



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. REGISTRO DE PREÇOS VISANDO FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTICIOS DESTINADOS AO ATENDIMENTO DOS PROGRAMAS DE DISTRIBUIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR DA REDE PÚBLICA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CANINDÉ/CE, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas do órgão gerenciador:

SEQ	DESCRIÇÃO	отр	UND			
1	POLPA DE FRUTA ACEROLA	2.400,00	Pacote			
mínimo de sólidos totais, is primária: saco de polictilen	duto não fermentado, não diluido, obtido exclusivamente da parte como sento de qualquer tipo de contaminação, produto congelado e seleciona o atóxico, lacrado, resistente, contendo 500 g do produto, rendimento es alagem deve conter data de fabricação, prazo de validade de no minimo 6	ido, em conformidado com a le perado: 100 g do produto deve o	gislação vigente, embalagem equivaler a 400 ml de bebida			
2	POLPA DE FRUTA GOIABA	2.400,00	Pacote			
polpa de fruta goiaba - produto não fermentado, não diluido, obtido exclusivamente da parte comestivel de frutos polposos, frescos, sãos e maduros, com teor minimo de sólidos totais, isento de qualquer tipo de contaminação, produto congelado e selecionado, em conformidade com a legislação vigente, embalagem primária: saco de polictileno atóxico, lacrado, resistente, contendo 500 g do produto, rendimento esperado: 100 g do produto deve equivaler a 400 ml de bebida pronta para consumo, a embalagem deve conter data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses e informações obrigatórias conforme a legislação vigente.						
3	POLPA DE FRUTA MANGA	2,400,00	Pacote			
polpa de fruta manga - produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível de frutos polposos, frescos, sãos e maduros, com teor mínimo de sólidos totais, isento de qualquer tipo de contaminação, produto congelado e selecionado, em conformidade com a legislação vígente, embalagem primária: saco de polietileno atóxico, lacrado, resistente, contendo 500 g do produto, rendimento esperado: 100 g do produto deve equivaler a 400 ml de bebida pronta para consumo, a embalagem deve conter data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses e informações obrigatórias conforme a legislação vígente.						
4	POLPA DE FRUTA CAJÚ	2,400,00	Pacote			
polpa de fruta cajú - produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível de frutos polposos, frescos, sãos e maduros, com teor mínimo de sólidos totais, isento de qualquer tipo de contaminação, produto congelado e selecionado, em conformidade com a legislação vigente, embalagem primária: saco de polictileno atóxico, lacrado, resistente, contendo 500 g do produto, rendimento esperado: 100 g do produto deve equivaler a 400 ml de bebida pronta para consumo, a embalagem deve conter data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 (seis) meses e informações obrigatórias conforme a legislação vigente.						
5	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE	76.800,00	Unidade			
bebida láctea tipo iogurte - embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e em conformidade com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. embalagem primária em grf de polietileno atóxico, contendo no minimo 170 ml do produto, apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, além de laudos fisico-químicos e microbiológicos emitidos por laboratório qualificado, atualizados para 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital.						
6	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ML SEM LACTOSE	2.400,00	Unidade			
bebida láctea tipo logurte 170ml sem lactose - embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e em conformidade com as normas e/ou resoluções da anvisa/ms. embalagem primária: grf de polietileno atóxico, contendo no minimo 170 ml do produto, apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, além de laudos físico-químicos e microbiológicos emitidos por laboratório qualificado, atualizados para 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital.						
7	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – SABOR DE SALADA DE FRUTA	2.400,00	Pacote			
bebida láctea fermentada com polpa de fruta – sabor de salada de fruta - ingredientes principais; soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído, e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. conservação: entre 1ºc e 10ºc. validade mínima: 30 dias a contar da data de fabricação. embalagem: polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado e resistente, contendo 900 ml do produto. deve conter identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, marca do fábricante e demais informações, prazo de validade, peso líquido e rotulagem conforme legislação vigente. o produto deve estar em conformidade com a legislação vigente e possuir registro no mapa. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, bem como laudos físico-químicos e microbiológicos emitidos por laboratório qualificado, atualizados para 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA —						
8	MORANGO	2.400,00	Pacote			
bebida láctea fermentada com polpa de fruta — morango - ingredientes principais: soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído, e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído, conservação: entre 1°c e 10°c, validade mínima: 30 dias a contar da data de fabricação, embalagem: polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado e resistente, contendo 900 ml do produto, deve apresentar identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, marca						

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







e dados do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem conforme legislação vigente. o produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente e possuir registro no mapa, deve ser apresentada ficha técnica assinada por profissional capacitado, alem de laudos físico-químicos e microbiológicos emitidos por laboratório qualificado, atualizados para o ano de 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital. BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA -2,400,00 SABOR BANANA COM MAÇĂ VERDE bebida lactea fermentada com polpa de fruta - sabor banana com maça verde - ingredientes principais: soro de leite pasteurizado e/ou soro de leite reconstituído, e leite pasteurizado integral e/ou leite integral reconstituído. conservação: entre 1ºc e 10ºc. validade minima: 30 dias a contar da data de fabricação. embalagem: polietileno original de fábrica, atóxico, lacrado e resistente, contendo 900 ml do produto, deve apresentar identificação do produto, lista de ingredientes, informações nutricionais, marca e dados do fabricante, prazo de validade, peso líquido e rotulagem conforme legislação vigente. o produto deve atender integralmente à legislação vigente, com registro no mapa, apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, além de laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, atualizados para o ano de 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital. 3.800,00 ALFACE CRESPA alface crespa, hortaliça de primeira qualidade, sem defeitos graves, com tamanho, cor e conformação uniformes. produto bem desenvolvido e maduro, procedente de vegetais genuinos e sãos, deve ser colhida antes do início do pendoamento, deve ter atingido o grau adequado de maturação para suportar manipulação, transporte e conservação, garantindo boas condições para consumo, isenta de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor, rotulagem: produto a granel, embalagem: acondicionado em caixas higienizadas, de pvc frestadas, avaliação da qualidade: a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que necessário pelos técnicos responsáveis, a inspeção inclui análise das características gerais do produto descritas acima, por exame visual, medições simples e propriedades sensoriais, peso médio: alface com peso médio de 200 g por pé, apresentar amostra, conforme exigência do edital. 22,000,00 Quilograma BATATA INGLESA LISA batata inglesa lisa, deve ser legume de primeira qualidade, suficientemente desenvolvido, deve apresentar coloração e tamanhos uniformes, procedente de vegetais genuínos e sãos, apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. não deve apresentar danos por lesões de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência, isenta de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ou colocar em risco a saúde do consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; produto acondicionado em sacas com 50 kg, higienizadas, avaliação da qualidade: a avaliação da qualidade será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário. essa avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima), podendo incluir exame visual, medições simples e propriedades sensoriais, peso medio; produto com peso médio entre 80 g e 120 g por unidade, apresentar amostra, conforme exigência do edital. BETERRABA EXTRA 16 400.00 Ouilograma beterraba extra, deve ser legume de primeira qualidade, suficientemente desenvolvido, deve apresentar coloração e tamanhos uniformes, procedente de vegetais genuínos e sãos, apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, não deve apresentar danos por lesões de origem física ou mecânica que comprometam sua aparência, isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ou colocar em risco a saúde do consumidor, rotulagem: produto a grancl, embalagem: produto acondicionado em sacas com 20 kg, higienizadas, avaliação da qualidade; a avaliação da qualidade será efetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, essa avaliação compreenderá a inspeção das características gerais do produto (descritas acima), podendo incluir exame visual, medições simples e propriedades sensoriais, peso medio: produto com peso médio de 100 g por unidade, apresentar amostra, conforme exigência do edital. 17.800.00 cenoura, devem ser legumes de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, devem apresentar coloração e tamanhos uniformes, procedentes de vegetais genuinos e sãos, apresentados para consumo em perfeito estado de desenvolvimento, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. não devem apresentar danos físicos ou mecânicos que afetem sua aparência, isentas de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ou colocar em risco a saúde do consumidor, rotulagem, produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas higienizadas, de pvc frestadas, com 22 kg. avaliação da qualidade: a avaliação será efemada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, a inspeção compreenderá as características gerais descritas acima, podendo incluir exame visual, medições simples e análise sensorial. peso médio: cada cenoura deve ter peso médio de 120 g. apresentar amostra, conforme exigência do edital. 12,000.00 ALHO EM PASTA alho em pasta: alho processado; branco; embalado em balde de plástico, com validade mínima de 12 meses; pesando 500g; acondicionado para transporte em caixa de papelão reforçado; apresentação puro, em pasta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; qualidade pastoso e intacto; livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução anos nº23, de 15/03/2000, port.259/02 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced, administrativos determinados pela anvisa a avaliação compreenderá a inspeção das características gerais descritas acima, podendo incluir exame visual, medições simples e propriedades sensoriais, peso médio apresentar amostra, conforme exigência do edital. PIMENTA DO REINO grãos puros para condimento, aspecto físico: grãos acondicionados em embalagem de polietileno transparento, com sistema abre e fecha, hermeticamente fechada, contendo no mínimo 120 g. rotulagem: a embalagem deverá conter a denominação da especiaria, data de fabricação e validade impressas no rótulo de forma legivel. qualidade: produto livre de insetos, larvas, parasitas, mofo, sujidades e quaisquer outras contaminações, transporte; o produto deverá ser transportado em veículo apropriado, protegido da luz solar e umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, livres de insetos, larvas e mercadorias que possam contaminar o produto. validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, documentação: apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, além de laudos fisico-químicos e microbiológicos emitidos por laboratório qualificado no ano de 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital Ouilograma PIMENTÃO EXTRA pimentão extra, deve ser de primeira qualidade, suficientemente desenvolvido, apresentando coloração e tamanhos uniformes, procedente de vegetais genuínos e sãos, apresentado para consumo em perfeito estado, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e especie, isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde do consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas higienizadas, de pvo frestadas, com capacidade para 12 kg. avaliação da qualidade; a avaliação será efetuada no momento da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, compreenderá a inspeção das características gerais descritas acima, podendo incluir exame visual, medições simples e propriedades sensoriais. peso médio: peso médio de 150 g. apresentar amostra, conforme exigência do edital. Quilograma CEBOLA PERA 17,800,00







