDURA É DE 10%	KG	1.500	41,40	62.100,00

		(DEZ). EMBALAGEM EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO				
38	1	CARNE BOVINA MOÍDA - A) CARACTERÍSTICAS: PEÇA DE CARNE BOVINA PATINHO, PALETA, COXÃO MOLE OU ACÉM, MOÍDA, CONGELADA, PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, CARNE DE COR VERMELHO-CEREJA, ELÁSTICA, FIRME E COM ODOR CARACTERÍSTICO, SADIA; SEM OSSO, SEM CARTILAGENS, NERVOS, TENDÕES E APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS. NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, COM GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. B. EMBALAGEM: EMBALADAS À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA FLEXÍVEL, ATÓXICA, TRANSPARENTE, EM PACOTES DE 1 KG, LACRADOS; C) ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO O TIPO DE CARNE EMBALADA, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. E) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. F) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	1.500	28,69	43.035,00
39	1	FRANGO CONGELADO - CARACTERÍSTICAS: TIPO SOBRECORA, CONGELADO INDIVIDUALMENTE, NÃO DEVE APRESENTAR SINAIS DE DESCONGELAMENTO, GRANDES CRISTAIS DE GELO, AMOLECIMENTO DO PRODUTO OU PRESENÇA DE UMIDADE. É O PRODUTO OBTIDO EM ATO CONTÍNUO DE TRANSPORTE PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO PELO PROCESSO IQF - "INDIVIDUAL QUICK-FROZEN". O FRANGO PARA A ELABORAÇÃO DEVE SER SUBMETIDO AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO ESTABELECIDOS NO RIISPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ORIGEM ANIMAL" - MAPA. EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO POR TERMOSSOLDAGEM, TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO: 1KG ROTULAGEM: ETIQUETA CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO, CARIMBO DE INSPEÇÃO, PESO E DATA DE VALIDADE. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO	KG	2.000	12,42	24.840,00
40	1	IOGURTE - A) CARACTERÍSTICA: IOGURTE PARCIALMENTE DESNATADO OU BATIDO INTEGRAL, SABOR MORANGO E/OU COCO E/OU SALADA DE FRUTAS. ELABORADO A PARTIR DE LEITE, AÇÚCAR, FERMENTOS LÁCTEOS, POLPA OU PREPARADO DE FRUTAS E ESTABILIZANTE. B) EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, CONTENDO DE 900 A 1.000 GRAMAS. DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA OU SIE E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF OU SIE. CONSERVADO ENTRE 1 A 10 GRAUS CENTÍGRADOS; VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 273/05 DA ANVISA/MS. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL E/OU FEDERAL, AUTENTICADOS, EXPRESSANDO CLARAMENTE O TIPO DE PRODUTO EM CADA CERTIFICADO. D) AMOSTRA: APRESENTAR AMOSTRA NA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA, CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL. VALIDADE DE NO MÍNIMO 20 (VINTE) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	LT	1.000	8,19	8.190,00

41	1	AMIDO DE MILHO - A) AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICAS: AMIDO DE MILHO EM EMBALAGEM DE PAPEL INTACTA CONTENDO 500G DE PESO LÍQUIDO COM DATA DE VALIDADE DE UM ANO. B) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	KG	300	6,87	2.061,00
42	1	ARROZ - A) SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE GRÃO LONGO, NOVO, PRIMEIRA QUALIDADE. ISENTO DE SUJIDADE E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 01 (UM) KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM O NOME DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE.	KG	1.000	6,44	6.440,00
43	1	CLORÍFERO: A) CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ CONTER FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA, COM SEMENTE DE URUCUM EM PÓ. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES, PARASITAS OU LARVAS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE RANÇOSO. DEVE TER ASPECTO COMO PÓ FINO, COLORAÇÃO ALARANJADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. B) EMBALAGEM: DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	KG	300	11,06	3.318,00
