

Pregão Eletrônico

Dados do Processo

Nº Processo 72/2026 **Responsável** Prefeitura Municipal de Rodeio - SC

Objeto

Aquisição de cestas básicas de gêneros alimentícios para distribuição as pessoas em situação de vulnerabilidade social do município conforme levantamento efetuado pelo setor de assistência e promoção social.

Dados Gerais

Situação Aguardando Abertura	Início Envio Propostas 20/07/2026 - 17:00	Fim Envio Propostas 12/08/2026 - 08:00	Pregoeiro ERICO CARINI
Modo de Disputa Valor Total	Exibir Valor de Referência Sim	Amparo legal Lei 14.133/2021, Art. 28, I	
Tipo Menor Preço	Inversão de Fase Não	Recurso Federal Não	Benefícios Selecionados Benefício Priorizar local/regional

Cidades vinculadas aos benefícios
Rodeio (Local)

Listagem de Lotes/Itens

Lote	Item	Descrição	Un	Qtd	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	1	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO COM TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 26%, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ENVASADO EM RECIPIENTES HERMÉTICOS EM SACO ALUMINIZADO DE 400 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA-369 DE 04/09/97 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	UN	820	16,71	13.702,20
1	2	BOLACHA DOCE TIPO MARIA DE ACORDO COM AS NTA 02 E 48, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, DE MAISENA, DE FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTE DE LECITINA DE SOJA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM EM PACOTE IMPERMEÁVEL, LACRADO, COM PESO LÍQUIDO DE 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS.	UN	820	6,88	5.641,60
1	3	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, INGREDIENTES: LEVEDURA NATURAL E AGENTE DE REIDRATAÇÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	410	8,35	3.423,50
1	4	MASSA DE TOMATE À BASE DE TOMATE, SAL E ADITIVOS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE), COR VERMELHA, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM COM 850 GRAMAS, CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCADO FABRICANTE E DE ACORDO COM AS NORMAS E /OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA	UN	410	12,68	5.198,80
1	5	VINAGRE DE ÁLCOOL, EMBALAGEM CONTENDO 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78DA CNNPA, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	410	3,31	1.357,10
		FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1, DE COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CADA 100 GRAMAS DEVE FORNECER, NO MÍNIMO, 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ÁCIDO FÓLICO, DEVE SER ELABORADA COM GRÃOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.) OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO DO GÊNERO TRITICUM (EXCETO TRITICUM DURUM), OU COMBINAÇÕES POR MEIO DE TRITURAÇÃO OU MOAGEM E OUTRAS TECNOLOGIAS OU PROCESSOS, POR PORÇÃO DE 50 GRAMAS DEVERÁ				

1	6	APRESENTAR: CARBOIDRATOS: MÍNIMO 38 GRAMAS, PROTEÍNAS: MÍNIMO 5,0 GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS = 0, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 1,0 SÓDIO = 0, FERRO: MÍNIMO 2,1 MG, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SE APRESENTAR LIMPA, SECA E ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS AO PRODUTO, SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/ 2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, QUANDO UTILIZADO NO PREPARO DE PÃES, NÃO DEVE DEIXAR A MASSA ESCURA, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO TRANSPARENTE, NOVO, LIMPO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE DANO INTERNO OU EXTERNO E QUE NÃO TRANSMITA ODORES E SABORES ESTRANHOS AO PRODUTO, CADA PACOTE DEVE CONTER 05 KG, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 (SESSENTA) DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	410	18,91	7.753,10
1	7	ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICERÍDEOS DE ÁCIDO GRAXOS, OBTIDOS UNICAMENTE DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, PODERÃO CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LÍPIDIOS, TAIS COMO FOSFOLÍPIDIOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE, CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22/12 /2006, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM DEVE ESTAR ÍNTEGRA, SEM AMASSAMENTOS E VAZAMENTO, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C, COR CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC Nº 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900 ML, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 60 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	410	8,69	3.562,90
1	8	MARGARINA COM SAL E SEM GORDURA TRANS, TEOR DE LÍPIDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, MÍNIMA DE 80%, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM POTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS CADA, ATÓXICA, CONFORME PORTARIA 372/97 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UN	410	10,10	4.141,00
1	9	SAL REFINADO IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO RDC Nº 28, DE 28/03/00,	UN	410	2,83	1.160,30