cebola pera, deve ser legume de primeira qualidade, suficientemente desenvolvido, deve apresentar coloração e tamanho uniformes, procedente de vegetais genuinos e sãos, apresentados para consumo em perfeito estado, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. não deve apresentar danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afote sua aparência, isento de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto ou colocar em risco a saúde do consumidor, rotulagem: produto a granel, embalagem: produto acondicionado em sacas com 20 kg, avaliação da qualidade: será ofetuada por ocasião da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, essa avaliação comproudorá a inspeção das características gorais descritas acima, e outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples e propriedados sensoriais, peso médio: produto com peso médio de 80 g, apresentar amostra, conforme exipência do edital.

mostra, conforme exigência	do edital.					
i	CHUCHU	17,800,00	Quilograma			
chuchu, legume de primeira qualidade, suficientemente desenvolvido, deve apresentar coloração e tamanho uniformes, procedente de vegetais genuínos e sãos, apresentado para consumo em perfeito estado de desenvolvimento, com aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, não deve apresentar danos causados por esões físicas ou mecânicas que comprometam sua aparência, isento de matéria terrosa, sujidades ou impurezas que comprometam a qualidade de produto ou representem risco à saúde do consumidor, rotulagem: produto a granel, embalagem: acondiciónado em caixas de pve frestadas e higienizadas, com capacidade para 22 kg. avaliação da qualidade: a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, essa avaliação compreenderá a inspeção das ceracterísticas gerais descritas acima e poderá incluir exame visual, medições simples e análise sensorial, peso médio: cada chuchu deverá apresentar peso médio de 150 g. apresentar amostra, conforme exigência do edital.						
19	ABACAXI	4.800,00	Quilograma			
abacaxi, fruta de primeira qualidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, frutas bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, procedente de vegetais genuínos e sãos, produto fresco, deve ter atingido grau adequado de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais de consumo, isento de matéria terrosa, sujidades ou impurezas que comprometam a qualidade do produto ou representem risco à saúde do consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas de pvo frestadas e higienizadas, com capacidade para 25 kg, avaliação da qualidade: a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, essa avaliação compreenderá a inspeção das ceracterísticas gerais descritas acima e poderá incluir exame visual, medições simples e análise sensorial, peso médio: cada abacaxi deverá apresentar peso médio de 1,2 kg, apresentar amostra, conforme exigência do edital.						
20	MAMÃO FORMOSA	34.500,00	Quilograma			
mamão formosa, fruta de primeira qualidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, frutas bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, procedente de vegetais genuínos e sãos, produto fresco, deve ter atingido grau adequado de maturação, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições ideais de consumo, isento de matéria terrosa, sujidades ou impurezas que comprometam a qualidade do produto ou representem risco à saúde do consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas de pve frestadas e higienizadas, com capacidade para 25 kg, avaliação da qualidade: a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, essa avaliação compreenderá a inspeção das características gerais descritas acima e poderá incluir exame visual, medições simples e análise sensorial, peso médio; cada unidade deverá apresentar peso médio de 1,5 kg apresentar amostra, conforme exigência do edital.						
21	MAÇĂ GALA	17.000,00	Quilograma			
polpa intacta e firme, proced transporte e a conservação e representem risco à saúde do 25 kg. avaliação da qualida compreenderá a inspeção da	qualidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e confi- ente de vegetais genuínos e sãos, produto fresco, deve ter atingido grau- em condições ideais de consumo, isento de matéria terrosa, sujidades consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; acondicionado de: a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que s caractorísticas gerais descritas acima e poderá incluir exame visual, r o de 150 g.apresentar amostra, conforme exigência do edital.	adequado de maturação que per ou impurezas que compromet em caixas de pvc frestadas e hig os técnicos responsáveis julga	rmita suportar a manipuiação, o am a qualidade do produto ou ienizadas, com capacidade para rem necessário. essa avaliação			
22	BANANA PRATA	53.300,00	Quilograma			
banana prata, fruta de primeira qualidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, frutas bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, procedente de vegetais genuinos e sãos, produto fresco, deve ter atingido grau adequado de maturação, que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições ideais de consumo, isento de matéria terrosa, sujidades ou impurezas que comprometam a qualidade do produto ou representem risco à saúde do consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas de pue frestadas e higienizadas, com capacidade para 25 kg, avaliação da qualidade: a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que os técnicos responsáveis julgarem necessário, essa avaliação compreenderá a inspeção das características gerais descritas acima e podorá incluir exame visual, medições simples e análise sensorial, peso médio; cada unidade deverá apresentar peso médio de 80 g. apresentar amostra, conforme exigência do edital.						
23	LARANJA PERA	8.600,00	Quilograma			
polpa intacta e firme, proce transporte e conservação em risco à saúde do consumido avaliação da qualídade: a a inspeção das características	ra qualidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e con dente de vegetais genuínos e sãos, produto fresco, deve ter atingido g e condições ideais de consumo, isenta de matéria terrosa, sujidades ou in or, rotulagem: produto a granel, embalagem: acondicionado em caixa: valiação será realizada no momento da entrega e sempre que os técni gerais descritas acima e, se necessário, será complementada com exam- eso médio de 150 g, apresentar amostra, conforme exigência do edital.	rau adequado de maturação, pe apurezas que comprometam a que de pve frestadas e higienizada cos responsáveis julgarem nece	armitindo suportar manipulação, lalidade do produto ou ofereçam las, com capacidade para 25 kg. lasário, esta avaliação incluirá a			
24	MANGA TOMMY	8.600,00	Quilograma			
polpa intacta e firme, proce transporte e conservação en saúde do consumidor, rotul- qualidade; a avaliação será características gerais descri-	neira qualidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e co dente de vegetais genuinos e sãos, produto fresco, deve ter atingido gra condições ideais de consumo, isenta de matéria terrosa, sujidades ou i agem; produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas de pve realizada no momento da entrega e sempre que os técnicos responsáve tas acima, podendo incluir exame visual, medições simples e análise se amostra, conforme exigência do edital.	au adequado de maturação que mpurezas que comprometam a c frestadas e higienizadas, com ca sis iulgarem necessário, esta a ve	permita suportar a manipulação, qualidade ou representem risco à pacidade de 25 kg. avaliação da aliação abrangerá a inspeção das			
25	MELÃO	71.200,00	Quilograma			
melão, fruta de primeira qu intacta e firme, procedentes	alidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e conforma de vegetais genuínos e sãos, produto fresco, deve ter atingido grau adeq	ção uniformes, frutas bem dese	nvolvidas e maduras, com polpa suportar manipulação, transporte			