44	1	EXTRATO DE TOMATE - A) EXTRATO DE TOMATE, CONCENTRADO, SACHE COM 340 OU 350 G.: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 03 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, COM COR SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICAS	UNID	500	4,37	2.185,00
45	1	FARINHA DE MANDIOCA - FARINHA DE MANDIOCA - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA. DEVE SER FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E PARASITOS. NÃO PODE ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. DEVE SER ISENTA DO RADICAL CIANETO. DEVE SER OBTIDA, PROCESSADA, EMBALADA, ARMAZENADA, TRANSPORTADA E CONSERVADA EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. DEVE ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR, QUANDO HOUVER, E OUTRAS LEGISLAÇÕES PERTINENTES. B) EMBALAGEM: BEM VEDADA, DE ATÉ 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) REFERÊNCIAS: PORTARIA Nº. 554 DE 30/08/95 MAPA, RDC Nº. 263 DE 22/09/2005 ANVISA, RDC Nº 175 DE 08 /07/2003 ANVISA, RDC Nº. 12 DE 02/01/2001 ANVISA.	KG	400	10,36	4.144,00
46	1	FARINHA DE MILHO: A) CARACTERÍSTICAS: TIPO FUBÁ - PRODUTO OBTIDO PELA LIGEIRA TORRAÇÃO DO GRÃO DE MILHO, FINA. NÃO DEVERÁ CONTER SUJIDADES OU MATÉRIAS ESTRANHAS. É OBRIGATÓRIA A ADIÇÃO DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, DEVENDO CADA 100G DE FARINHA DE TRIGO FORNECEREM NO MÍNIMO 4,2MG DE FERRO E 150MCG DE ÁCIDO FÓLICO. DEVERÁ APRESENTAR COMO REQUISITO ESPECÍFICO: UMIDADE MÁXIMA DE 15% (G /100G). DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS E MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. DEVEM SER DESIGNADAS USANDO-SE O NOME CONVENCIONAL DO PRODUTO, SEGUIDO DE UMA DAS SEGUINTE EXPRESSÕES: FORTIFICADA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU ENRIQUECIDA (O) COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO OU RICA (O) EM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. B) EMBALAGEM: DEVERÁ ESTAR INTACTA EM PACOTES DE POLIETILENO, TRANSPARENTES E BEM VEDADOS, DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO	KG	200	4,96	992,00
47	1	FARINHA DE TRIGO - A) FARINHA DE TRIGO CARACTERÍSTICAS: CLASSIFICAÇÃO FARINHA DE TRIGO ESPECIAL. ESPECIFICIDADE DE USO: PREPARO DE PÃES CASEIROS DIVERSOS, BOLOS E BISCOITOS. RENDIMENTO SATISFATÓRIO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR COR ESCURA OU MISTURA COM OUTRAS FARINHAS, FORMAÇÃO DE GRUMOS (UMIDADE), RESÍDUOS OU IMPUREZAS. EMBALAGEM: INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE, CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS	KG	1.000	4,92	4.920,00

		POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).				
48	1	FEIJÃO - A) CARACTERÍSTICAS: GRUPO I, CLASSE PRETO E TIPO I. O FEIJÃO DEVERÁ SE APRESENTAR FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO. PERCENTUAL DE TOLERÂNCIA MÁXIMO DE DEFEITOS GRAVES E LEVES DE ACORDO COM O ESTABELECIDO NA LEGISLAÇÃO VIGENTE. A UMIDADE MÁXIMA TOLERADA DE ATÉ 15%. B) EMBALAGEM: DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	KG	1.000	8,91	8.910,00
49	1	FERMENTO BIOLÓGICO - A) FERMENTO BIOLÓGICO - SECO - INSTANTÂNEO - SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO. INGREDIENTES: SACCHAROMYCES CEREVISIAS DE REIDRATAÇÃO. EMBALAGEM A VÁCUO, CONTENDO 125G DE PESO LÍQUIDO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO	UNID	1.000	9,49	9.490,00
50	1	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: A) CARACTERÍSTICAS: NA COMPOSIÇÃO PODERÃO ENTRAR COMO COMPONENTES ESSENCIAIS AS SUBSTÂNCIAS DEFINIDAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVERÁ POSSUIR ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DESIGNAÇÃO: "FERMENTO QUÍMICO" E A SEGUINTE RECOMENDAÇÃO: "CONSERVE AO ABRIGO DA UMIDADE" OU "CONSERVE EM AMBIENTE SECO", OU EXPRESSÕES EQUIVALENTES. NÃO PODERÁ APRESENTAR SUJIDADES E MATÉRIAS ESTRANHAS EM 100G DE AMOSTRA. B) EMBALAGEM: EM POTE PLÁSTICO. EMBALAGEM DE 250 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	UNID	1.000	8,29	8.290,00