		RESOLUÇÃO DO RDC 130/03 E SUAS ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.				
1	10	FEIJÃO PRETO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 6.268, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	UN	820	9,61	7.880,20
1	11	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO, PARA MACARRONADA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, UMIDADE MÁXIMA DE 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 263 DE 22/09/2005 ANVISA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, 500 GRAMAS.	UN	820	5,95	4.879,00
1	12	FUBÁ DE MILHO GROSSO, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, ATÓXICO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	UN	410	5,60	2.296,00
1	13	CAFÉ EXTRA FORTE, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE GOSTO RIZOMA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALTO VÁCUO, TIPO TIJOLINHO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A (PORTARIA 377, DE 26/04/99), VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO, PACOTE DE 500 GRAMAS	UN	410	26,57	10.893,70
1	14	ACUCAR, OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, TIPO REFINADO, ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99% P/P, SEM FERMENTAÇÃO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO, EMBALAGEM DE 01 KG E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES APOS ENTREGA DO PRODUTO	UN	1.230	5,08	6.248,40
1	15	ARROZ, PACOTE DE 05 KG, SUBGRUPO, PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO 01, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS, RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVE SER DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES	UN	410	24,28	9.954,80
1	16	DOCE DE FRUTAS CREMOSO SABORES DIVERSOS, COM POTES DE 400 GRAMAS. A EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE DEVERÁ SER UNIFORME QUANTO AO TIPO E PESO PARA A QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	UN	410	6,87	2.816,70
1	17	FARINHA DE MANDIOCA, PACOTE DE 01 KG, GRUPO FARINHA SECA, SUBGRUPO: FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 12 MESES, EMBALAGEM PLÁSTICA E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	410	8,67	3.554,70
1	18	CALDO DE GALINHA CONSTITUÍDO BASICAMENTE DE CARNE DE GALINHA DESIDRATADA, LIOFILIZADO, SAL, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS, PODENDO CONTER CORANTE NATURAL, APRESENTANDO-SE LIVRE DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, EM EMBALAGEM METALIZADA, TERMO SOLDÁVEL, RESISTENTE E ATÓXICA, VALIDADE 12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 70 (DECRETO 12.342/78), PESO APROXIMADO 57G, CONTENDO 06 TABLETES	UN	820	3,41	2.796,20
2	19	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO COM TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 26%, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, ENVASADO EM RECIPIENTES HERMÉTICOS EM SACO ALUMINIZADO DE 400 GRAMAS, VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, SUAS CONDIÇÕES	UN	360	16,71	6.015,60

		DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA MA-369 DE 04/09/97 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.				
2	20	BOLACHA DOCE TIPO MARIA DE ACORDO COM AS NTA 02 E 48, PRODUZIDA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, SEM CORANTE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, TENDO COMO COMPOSIÇÃO BÁSICA OS SEGUINTE ELEMENTOS: BISCOITO DOCE SEM RECHEIO, DE MAISENA, DE FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, SAL, AÇÚCAR, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTE DE LECITINA DE SOJA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, EMBALAGEM EM PACOTE IMPERMEÁVEL, LACRADO, COM PESO LÍQUIDO DE 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS.	UN	360	6,88	2.476,80
2	21	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO PARA PÃO, EMBALAGEM COM 100 GRAMAS, INGREDIENTES: LEVEDURA NATURAL E AGENTE DE REIDRATAÇÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	360	8,35	3.006,00
2	22	MASSA DE TOMATE, EMBALAGEM CONTENDO 340 GRAMAS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, O PRODUTO DEVERA DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.	UN	360	6,52	2.347,20
2	23	VINAGRE DE ÁLCOOL, EMBALAGEM CONTENDO 900 ML, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78DA CNNPA, O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	360	3,31	1.191,60
2	24	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL CONFORME DESCRIÇÕES MÍNIMAS DETALHADAS: - FARINHA DE TRIGO TIPO 1, DE COR BRANCA, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CADA 100 GRAMAS DEVE FORNECER, NO MÍNIMO, 4,2 MG DE FERRO E 150 MCG DE ÁCIDO FÓLICO, DEVE SER ELABORADA COM GRÃOS DE TRIGO (TRITICUM AESTIVUM L.) OU OUTRAS ESPÉCIES DE TRIGO DO GÊNERO TRITICUM (EXCETO TRITICUM DURUM), OU COMBINAÇÕES POR MEIO DE TRITURAÇÃO OU MOAGEM E OUTRAS TECNOLOGIAS OU PROCESSOS, POR PORÇÃO DE 50 GRAMAS, DEVERÁ APRESENTAR: CARBOIDRATOS: MÍNIMO 38 GRAMAS, PROTEÍNAS: MÍNIMO 5,0 GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS = 0, FIBRA ALIMENTAR: MÍNIMO 1,0 SÓDIO = 0, FERRO: MÍNIMO 2,1 MG, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SE APRESENTAR LIMPA, SECA E ISENTA DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS AO PRODUTO, SEGUNDO A RESOLUÇÃO RDC Nº 263, DE 22/09/ 2005, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, QUANDO UTILIZADO NO PREPARO DE PÃES, NÃO DEVE DEIXAR A MASSA ESCURA, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO TRANSPARENTE OU PAPEL, NOVO, LIMPO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE DANO INTERNO OU EXTERNO E QUE NÃO TRANSMITA ODORES E SABORES ESTRANHOS AO PRODUTO, CADA PACOTE DEVE CONTER 01 KG, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DATA DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO 60 (SESSENTA) DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	UN	1.080	7,00	7.560,00
		ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA, REFINADO, OBTIDO DOS GRÃOS DE SOJA (GLYCINE MAX. L. MERRILL), POR MEIO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, CONSTITUÍDO PRINCIPALMENTE POR TRIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO GRAXOS, OBTIDOS UNICAMENTE DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL, REFINADO MEDIANTE O EMPREGO DE PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS, PODERÃO CONTER PEQUENAS QUANTIDADES DE OUTROS LÍPIDIOS, TAIS COMO FOSFOLÍPIDIOS, CONSTITUINTES INSAPONIFICÁVEIS E ÁCIDOS GRAXOS LIVRES, NATURALMENTE PRESENTES NO ÓLEO VEGETAL, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM TODA				