e conservação em condições ideais de consumo, isento de matéria terrosa, sujidades ou impurezas que comprometam a qualidade ou representem risco à saúde do consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas higienizadas, avaliação da qualidade; a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que os responsáveis técnicos julgarem necessário. essa avaliação abrangerá a inspeção das características gerais descritas acima, podendo incluir exame visual, medições simples e análise sensorial, peso médio: cada melão deverá apresentar peso médio de 1,2 kg. apresentar amostra, conforme exigência do edital 71.200.00 Ouilograma MELANCIA melancia, fruta de primeira qualidade, sem defeitos graves, deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, frutas bem desenvolvidas e maduras, com polpa intacta e firme, procedentes de vegetais genuínos e sãos, produto fresco, deve ter atingido grau adequado de maturação, que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições ideais de consumo, isenta de matéria terrosa, sujidades ou impurezas que comprometam a qualidade ou representem risco à saúde do consumidor, rotulagem; produto a granel, embalagem; acondicionado em caixas higienizadas, avaliação da qualidade; a avaliação será realizada no momento da entrega e sempre que os responsáveis técnicos julgarem necessário, essa avaliação abrangerá a inspeção das características gerais descritas acima, podendo incluir exame visual, medições simples e análise sensorial, peso médio: cada melancia deverá apresentar peso médio de 8 kg. apresentar amostra, conforme exigência do edital. GOIABA VERMELHA 29,300,00 Ouilograma goiaba vermelha, fruta fresca, integra e firme, proveniente de plantas sadias, com tamanho, cor e conformação uniformes, livre de defeitos graves. a fruta deverá estar madura, porém com firmeza suficiente para suportar manipulação, transporte e conservação sem prejuízo da qualidade para o consumo, a polpa deverá estar intacta, sem sinais de deterioração ou contaminação, produto isento de matéria estranha, sujeira ou qualquer outro contaminante que possa comprometer a segurança e a qualidade, procedência comprovada de origem vegetal legítima e saudável, embalagem, as goiabas deverão ser acondicionadas em caixas higienizadas, confeccionadas em pvc com sistema de ventilação (frestadas), cada caixa deverá conter aproximadamente 25 kg do produto, as embalagens deverão estar devidamente identificadas e adequadas para transporte, garantindo a integridade do produto, peso médio o peso médio unitário da goiaba deverá ser de aproximadamente 300 gramas, inspeção e avaliação, a qualidade do produto será avaliada no momento da entrega por técnicos responsáveis, podendo incluir análise visual, medições e propriedades sensoriais, o fornecedor deverá apresentar amostras para análise e aprovação prévia, apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado. OVO DE GALÎNHA ovo de galinha - produto integro, sem rachaduras, livre de manchas, sujidades ou quaisquer outras substâncias que possam comprometer sua segurança e qualidade. peso aproximado: 60 g por unidade, deve estar em conformidade com a legislação vigente e possuir registro no sim, sie ou sif, embalagem: embalagem primária composta por bandeja padrão, fabricada em papelão resistente, plástico ou isopor, inodora e seca, contendo divisórias celulares para acomodação de 30 ovos por bandeja, a bandeja deve estar devidamente rotulada e envolta em filme plástico pvc. exigências técnicas: apresentar ficha técnica assinada por profissional habilitado. disponibilizar laudos físico-químicos e microbiológicos atualizados, emitidos por laboratório qualificado no ano de 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital. 1.800,00 ACAFRÃO EM PÓ açafrão em pó - 120g, características técnicas: produto composto exclusivamente por açafrão-da-terra (curcuma longa L) moido, sem adição de outros ingredientes; produto seco, puro, de coloração amarelo-alaranjada característica, com odor e sabor típicos; isento de contaminantes físicos, químicos e biológicos, como: insetos, larvas, moto, sujidades ou qualquer outro tipo de contaminação, embalagem: primária: embalagem de polietileno transparente atóxico, com sistema abre e fecha (zip lock), contendo no mínimo 120g; embalagem deve estar hermeticamente fechada, integra e sem violação; o rótulo deve conter, de forma legivel; nome do produto, fabricante, lote, data de fabricação, validade, peso líquido e origem. validade e transporte: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega; o transporte deverá ser feito em veiculo apropriado, ao abrigo da luz solar e umidade, em condições higiênico-sanitárias adequadas, sem presença de insetos, larvas ou produtos que possam causar contaminação cruzada. exigências: apresentar ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; apresentar laudos fisicoquímico, microbiológico e acreditado (2025) emitidos por laboratório qualificado; apresentar amostra, conforme exigência do edital. CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA 34,000.00 Ouilograma came moída bovino de de la congelada (coxão mole), descrição complementar: embalagem primária plástica a vácuos transparente termo formada em filme de aita barreira em pacotes de 1 kg. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem. isentos de tecidos inforiores como ossos e cartilagens, aspecto não pegajoso, cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico, com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente, percentual de gordura e água conforme legislação vigente, embalagem secundária em caixa de papelão, exigências para fornecimento: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega; apresentar ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado (engenheiro de alimentos, médico veterinário ou nutricionista); apresentar laudos físico-químico, microbiológico e acreditado (2025) emitidos por laboratório qualificado; apresentar amostra, conforme exigência do edital. 50,000,00 Ouilograma CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA TIPO MUSCULO came em cubos bovino de 30 gm de 1ª congelada (musculo), descrição complementar: embalagem primária plástica a vácuos transparente termo formada em filme de alta barreira em pacotes de 1 kg. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, isemos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, aspecto não pegajoso. cor vermelha sem manchas esverdeadas, com odor característico, com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente, percentual de gordura e água conforme legislação vigente, embalagem secundária em caixa de papelão, exigências para fornecimento; validade mínima de 6 (scis) meses a partir da data da entrega; apresentar ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado (engenheiro de alimentos, médico veterinário ou nutricionista); apresentar laudos físico-químico, microbiológico e acreditado (2025) emitidos por laboratório qualificado; apresentar amostra, conforme exigência do edital, CARNE BOVINA MOÎDA CONGELADA COM VEGETAIS 22,000.00 Ouilograma came moida bovino de (musculoc/ legumes), descrição complementar: embalagem primária plástica a vácuos transparente termo formada em filme de alta barroira em pacotes de 1 kg, não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, aspecto não pegajoso, cor vermelha som manchas esverdeadas, com odor característico, com registro do selo de inspeção federal (sit) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a legislação vigente, percentual de gordura e água conforme legislação vigente, embalagem secundária em caixa de papelão, exigências para fornecimento; validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega; apresentar ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado (engenheiro de alimentos, médico veterinário ou nutricionista); apresentar laudos físico-químico, microbiológico e acreditado (2025) emitidos por laboratório qualificado:

came suina em cubos congelada (pemil), descrição complementar: embalagem primária plástica a vácuo transparente termo formada em filme de alta barreira em pacotes de I kg. não deve conter cristais de gelo no interior da embalagem, isentos de tecidos inferiores como ossos e cartilagens, aspecto não pegajoso, cor vermelha

25,000,00



Quilograma

CARNE SUINA EM CUBOS CONGELADA (PERNIL)

apresentar amostra, conforme exigência do edital.





sem manchas esverdeadas, com odor característico, com registro do selo de inspeção federal (sif) e/ou do selo de inspeção estadual (sie), rotulagem de acordo com a logislação vigente, percentual de gordura e água conforme legislação vigente, embalagem secundária em caixa de papelão, exigências para fornecimento: validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega; apresentar ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado (engenheiro de alimentos, médico veterinário ou nutricionista); apresentar laudos físico-químico, microbiológico e acreditado (2025) emitidos por laboratório qualificado; apresentar amostra, conforme o vigência de edital