51	1	LEITE EM PÓ - A) LEITE EM PÓ INTEGRAL 1KG CARACTERÍSTICAS: LEITE INTEGRAL, LECITINA (EMULSIFICANTE) E INSTANTÂNEO, VITAMINA A, VITAMINA D, NÃO CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM INTACTA CONTENDO 1KG DE PESO LÍQUIDO	KG	200	39,78	7.956,00
52	1	MACARRÃO ESPAGUETE- A) MASSA DE SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDO COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, OVOS, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA E URUCUM. PACOTE COM 500 GRAMAS, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E TERMOSOLDADO, ISENTO DE QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA OU NOCIVA, PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. NO ROTULO DEVE CONTER INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, INGREDIENTES, PRAZO DE VALIDADE E LOTE.	KG	1.000	5,40	5.400,00
53	1	MACARRÃO PARAFUSO - A) E CARACTERÍSTICAS: DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITAS. COM OVOS. A FARINHA DE TRIGO DEVE SER ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. AO SEREM COLOCADAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO, NÃO DEVERÃO APRESENTAR-SE FERMENTADAS OU RANÇOSAS. APÓS O COZIMENTO DEVERÃO APRESENTAR CORTES SOLTOS, DE CONSISTÊNCIA MACIA, PORÉM NÃO PAPA OU PEGAJOSA. DEVERÁ ATENDER AOS REGULAMENTOS TÉCNICOS ESPECÍFICOS DE ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E FABRICAÇÃO; CONTAMINANTES; CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS, MICROSCÓPICAS MICROBIOLÓGICAS; ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS; ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR. AO APRESENTAR OVOS EM SUA COMPOSIÇÃO, NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A SEGUINTE DESIGNAÇÃO: MACARRÃO COM OVOS. B) EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTES, ATÓXICOS, TERMOS SOLDADOS, DEVE ESTAR INTACTA, PACOTES DE 500 G. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	KG	1.000	6,61	6.610,00
		SAL - A) CARACTERÍSTICAS: REFINADO, IODADO, NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES E MISTURAS INADEQUADAS, E DEVE OBEDECER AOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA O SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. UMIDADE MÁXIMA DE 0,2%. DEVERÁ CONTER TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 20MG ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 60MG DE IODO POR KG DO PRODUTO. A EMPRESA FABRICANTE DEVE SEGUIR OS PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO RECOMENDADOS				

54	1	PARA ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE SAL DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. B) EMBALAGEM: PACOTES DE 01 KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. C) DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	KG	1.000	1,91	1.910,00
55	1	VINAGRE - VINAGRE - A. CARACTERÍSTICAS: DE ÁLCOOL. B. EMBALAGEM: PLÁSTICA DE 750 ML A 1 LITRO. VALIDADE DE NO MÍNIMO 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE APRESENTAR-SE INVOLADA, SEM NENHUM VAZAMENTO E SEM ESTUFAMENTO, CONFORME O MANUAL DE MÉTODOS DE ANÁLISES DE BEBIDAS E VINAGRES C. DOCUMENTAÇÃO: FICHA TÉCNICA COM INFORMAÇÕES DO PRODUTO, LAUDOS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICO, SENSORIAL E MICROSCÓPICO EMITIDOS POR LABORATÓRIOS OU CENTRO HABILITADOS PELA ANVISA (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA) OU PELO MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO).	UNID	500	3,24	1.620,00
56	1	FILTRO DE CAFÉ 103 (PACOTE COM 30 UNIDADES.)	PCT	1.300	5,54	7.202,00
57	1	FILTRO DE CAFÉ 102 (PACOTE COM 30 UNIDADES.)	PCT	1.300	5,30	6.890,00