2	25	LEGISLAÇÃO VIGENTE, CARACTERÍSTICAS GERAIS: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22/12/2006, O PRODUTO DEVE SER OBTIDO, PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM OU AGREGUEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR, DEVE SER OBEDECIDA A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS, CHEIRO FORTE E VOLUME INSATISFATÓRIO, EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, SEM AMASSAMENTOS E VAZAMENTO, CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS A 25°C, COR CARACTERÍSTICA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE RANÇO, DE ODORES E SABORES ESTRANHOS, CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE MATÉRIAS PREJUDICIAIS A SAÚDE HUMANA (MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS), ABRANGENDO INSETOS, OUTROS ANIMAIS, PARASITOS, EXCREMENTOS DE INSETOS E/OU DE OUTROS ANIMAIS, OBJETOS RÍGIDOS, PONTIAGUDOS OU CORTANTES, CONFORME DETERMINA A RESOLUÇÃO RDC N.º 175, DE 08/07/2003, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 900 ML, NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS COM LACRE ROMPIDO OU CUJAS EMBALAGENS ESTEJAM DANIFICADAS, A ROTULAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, O PRODUTO DEVE TER SIDO FABRICADO NO MÁXIMO DE 60 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA, PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	UN	360	8,69	3.128,40
2	26	MARGARINA COM SAL E SEM GORDURA TRANS, TEOR DE LÍPIDIOS DE FORMA PRECISA NA EMBALAGEM, MÍNIMA DE 80%, PODENDO CONTER VITAMINA E OUTRAS SUBSTÂNCIA PERMITIDAS, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, VALIDADE MÍNIMA 5 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM POTE PLÁSTICO DE 500 GRAMAS CADA, ATÓXICA, CONFORME PORTARIA 372/97 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UN	360	10,10	3.636,00
2	27	SAL REFINADO IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, RESISTENTE E VEDADO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO DO RDC Nº 28, DE 28/03/00, RESOLUÇÃO DO RDC 130/03 E SUAS ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA.	UN	360	2,83	1.018,80
2	28	FEIJÃO PRETO TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 14%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E ESPÉCIES, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG, VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 6.268, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2007, INSTRUÇÃO NORMATIVA 12, DE 28 DE MARÇO DE 2008 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.	UN	360	9,61	3.459,60
2	29	MASSA ALIMENTÍCIA SECA, FORMATO PARAFUSO, PARA MACARRONADA, COR AMARELA, OBTIDA PELO AMASSAMENTO DA FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, OVOS E DEMAIS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, ISENTA DE CORANTES ARTIFICIAIS, SUJIDADES E PARASITAS, UMIDADE MÁXIMA DE 13%, ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 263 DE 22/09/2005 ANVISA, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, 500 GRAMAS.	UN	360	5,95	2.142,00
2	30	FUBÁ DE MILHO GROSSO, DO GRÃO DE MILHO MOÍDO, DE COR AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA 4 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE 01 KG, ATÓXICO, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA	UN	360	5,60	2.016,00
2	31	CAFÉ EXTRA FORTE, EM PÓ HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE GOSTO RIZOMA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALTO VÁCUO, TIPO TIJOLINHO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A (PORTARIA 377, DE 26/04/99), VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO, PACOTE DE 500 GRAMAS	UN	360	26,57	9.565,20
		ACUCAR, OBTIDO DA CANA DE ACUCAR, TIPO REFINADO, ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIO, SABOR DOCE, COM				

2	32	TEOR DE SACAROSE MINIMO DE 99% P/P, SEM FERMENTACAO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADOS EM SACO PLASTICO, ATOXICO, EMBALAGEM DE 01 KG E PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 06 MESES APOS ENTREGA DO PRODUTO	UN	720	5,08	3.657,60
2	33	ARROZ, PACOTE DE 02 KG, SUB-GRUPO, PARBOILIZADO CLASSE LONGO FINO, TIPO 01, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS, RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO, COM REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA, A EMBALAGEM DEVE SER DE PLASTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, DATA DE FABRICACAO E VALIDADE DE NO MINIMO 12 MESES	UN	720	12,08	8.697,60
2	34	DOCE DE FRUTAS CREMOSO SABORES DIVERSOS, COM POTES DE 400 GRAMAS. A EMBALAGEM OBRIGATORIAMENTE DEVERÁ SER UNIFORME QUANTO AO TIPO E PESO PARA A QUANTIDADE TOTAL SOLICITADA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES, DEVERÁ TER NO ATO DA ENTREGA UM MÍNIMO DE 90% DE SUA VALIDADE.	UN	360	6,87	2.473,20
2	35	FARINHA DE MANDIOCA, PACOTE DE 01 KG, GRUPO FARINHA SECA, SUBGRUPO: FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 1, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO DE 12 MESES, EMBALAGEM PLÁSTICA E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE	UN	360	8,67	3.121,20
2	36	CALDO DE GALINHA CONSTITUÍDO BASICAMENTE DE CARNE DE GALINHA DESIDRATADA, LIOFILIZADO, SAL, AMIDO DE MILHO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS, PODENDO CONTER CORANTE NATURAL, APRESENTANDO-SE LIVRE DE MATERIAS TERROSA, PARASITOS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, EM EMBALAGEM METALIZADA, TERMO SOLDÁVEL, RESISTENTE E ATÓXICA, VALIDADE 12 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 70 (DECRETO 12.342/78), PESO APROXIMADO 57G, CONTENDO 06 TABLETES	UN	360	3,41	1.227,60