conforme exigência do edital. CORTE DE FRANGO TIPO COXA COM SOBRECOXA 50.000.00 CONGELADO corte de frango tipo coxa com sobrecoxa congelado - sem tempero, produto: corte de frango tipo coxa com sobrecoxa congelado. características sensoriais: aspecto firme, não atnolecido e não pegajoso; isento de manchas, parasítas ou quaisquer materiais estranhos ao produto, conservação e transporte; produto deve chegar congelado, com temperatura entre -12°c e -18°c; transporte em veículos fechados, com sistema de refrigeração ativo, tespeitando as condições higiênico-sanitárias recomendadas, rotulagem obrigatória; nome do produto; dados de identificação do fabricante; informações nutricionais; peso líquido; data de fabricação e prazo de validade; número do registro no sif (serviço de inspeção federal), sie (estadual) ou sim (municipal); validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. embalagem: primária: sacos de polietileno atóxico, contendo de 1 kg a 2 kg do produto; secundária; caixas lacradas, com capacidade de até 10 kg. exigências documentais: apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado; apresentar laudos físico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos por laboratório qualificado no ano de 2025; apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital. o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária e regulatória vigente. 19.000.00 CORTE DE FRANGO TIPO PEITO CONGELADO peito de frango congelado – sem tempero, produto: peito de frango congelado, sem tempero; características sensoriais: aspecto próprio, firme, não amolecido e não pegajoso; cor característica, sem manchas esverdeadas; odor e sabor típicos, sem sinais de deterioração; isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer corpos estranhos ao produto; conservação e transporte: deve ser entregue congelado, com temperatura entre -12°c e -18°c; transporte em veículo fechado, com sistema de refrigeração e em conformidade com as normas higiênico-sanitárias vigentes; embalagem: cada unidade de peito de frango deve ser embalada individualmente; embalagem primária: saco de polietileno atóxico, contendo de 1 kg a 2 kg do produto; embalagem secundária: caixas lacradas, com peso total de até 10 kg; rotulagem obrigatória: nome do produto; dados de identificação do fabricante; informações nutricionais; peso líquido; data de fabricação e validade (mínima de 6 meses a partir da entrega); número do registro no sif (serviço de inspeção federal), sie (estadual) ou sim (municipal); exigências documentais: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos por laboratório qualificado no ano de 2025; apresentação de amostra do produto, conforme edital; o produto deve atender a toda a legislação sanitária e regulatória vigente, incluindo normas da anvisa e do mapa. 7,800,00 FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU SASSAMI descrição do produto - peito de frango em cubos ou sassami congelada produto: carne bovina de 1º qualidade, cortada em cubos ou sassami com peso médio de 40g cada: produto desossado, com aspecto não pegajoso, or e odor característicos da came fresca, sem manchas, escurecimento ou odores desagradáveis; isento de aditivos ou substâncias estranhas, como conservantes não autorizados, contaminantes, fragmentos ósseos ou qualquer outro elemento impróprio ao consumo humano; o produto deve manter suas características físicas, químicas e sensoriais, conforme legislação sanitária e de identidade e qualidade do ministério da humano; o produto deve manter suas características físicas, químicas e sensoriais, comincia legislação saninata e de incluidado e definidado e defin devidamente selada, contendo no mínimo 1 kg do produto; a embalagem deverá conter externamente: nome do produto; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; identificação do fabricante; registro no sif/sie; informações nutricionais; documentação exigida: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acroditado emitidos por laboratório qualificado em 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital. CARNE BOVINA DE CHARQUE - DIANTEIRA 25,000.00 descrição do produto - charque bovino dianteiro salgado e dessecado, produto: carne bovina dianteiro tipo charque, salgada e dessecada, com baixo teor de gordura (máximo 15%), classificada como de 1º qualidade; o produto deverá estar livre de ossos, cartilagens, sebo aparente, tecidos não comestíveis ou quaisquer impurezas, em conformidade com a legislação sanitária vigente; validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data da entrega, no ato da entrega, o produto não poderá ter data de fabricação superior a 6 meses em relação ao vencimento; embalagem primária: a vácuo, feita do polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo 400g do produto; embalagem secundária: caixa de papelão, limpa, íntegra e resistente para transporte e armazenamento; o produto deverá possuir registro no serviço de inspeção federal (sif), serviço de inspeção estadual (sie) ou serviço de inspeção municipal (sim), conforme aplicável; a rotulagem deve seguir a legislação vigente, contendo obrigatoriamente: nome do produto; peso líquido; data de fabricação e validade; número do lote; informações nutricionais; dados do fabricante; identificação do órgão de inspeção sanitária; legislação aplicável: resolução rde nº 360/2003 -- anvisa (rotulagem nutricional); resolução rde nº 359/2003 -- anvisa (porções para fins de rotulagem); resolução rác nº 259/2002 – anvisa (rotulagem de alimentos embalados); resolução rác nº 123/2004 – anvisa (boas práticas de fábricação); lei nº 10.674/2003 – obrigatoriedade da informação "contém glúten"; instrução normativa nº 22/2005 – mapa (regulamento técnico para charque); documentação obrigatória: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-quimíco, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado em 2025; apresentação de amostra do produto, conforme exigência do edital. 4,800,00 FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO MERLUZA descrição do produto - pescado congelado (merfuecius hubbsi), características: o produto deve apresentar-se livre de parasitas, peles, escamas, ossos, partes da cabeça, visceras, cartilagens, substâncias químicas e quaisquer outros contaminantes capazes ou não de mascarar alterações no estado do pescado; o produto deverá estar congelado a -18°c ou temperatura inferior, armazenamento e entrega; embalagem: pacote plástico atóxico, lacrado, com peso aproximado de 600g, que garanta a integridade, higiene e conservação do produto; o rótulo deve estar em conformidade com a legislação, vigente, contendo: nome do produto; número do lote; data de fabricação; prazo de validade; dados do fabricante; informação nutricional, quando exigido por lei; validade mínima; 6 (seis) meses a partir da data de fabricação; documentação obrigatória: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado no ano de 2025; apresentação de amostra do produto, conforme exigência do edital. PÃO DE FORMA INTEGRAL descrição do produto - pão de forma integral (fatiado), produto fatiado, do tipo pão de forma integral, pode conter conservador propionato de cálcio; não deve conter destriçad de producto para terma megar (tamaco), poetare plasticas apropriadas, com peso líquido de 500 g (quinhentos gramas); a rotulagem deve conter, obrigatoriamente: nome do produto; dados do fabricante (nome, cmpj e endereço); tabela de composição nutricional; ingredientes; número do lote; data de fabricação o prazo de validade mínimo de 12 dias a contar da data de entrega; empilháveis, com capacidade máxima para 12 pacotes, sem sobreposição direta, de forma a preservar a integridade das embalagens; o produto deve estar em conformidade com a legislação sanitária vigente; documentação exigida: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificade no ano de 2025; amostra do produte para avaliação, conforme exigência do edital, conforme exigência do edital, PÃO MASSA FINA descrição do produto - pão tipo hambúrguer composto, composição: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fermento biológico, leite integral



ou equivalente, sal, açúcar e manteiga ou gordura, podendo conter outros ingredientes desde que permitidos pela legislação vigente; produto integro, de ótima qualidade; aparência; massa bem assada, sem recheio e sem cobertura; cor, sabor e aroma característicos e próprios do produto; embalagem: acondicionados em





pacotes com no máximo 10 unidades, com peso mínimo de 510 g por pacote; embalagem primária em saco de polipropileno atóxico ou material apropriado, lacrado, resistente e transparente, garantindo a integridade do produto; a embalagem deve conter externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade e quantidade do produto, conforme legislação vigente; prazo de validade: 24 horas a partir da entrega; apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado; apresentar amostra do produto para avaliação. conforme exigência do edital.

assinada por profissional capacitado; apresentar amostra do produto para avaliação, conforme exigência do edital. Unidade 3.800.00 BOLO - BOLO DE LARANJA bolo de laranja - descrição do produto - pronto para consumo produto pronto para consumo, sabor laranja; não deve conter corantes artificiais nem gordura trans; odor, coloração e sabor característicos do produto, livres de alterações ou defeitos sensoriais; isento de impurezas ou contaminantes de qualquer natureza; cada unidade deve pesar no mínimo 600g; embalagem individual adequada para proteção e conservação do produto; rótulo em conformidade com a legislação vigente, contendo todas as informações obrigatórias, incluindo ingredientes, validade, lote e dados do fabricante; validade mínima de 5 (cinco) dias a partir da data de entrega. garantindo conservação adequada. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM 10 50,000,00 VITAMINAS descrição do produto - leite em pó integral instantâneo com adição de vitaminas e minerais, composição: leite em pó integral instantâneo com adição de 10 vitaminas (c, e, b6, b1, b2, a, b9, d, b13 e outra) e minerais (ferro e zinco), além de emulsificante lecitina de soja, informações nutricionais e alergênicos: alérgicos: contem leite e derivados de soja; contém lactose; contém glúten, embalagem no minimo de 600g do produto devem render, no mínimo, 7 litros de leite reconstituido. conformidade legal: produto deve atender integralmente ao regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, conforme a portaria nº 369, de 04 de setembro de 1997 - mapa, além da legislação sanitária vigente da anvisa e do código de defesa do consumidor, embalagem: conteúdo liquido minimo: 600 g; tipo: embalagem primária própria para alimentos, integra, lacrada, resistente, livre de impurezas e em perfeito estado de conservação, informações obrigatórias no rótulo: nome do produto; marca do fabricante; composição e informações nutricionais; peso líquido; data de fabricação e validade; lote; orientações de preparo e conservação; dados do fabricante ou importador, validade mínima: o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega, documentação obrigatória; ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado atualizados, emitidos por laboratório qualificado com data da 2005; intercentra amontro conforma avidação do da distintado com data da 2005; intercentra amontro conforma avidação do da distintado com data da 2005; intercentra amontro conforma avidação do da distintado com data da 2005; intercentra amontro conforma avidação do da distintado. por laboratório qualificado, com data de 2025; apresentar amostra, conforme exigência do edital, 1.400.00 LEITE DESNATADO EM PÓ - 0% DE GORDURA descrição de produte – leite em pó desnatado, composição: leite em pó desnatado, com 0% de gordura, fonte de cálcio, isento de aditivos, conservantes e impurezas. rendimento mínimo: 250 g do produto devem render, no mínimo, 1,5 litro de leite reconstituído. conformidade legal: o produto devem atender às especificações do regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, conforme estabelecido pela portaria nº 369, de 04/09/1997, do ministério da agricultura, abastecimento e reforma agrária (maa), bem como às demais normas sanitárias vigentes (mapa/anvisa), embalagem; conteúdo no mínimo: 250 g; tipo: embalagem primária em material próprio para alimentos (ex.: polietileno aluminizado), integra, lacrada, resistente, livre de impurezas, em perfeito estado de conservação e apta para o consumo, informações obrigatórias no rótulo: nome do produto; marca do fabricante; data de fabricação e validade; peso líquido; instruções de conservação e preparo; número do lote; dados do fabricante ou importador. validade mínima: o produto deverá apresentar, no ato da entrega, validade mínima de 12 (doze) meses. documentação obrigatória: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado atualizados, emitidos em 2025 por laboratório qualificado; apresentação de amostra do produto, conforme exigência do edital. AVEIA EM FLOCOS FINOS - 100% NATURAL (ÚNICO 19 500 00 INGREDIENTE AVEIA) descrição do produto - aveia em flocos finos (100% natural) composição: aveia em flocos finos, 100% natural, sem adição de açúcares, conservantes ou aditivos. conformidade legal: o produto deverá atender integralmente à legislação sanitária e de rotulagem vigente, incluindo as normas da anvisa e do mapa, conforme aplicável, embalagem; primária: caixa de papelão ou embalagem de policitleno atóxico, contendo no mínimo 170 g do produto; a embalagem deverá conter rótulo com as seguintes informações obrigatórias: nome do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, lote e orientações de conservação, validade mínima: 12 (doze) meses a partir da data de entrega, documentação obrigatória: ficha técnica do produto, assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado atualizados, emitidos per laboratório qualificado, com data de 2025; apresentação de amostra do produto, conforme evicância de dital experiente de acreditado atualizados, emitidos per laboratório qualificado, com data de 2025; apresentação de amostra do produto, conforme evicância de dital experiente de acreditado atualizados, emitidos per laboratório qualificado, com data de 2025; apresentação de amostra do produto, conforme evicância de dital experiente de acreditado atualizados de dital experiente de acreditado atualizados acreditados acreditados acreditados atualizados de acreditado atu produto, conforme exigência do edital apresentação de amostra, conforme exigência do edital Pacote 28,000,00 LEITE EM PÓ INTEGRAL descrição do produto - leite integral em pó, composição: leite integral como único ingrediente, características físicas e sensoriais: aspecto: pó fino, uniforme, sem grumos; isento de partículas estranhas e livre de impurezas; cor: branco amarelado; odor: suave, não ácido, não rançoso, sem odores estranhos; sabor: suave, característico, não ácido e não rançoso, rendimento mínimo: 350 g do produto devem render, no mínimo, 1,5 litro de leite reconstituído, conformidade legal: o produto deverá estar de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade do leite em pó, estabelecido pela portaria nº 369, de 04 de setembro de 1997, produito devera esta: un acordo com o regulamento centro de accidade en confeccionada en de ministério da agricultura e abastecimento (maa), e com demais legislações sanitárias e regulatórias vigentes, embalagem; primária: confeccionada em polipropileno aluminizado, com capacidade mínima de 350 g, integra, em perfeito estado de conservação e livre de impurezas; secundária: acondicionada em fardos de papel reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, informações obrigatórias no rótulo (embalagem primária); data de fabricação de papel reforçado e resistente, com abas superiores e inferiores devidamente lacradas, informações obrigatórias no rótulo (embalagem primária); data de fabricação e lote; data de validade; nome e origem do produto; dados da empresa fabricante; peso líquido; informações sobre conservação e manuseio. validade mínima: o produto deverá possuir no mínimo 8 (oito) meses de validade no momento da entrega, registro: deverá possuir registro no mínistério da saúde, quando aplicável. documentação obrigatória: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado atualizados, emitidos por laboratório qualificado, com data de 2025; conforme exigência do edital. FORMULA INFANTIL descrição do produto - fórmula infantil ou complemento alimentar lácteo em pó, composição: soro de leite desmineralizado*, lactose, oleina de palma, leite descrição do produto — formas misma de composições de la destanção de policidade de palmiste, óleo de canocia com baixo teor de ácido crúcico, óleo de milho, minerais (citrato de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de cálcio, citrato de potássio, fosfato de sódio dibásico, cloreto de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, sulfato de manganês. magnesio, cloreto de calcio, citrato de potassio, tostato de sodio dibasico, cloreto de sodio, sultato ferroso, sultato de zinco, sultato de cobre, sultato de manganes, iodeto de potássio e selenato de sódio), fruto oligossacarideos, óleo de peixe, l-fenilalanina, vitaminas (l-ascorbato de sódio, mio-inositol, acetato de dl-α-tocoferila, bitartarato de colina, nicotinamida, d-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido n-pteroil-l-glutâmico, filoquinona, d-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), óleo de mortierella alpina, óleo de girassol, nucleotídeos (maltodextrina, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, taurina, l-histidina, l-carnitina, emulsificante lecitina de soja, reguladores de acidez (hidroxido de potássio e ácido cítrico). ingredientes com podem conter traços de leite e derivados, apresentação: produto em pó, acom fátula contenda come comercial, comocição, data de fabricação, prazo de validade em emplaçam lacrada e hermética, peso mínimo 700g, com fátula contenda nome comercial, comocição, data de fabricação, prazo de validade acondicionado em embalagem lacrada e hermética, peso mínimo 700g, com rótulo contendo nome comercial, composição, data de fabricação, prazo de validade, modo de preparo (se aplicavel), número do lote e informações nutricionais, conformidade legal; produto deve estar em conformidade com a legislação sanitária vigente da anvisa (ex: rdc nº 727/2022, quando aplicável), validade mínima: 12 (doze) meses a partir da data da entrega, documentação exigida: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado atualizados, emitidos por laboratório qualificado, com data de 2025; apresentação de amostra, conforme exigência do edital.

9

Ouilograma

ACÚCAR CRISTAI

26,000,00





origem vegetal constituído da sacarose da cana de açúcar tipo peneirado, branco, de 1ª (primeira) qualidade, isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parașitas e fungos, aspecto, cheiro e cor característica da espécie e livre de fragmentos estranhos, não deve ser empedrado, produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1.000g do produto, rótulo impresso na embalagem com informações técnicas do produto, contendo data de fabricação e prazo de validade, o produto deverá ter registro no ministério da saúde, com validade mínima de 12 meses da entrega do produto, apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025, apresentar amostra, conforme exigência do edital.

Comornio anngantale de terrigi	· ·					
48	ADOÇANTE DIÉTÉTICO	360,00	Unidade			
adequado para uso alimento obrigatória: ficha técnica do	ante à base de stévia, características técnicas: adoçante líquido à base de ar. embalagem primária intacta, lacrada, segura e adequada ao consum produto, assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-q data de 2025. amostra do produto, conforme exigência do edital.	o humano, conteúdo líquido mi	nimo: 80 mi. documentação			
49	CAFÉ EM PÓ – FORTE E/OU EXTRA FORTE	890,00	Pacote			
descrição do produto — café torrado e moido, café torrado e moido, com torração escura, isento de glúten e de gordura saturada, produto dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela instrução normativa nº 16, de 24 de maio de 2010, do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa), especificações da embalagem: embalagem unitária de 500g; embalagem dupla: sende a embalagem interna a vácuo, totalmente laminada, selada, sem microfuros, com selo de pureza da abic (associação brasileira da indústria de café); embalagem externa em caixa protetora de papelão, adequada ao transporte e armazenamento do produto, validade: o produto deverá apresentar prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, documentação obrigatória: ficha técnica do produto assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado atualizados, emitidos por laboratório qualificado, com data de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.						
50	BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA	32.000,00	Pacote			
descritivo técnico, produto constituído de: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar cristal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, fermento, sal e aroma tipo maisena, produto com consistência crocante, o produto deve atender à legislação sanitária vigente, embalagem primária: duplo saco de polictileno atóxico, contendo no mínimo 350 g do produto (formato 3x1), acondicionado em caixas de papelão, validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data de entrega, documentação exigida: ficha técnica assinada por profissional habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, com data de 2025; apresentação de amostra do produto, conforme exigência do edital.						
51	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	42.800,00	Pacote			
ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina com sal (à base de óleo vegetal hidrogenado), gordura vegetal, extrato de malte, açúcar cristal, sal, açúcar invertido, fermento, observações: o produto deve estar em conformidade com a legislação vigente, embalagem: embalagem primária: duplo saco de polictileno atóxico, conteúdo mínimo: 350 g por unidade, apresentação: embalagem no formato "3 x 1" acondicionado em caixas de papelão, validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto, exigências técnicas: apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, apresentar laudos físico-químicos e microbiológicos emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025, apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.						
52	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL	3.800,00	Pacote			
ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, extrato de malte, soro de leite em pó, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio), emulsificante lecitina de soja, informações sobre embalagem: embalagem com dupla proteção, rótulo contendo: informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e número do lote, peso líquido: 350 g. apresentação: pacote com 3 unidados (3 x 1), validade: mínima de 6 meses a partir da data de entrega, exigências técnicas: apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, apresentar laudos físico-químico, microbiológico e acreditado de laboratório qualificado, datados de 2025, apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.						
53	BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA INTEGRAL	3.800,00	Pacote			
ingredientes: amido de milho, farinha de arroz, açúcar demerara, gorduta de palma, óleo de girassol, leite de coco, fécula de batata, edulcorante maltitol, fibras (inulina, goma acácia, psyllium), emulsificantes (lecitina de soja, mono e digliceridos de ácidos graxos, goma xantana), antiexidante natural (extrato de alecrim), manteiga de cacau, sal, agentes de crescimento (fermento químico, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio), aromatizante sintético idêntico ao natural, corante natural betacaroteno, não contém gióten, não contém lactose, alérgicos: contém derivados de soja, pode conter ovo, informações adicionais: produto fabricado em 2025. embalagem mínima: 300 g. apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, apresentar laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025. apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.						
54	AMIDO DE MILHO - 400G	22.000,00	Pacote			
amido de milho - embalagem minima de 400g, produto amiláceo, extraido do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não contém glúten, validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto, apresentar ficha técnica assinada por profissional capacitado, mais laudos físico-químico, microbiológico de laboratório qualificado de 2025, apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.						
55	ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1	52.000,00	Quilograma			
arroz longo fino – tipo 1: produto livre de impurezas, umidade, insetos e micro-organismos, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, embalagem primária: saco plástico transparente, confeccionado em polietileno atóxico, contendo 1.000g (1 kg) do produto, com rótulo impresso com as informações obrigatórias, embalagem secundária: fardos contendo 30 kg. a rotulagem deverá obedecer às normas da anvisa, deverão ser apresentados; certificado de classificação vegetal; registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data da entrega, obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.						
56	ARROZ BRANCO – TIPO 1	20.000,00	Quilograma			
arroz polido fino – tipo 1: produto lívre de impurezas, umidade, insetos e micro-organismos, deverá atender integralmente à legislação vigente, embalagem primária: confeccionada em polietileno atóxico transparente, com rótulo impresso contendo as informações obrigatórias, contendo 1.000g (1 kg) do produto, embalagem secundária: fardos contendo 30 kg. a rotulagem deverá estar conforme as normas da anvisa, deverão ser apresentados: certificado de classificação vegetal; registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde, validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data da entrega, obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.						

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







57	FARINHA DE MILHO FLOCADA (CUSCUZ)	36.600,00	Pacote				
livre de impurezas e apresen vigente e possuir registro no pertir da data da entrega o	farinha de milho tipo flocão: produto constituído por farinha de milho flocada, sem adição de sal, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), deve estar livre de impurezas e apresentar embalagem em perfeito estado de conservação, adequada para consumo imediato, o produto deve atender integralmente à legislação vigente e possuir registro no ministério da agricultura, embalagem primária; saco plástico de polietileno atóxico contendo 500g, validade minima; 6 (seis) meses a partir da data da entrega do produto, obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.						
58	FARINHA DE MANDIOCA	17.500,00	Quilograma				
a contar da data de entrega. rotulado conforme a legislaç no sif sisp ou sim: identific	classe amarela: farinha de mandioca seca, fina, embalada em pacote resi não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à con ão vigente, no rótulo da embalagem deverão constar, de forma clara e inde- ação completa do produto, obrigatória a apresentação de: ficha técnica a creditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra	itaminação e/ou deterioração. rot elével: nome e endereço do fabric assinada por profissional legalme	uiagem: o produto devera ser ante, com registro obrigatório ente habilitado; laudos fisico-				
59	FEIJÃO PRETO	18.400,00	Quilograma				
feijão preto — tipo 1 novo primeira qualidade, produto composto por grãos inteiros e sãos, com aspecto brilhanto e liso, isento de grãos mofados, carunchados, sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e umidade excessiva. é obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal, e o produto deve estar em conformidade com a legislação vigente, embalagem primária: confeccionada em polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo 1.000g (1 kg) do produto, a embalagem deverá conter: identificação do produto; marca do fabricante; informações nutricionais obrigatórias, validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data da entrega, deverão ser apresentados: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.							
60	FEIJÃO CARIOCA	19.800,00	Quilograma				
feijão carioca tipo 1: produto novo, de primeira qualidade, composto por grãos inteiros, sãos, com aspecto brilhante e liso, deve estar livre de grãos mofados, carunchados, sujidades, terra, pedras, corpos estranhos e umidade excessiva, é obrigatória a apresentação do certificado de classificação vegetal, e o produto deve atender integralmente à legislação vigente, embalagem primária; confeccionada em polietileno atóxico, transparente e resistente, contendo 1.000g (1kg) do produto, a embalagem deverá apresentar: identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais obrigatórias, validade minima: 6 (seis) meses a partir da data da entrega do produto, obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.							
61	CANELA EM PÓ	1.390,00	Pacoto				
de cor opaca, com sistema e procedência; ingredientes; data de entrega do produto	canela em pó: produto com textura fina e homogênea, coloração marrom-dourado, isento de sujidades e mofo, embalagem primária: embalagem plástica, atóxica, de cor opaca, com sistema abre e fecha, contendo no mínimo 20g do produto, o rótulo deverá conter as seguintes informações obrigatórias: identificação do produto; procedência; ingredientes; informações nutricionais; número do lote; peso (gramatura); data de fabricação e validade, validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto, obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.						
62	COLORÍFICO	40.000,00	Pacote				
urucum, farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal. obtido de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moidos, de coloração amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades materiais estranhos e a sua espécie, produto deve seguir a legislação vigente, embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do prodecolorau (urucum com farinha de fubá ou mandioca, sem adição de sal): produto obtido a partir de frutos maduros de urucum, limpos, ressecados e moidos, misturados a farinha de fubá ou de mandioca, isento de sal. deve apresentar coloração amarela-avermelhada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, livre de sujidades, materiais estranhos e de outras espécies vegetais, o produto deverá atender à legislação vigente, embalagem primária: confeccionada em polietileno atóxico, hermeticamente vedada e resistente, contendo 100g do produto, a embalagem deverá conter rótulo impresso com as informações nutricionais obrigatórias, embalagem secundária: fardos plásticos com 10 (dez) unidades, validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data da entrega, obrigatória a aprusentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do editaluto. rótulo impresso na embalagem e informações nutricionais, hermeticamente vedados e resistentes, ombalados em fardo de plástico de 10 unidades, com validade minima de 06 (seis) meses da entrega do produto, apresentar ficha tecnica assinada por proficional capacitado, mais laudos físicos-químico, microbiologico de laboratório qualificado de 2025, apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.							
63	EXTRATO DE TOMATE	2.400,00	Sachê				
extrato de tomate simples, concentrado: produto concentrado, contendo no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção. deverá ser produzido a partir de frutos maduros, selecionados, sãos, sem pele e sem sementes. o produto deverá estar isento de sinais de fermentação e não apresentar indícios de processamento defeituoso. embalagem: sachês de polictileno metalizado, com rótulo impresso contendo a lista de ingredientes. a embalagem deverá conter, no mínimo, 300g do produto. validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data da entrega. obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-quimico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.							
64	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	30,000,00	Pacote				
macarrão tipo parafuso: produto constituído de farinha de trigo, semolina ou sêmola comum, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina b9), livre de umidade excessiva e de fragmentos estranhos, deverá atender à legislação vigente aplicável, embalagem primária: confeccionada em polietileno atóxico, contendo no mínimo 500g do produto, devidamente identificada com: nome do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações técnicas impressas no rótulo, embalagem secundária; fardos plásticos contendo 10 (dez) unidades, o produto deverá possuir registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. validade mínima: 6 (sois) moses a partir da data da entrega, obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.							
65	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE	45.000,00	Pacote				
espaguete tipo fino: produto constituído de farinha de trigo, semolina ou sêmola comum, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina b9), livre de umidade excessiva e de fragmentos estranhos. deverá atender integralmente à legislação sanitária e regulatória vigente. embalagem primária: filme de polietileno atóxico, contendo no mínimo 500g do produto, com as seguintes informações no rótulo: nome do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e informações técnicas impressas, embalagem secundária: fardos plásticos contendo 10 (dez) unidades, o produto deverá possuir registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. validade mínima: 6 (seis) meses a contar da data da entrega, obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-quimico, microbiológico e acreditado emitidos por laboratório qualificado, datados de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.							







66	ÓLEO DE SOJA	20.800,00	Unidade			
impurezas e sem mistura cor a apresentação do certificad conter, de forma legível e per rotulagem conforme legislaç é obrigatória a apresentação	% natural, produto de primeira qualidade, 100% natural, comestível, ol m outros óleos vegetais. o produto deve estar em conformidade com toda o de classificação vegetal, embalagem primária: garrafa plástica tipo per rmanente: identificação do produto; ingredientes; informações mutricionai ão vigente, embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidado o de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laud no de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.	a legislação sanitária e de classi et atóxica, contendo 900 ml do p s; marca e dados do fabricante; pe es, validade mínima: 6 (seis) mes	ficação vigente, é obrigatória roduto, a embalagem deverá so liquido; prazo de validade; es a partir da data de entrega.			
67	SAL FINO REFINADO	5,400,00	Quilograma			
sal fino, produto composto por cristais de granulação uniforme, isento de impurezas e umidade, acondicionado em sacos plásticos integros, atóxicos, resistentes, hermeticamente vedados e devidamente limpos, a embalagem deverá conter, de forma legivel e permanente, as seguintes informações: dados de identificação e procedência do produto; número do lote; data de fabricação; quantidade do produto; número de registro no órgão competente; rótulo impresso com informações nutricionais, conforme a legislação vigente, validade mínima: 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem; sacos plásticos de 1.000 g (1 kg), é obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-quimico, microbiológico e acreditado, emitidos por laboratório qualificado no ano de 2025; amostra do produto, conforme exigência do edital.						
68	ERVILHA EM CONSERVA	2.400,00	Sachè			
ervilha em conserva sem adição de sal, o produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente de alimentos, conforme estabelecido pela agência nacional de vigilância sanitária (anvisa), do ministério da saúde, e pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa), ingredientes: ervilha e água, não poderá conter quaisquer outros ingredientes, o produto deve ser isento de soja e dos principais alimentos alergênicos, conforme a resolução rde nº 26, de 02/07/2015, caracteristicas do produto; cor, sabor, odor e textura próprios da ervilha; tamanho e formato uniformes; isento de defeitos, unidades manchadas ou descoloridas, resíduos vegetais ou quaisquer outras irregularidades, embalagem primária: embalagem aluminizada, tipo pouch,com peso drenado entre 150 á 170g e peso total entre 240 á 260g, apresentar obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos em 2025 por laboratório qualificado; apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.						
69	MILHO VERDE EM CONSERVA	2,400,00	Sachê			
milho em conserva sem adição de sal, o produto deverá estar em conformidade com a legislação vigente de alimentos, conforme estabelecido pela agência nacional de vigilância sanitária (anvisa), do ministério da saúde, e pelo ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (mapa). ingredientes: milho e água. não poderá conter quaisquer outros ingredientes, o produto deve ser isento de soja e dos principais alimentos alergênicos, conforme estabelecido pela resolução rde nº 26, de 02/07/2015. características do produto:cor, sabor, odor e textura próprios do ingrediente; tamanho e formato uniforme dos grãos; isento de defeitos, unidades manchadas ou descoloridas, residuos vegetais ou quaisquer outras irregularidades.cmbalagem primária: embalagem aluminizada tipo pouch, com peso drenado entre 150 á 170g e peso total entre 240 á 260g. obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos fisico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos em 2025 por laboratório qualificado; apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.						
70	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	25.900,00	Lata			
sardinha em óleo comestivel – enlatada, produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, submetido a processo tecnológico adequado, a sardinha deverá ser: eviscerada, sem nadadeiras, cauda ou cabeça; apresentar aspecto característico da espécie, sem odor ardido ou rançoso, o produto deve ser: envasado com cobertura de óleo comestível, em recipiente hermético; esterilizado comercialmente; acondicionado em latas de 125 gramas, com tampa tipo abre fâcil, o produto deverá estar em conformidade com as normas da nta 02 e 10, conforme o decreto no 12.486, de 20 de outubro de 1978. a validade mínima do produto deverá ser de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, é obrigatória a apresentação de: ficha técnica assinada por profissional legalmente habilitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado, emitidos em 2025 por laboratório qualificado; apresentar amostra do produto, conforme exigência do edital.						
71	VINAGRE DE ÁLCOOL	1.800,00	Unidade			
de sujidades, materiais terro não poderá ser superior a 6 plásticos com tampa invio	escultante da oxidação do álcool etilico proveniente do vinho, isento de cosos e detritos de origem animal ou vegetal deve apresentar validade mínimo dias na data de entrega ao depósito, e o prazo de validade remanescen lável e hermeticamente fechada, contendo 500 ml cada, agrupados em sisional capacitado; laudos físico-químico, microbiológico e acreditado en la do edital.	na de 10 meses a contar da data de te não poderá ser inferior a 180 c fardos com 12 unidades.é obriga	ientrega, o prazo de fabricação lias,acondicionado em frascos tória a apresentação de: ficha			

LOTE 01 - DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO						
ITEM	DESCRIÇÃO	атр	UND	v. unit	V. TOTAL	
1 POL	.PA DE FRUTA ACEROLA	1920.0	Pacote	R\$ 10,14	R\$ 19.468,80	

Especificação: POLPA DE FRUTA ACEROLA - PRODUTO NÃO FERMENTADO, NÃO DILUÍDO, OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA PARTE COMESTÍVEL DE FRUTOS POLPOSOS, FRESCOS, SÃOS E MADUROS, COM TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS TOTAIS, ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO CONGELADO E SELECIONADO, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE, CONTENDO 500 G DO PRODUTO. REDIMENTO ESPERADO: 100 G DO PRODUTO DEVE EQUIVALER A 400 ML DE BEBIDA PRONTA PARA CONSUMO. A EMBALAGEM DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE.







:					
2	POLPA DE FRUTA GOIABA	1920.0	Pacote	R\$ 7,53	RS 14,457,60
DE FRUTOS POLI CONTAMINAÇÃO. SACO DE POLIETII	A DE FRUTA GOIABA - PRODUTO NÃO FEI POSOS, FRESCOS, SÃOS E MADUROS, O PRODUTO CONGELADO E SELECIONADO LENO ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE, R A 400 ML DE BEBIDA PRONTA PARA O MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAÇÕE:	COM TEOR MÍNIMO), EM CONFORMIDAI CONTENDO 500 G D CONSUMO. A EMBAI	DE SOLIDOS TOTA DE COM A LEGISLAÇ O PRODUTO, RENDIN LAGEM DEVE CONTA	AIS, ISENTO DE QU ÃO VIGENTE. EMBAI MENTO ESPERADO: 1 ER DATA DE FABRIC	ALQUER TIPO DE - LAGEM PRIMÁRIA: 00 G DO PRODUTO :
3	POLPA DE FRUTA MANGA	1920.0	Pacote	R\$ 8,34	R\$ 16.012,80
DE FRUTOS POLICONTAMINAÇÃO. SACO DE POLICTI DEVE FOLIVALEI	A DE FRUTA MANGA - PRODUTO NÃO FEI POSOS, FRESCOS, SÃOS E MADUROS, O PRODUTO CONGELADO E SELECIONADO LENO ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE, R A 400 ML DE BEBIDA PRONTA PARA O MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAÇÕE	COM TEOR MINIMO D, EM CONFORMIDAI , CONTENDO 500 G D CONSUMO. A EMBAI	DE SOLIDOS TOTA DE COM A LEGISLAÇ O PRODUTO, RENDIP LAGEM DEVE CONTI	AIS, ISENTO DE QU ÃO VIGENTE EMBAI MENTO ESPERADO: I ER DATA DE FABRIO	ALQUER TIPO DE LAGEM PRIMÁRIA: 00 G DO PRODUTO
4	POLPA DE FRUTA CAJÚ	1920.0	Pacote	R\$ 8,21	RS 15.763,20
DE FRUTOS POLICONTAMINAÇÃO SACO DE POLIETI DEVE FOLITVALE	A DE FRUTA CAJÚ - PRODUTO NÃO FER POSOS, FRESCOS, SÃOS E MADUROS, PRODUTO CONGELADO E SELECIONADO, LENO ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE R A 400 ML DE BEBIDA PRONTA PARA (MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAÇÕE	COM TEOR MÍNIMO D, EM CONFORMIDA , CONTENDO 500 G D CONSUMO. A EMBAI) DE SÓLIDOS TOTA DE COM A LEGISLAÇ DO PRODUTO. RENDII LAGEM DEVE CONT	AIS, ISENTO DE QU ÃO VIGENTE EMBA MENTO ESPERADO: 1 ER DATA DE FABRIC	ALQUER TIPO DE LAGEM PRIMÁRIA: 00 G DO PRODUTO
5	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE	61440.0	Unidade	R\$ 4,68	R\$ 287.539,20
FABRICANTE, PRA EM GRF DE POL PROFISSIONAL C	IDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - EMBAI AZO DE VALIDADE E EM CONFORMIDADI IETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO M APACITADO, ALÉM DE LAUDOS FÍSICO- ARA 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONF	E COM AS NORMAS I INIMO 170 ML DO I QUÍMICOS E MICRO!	Z/OU RESOLUÇOES D PRODUTO, APRESEN BIOLÓGICOS EMITID	A ANVISA/MS. EMBA TAR FICHA TÉCNIO	LAGEM PRIMARIA LA ASSINADA POR
6	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ML SEM LACTOSE	1920.0	Unidade	R\$ 5,78	RS 11.097,60
Especificação: BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ML SEM LACTOSE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MINIMO 170 ML DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, ALÉM DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, ATUALIZADOS PARA 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL					
7	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA — SABOR DE	1920.0	Pacote	R\$ 7,84	R\$ 15.052,80
SALADA DE FRUTA ESPECIFICAÇÃO: BEBÍDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA - SABOR DE SALADA DE FRUTA - INGREDIENTES PRINCIPAIS: SORO DE LEITE PASTEURIZADO E/OU SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO, E LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO. CONSERVAÇÃO: ENTRE I°C E I°C. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, ATÓXICO, LACRADO E RESISTENTE, CONTENDO 900 ML DO PRODUTO. DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E DEMAIS INFORMAÇÕES, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E POSSUIR REGISTRO NO MAPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, BEM COMO LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, ATUALIZADOS PARA 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.					
8	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – MORANGO	1920.0	Pacote	R\$ 7,78	RS 14,937,60
PASTEURIZADO CONSERVAÇÃO: ORIGINAL DE FÁ PRODUTO, LISTA LÍQUIDO E ROTI VIGENTE E POSS DE LAUDOS FÍSI APRESENTAR AM 9 ESPECIFICAÇÃO: BEE SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO POLIETILENO O	BIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POI E/OU SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO, ENTRE 1°C E 10°C. VALIDADE MÍNIMA: BRICA, ATÓXICO, LACRADO E RESISTEI A DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NU JLAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGI UIR REGISTRO NO MAPA. DEVE SER APR CO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EMI MOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDI BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA — SABOR BANANA COM MAÇÃ VERDE BIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA PASTEURIZADO E/OU SORO DE LEITE D. CONSERVAÇÃO: ENTRE 1°C E 10°C. VA RIGINAL DE FÁBRICA, ATÓXICO, LACE DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES	E LEITE PASTEURI 30 DIAS A CONTAI YTE, CONTENDO 900 ITRICIONAIS, MARC ENTE. O PRODUTO I ESSENTADA FICHA T TIDOS POR LABORA TAL 1920.0 DE FRUTA – SABOI RECONSTITUÍDO, É LIDADE MÍNIMA: 30 LADO E RESISTENT	ZADÓ INTEGRAL E/R R DA DATA DE FAB ML DO PRODUTO. I A E DADOS DO FAE DEVERÁ ESTAR EM ÉCNICA ASSINADA F TÓRIO QUALIFICAD Pacote R BANANA COM MAG E LETTE PASTEURIZ/ DIAS A CONTAR DA E, CONTENDO 900 100	OU LEITE INTEGRA RICAÇÃO, EMBALAI DEVE APRESENTAR I BRICANTE, PRAZO D CONFORMIDADE CO OR PROFISSIONAL C O, ATUALIZADOS PA R\$ 7,87 ZÃ VERDE - INGRED ADO INTEGRAL E/OI O, DATA DE FABRICA ML DO PRODUTO, I	L RECONSTITUIDO, GEM: POLIETILENO DENTIFICAÇÃO DO E VALIDADE, PESO DM A LEGISLAÇÃO APACITADO, ALÉM RA O ANO DE 2025. RS 15,110,40 IENTES PRINCIPAIS: J LEITE INTEGRAL CÃO. EMBALAGEM: DEVE APRESENTAR
VALIDADE, PES LEGISLAÇÃO VI LAUDOS FÍSICO-	O LÍQUIDO E ROTULAGEM CONFORM GENTE, COM REGISTRO NO MAPA. APRE QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDIT NTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCI	E LEGISLAÇÃO VIC SENTAR FICHA TÉC? 'ADO EMITIDOS POR	BENTE. O PRODUTO NICA ASSINADA POR LABORATÓRIO QUA	DEVE ATENDER I PROFISSIONAL CAP.	NTEGRALMENTE A ACITADO, ALÉM DE LADOS PARA O ANO



Valor total do lote RS 409.440,00 (quatrocentos e nove mil, quatrocentos e quarenta reais)





LOTE 02 - DESTINADO A ME / EPP

		DESTINADO A			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	POLPA DE FRUTA ACEROLA	480.0	Pacote	R\$ 10,14	R\$ 4.867,20
COMESTÍVEL DE I DE CONTAMINAÇ PRIMÁRIA: SACO I PRODUTO DEVE E	PA DE FRUTA ACEROLA - PRODUTO 1 FRUTOS POLPOSOS, FRESCOS, SÃOS E MA LÃO, PRODUTO CONGELADO E SELECIO DE POLIETILENO ATÓXICO, LACRADO, RI QUIVALER A 400 ML DE BEBIDA PRONTA I NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAC	DUROS, COM TEOR I DNADO, EM CONFO ESISTENTE, CONTENI PARA CONSUMO, A E	MINIMO DE SOLIDO RMIDADE COM A DO 500 G DO PRODU MBALAGEM DEVEO	OS TOTAIS, ISENTO D LEGISLAÇÃO VIGEI ITO. RENDIMENTO ES CONTER DATA DE FA	E QUALQUER TIPO NTE, EMBALAGEM SPERADO: 100 G DO
2	POLPA DE FRUTA GOIABA	480.0	Pacote	R\$ 7,53	R\$ 3.614,40
DE FRUTOS POLI CONTAMINAÇÃO. SACO DE POLIETI DEVE FOLIVALEI	A DE FRUTA GOIABA - PRODUTO NÃO FEI POSOS, FRESCOS, SÃOS E MADUROS, O PRODUTO CONGELADO E SELECIONADO LENO ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE, R A 400 ML DE BEBIDA PRONTA PARA O MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAÇÕES	COM TEOR MINIMO D, EM CONFORMIDAD CONTENDO 500 G DO CONSUMO, A EMBAL	DE SOLIDOS TOT DE COM A LEGISLAÇ O PRODUTO. RENDI AGEM DEVE CONT	AIS, ISENTO DE QU ÇÃO VIGENTE, EMBA MENTO ESPERADO: 'ER DATA DE FABRI	LAGEM PRIMÁRIA: 100 G DO PRODUTO
3	POLPA DE FRUTA MANGA	480.0	Pacote	R\$ 8,34	R\$ 4.003,20
DE FRUTOS POLICONTAMINAÇÃO. SACO DE POLIETI DEVE FOLIVALEI	A DE FRUTA MANGA - PRODUTO NÃO FEI POSOS, FRESCOS, SÃOS E MADUROS, (PRODUTO CONGELADO E SELECIONADO LENO ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE, R A 400 ML DE BEBIDA PRONTA PARA (MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAÇÕE:	COM TEOR MÍNIMO D, EM CONFORMIDAL CONTENDO 500 G D CONSUMO, A EMBAL	DE SÓLIDOS TOT DE COM A LEGISLAC O PRODUTO, RENDI AGEM DEVE CONT	'AIS, ISENTO DE QU ÇÃO VIGENTE.EMBA MENTO ESPERADO: 'ER DATA DE FABRI	JALQUER TIPO DE LAGEM PRIMARIA: 100 G DO PRODUTO
4	POLPA DE FRUTA CAJÚ	480.0	Pacote	R\$ 8,21	RS 3.940,80
DE FRUTOS POL CONTAMINAÇÃO SACO DE POLIETI DEVE FOLIVALE	PA DE FRUTA CAJÚ - PRODUTO NÃO FER. POSOS, FRESCOS, SÃOS E MADUROS, I PRODUTO CONGELADO E SELECIONADO LENO ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE R A 400 ML DE BEBIDA PRONTA PARA (D MÍNIMO 6 (SEIS) MESES E INFORMAÇÕE	COM TEOR MINIMO D, EM CONFORMIDAI , CONTENDO 500 G D CONSUMO. A EMBAI	DE SOLIDOS TOT DE COM A LEGISLA O PRODUTO, RENDI LAGEM DEVE CONT	TAIS, ISENTO DE QU ÇÃO VIGENTE, EMBA IMENTO ESPERADO: TER DATA DE FABRI	JALQUER TIPO DE LAGEM PRIMÁRIA: 100 G DO PRODUTO
5	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE	15360.0	Unidade	RS 4,68	RS 71.884,80
FABRICANTE, PR. EM GRF DE POL PROFISSIONAL C	SIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - EMBAL AZO DE VALIDADE E EM CONFORMIDADI IETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MI APACITADO, ALÉM DE LAUDOS FÍSICO- ARA 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONF	E COM AS NORMAS E INIMO 170 ML DO E DUÍMICOS E MICROE	PRODUTO, APRESEI BIOLÓGICOS EMITIL	DA ANVISA/MS. EMB. NTAR FICHA TÉCNIO	ALAGEM PRIMARIA CA ASSINADA POR
6	BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ML SEM LACTOSE	480.0	Unidade	R\$ 5,78	R\$ 2,774,40
Especificação: BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE 170ML SEM LACTOSE - EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU RESOLUÇÕES DA ANVISA/MS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GRF DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MINIMO 170 ML DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, ALÉM DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, ATUALIZADOS PARA 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.					
7	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – SABOR DE SALADA DE FRUTA	480.0	Pacote	R\$ 7,84	R\$ 3.763,20
DÉ LEITE PAST RECONSTITUÍDO POLIETILENO O IDENTIFICAÇÃO INFORMAÇÕES, I CONFORMIDADE PROFISSIONAL C ATUALIZADOS P 8 Especificação: BEI PASTEURIZADO CONSERVAÇÃO: ORIGINAL DE FÁ PRODUTO LIST.	IDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA EURIZADO E/OU SORO DE LEITE REC., CONSERVAÇÃO: ENTRE 1°C E 10°C. VAL RIGINAL DE FÁBRICA, ATÓXICO, LAC DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIEN PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E 1°C. COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E PO APACITADO, BEM COMO LAUDOS FÍSICO ARA 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONF BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – MORANGO BIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLE/OU SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO, ENTRE 1°C E 10°C. VALIDADE MÍNIMA: ADRICA, ATÓXICO, LACRADO E RESISTEMA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NU ULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGE	CONSTITUÍDO, E LI LIDADE MÍNIMA: 30 I RADO E RESISTEN TES. INFORMAÇÕE ROTULAGEM CONFO SSUIR REGISTRO N -QUÍMICOS E MICRO ORME EXIGÊNCIA D 480.0 PA DE FRUTA – N E LEITE PASTEURI: 30 DIAS A CONTAF ITE, CONTENDO 900 TRICIONAIS. MARCA	EITE PASTEURIZAE DIAS A CONTAR DA TE, CONTENDO 96 S NUTRICIONAIS, RME LEGISLAÇÃO O MAPA. APRESER DBIOLÓGICOS EMITI O EDITAL. Pacote ACRANGO - INGRE ZADO INTEGRAL E R DA DATA DE FAI ML DO PRODUTO. A E DADOS DO FAI	DO INTEGRAL E/OU A DATA DE FABRICA O ML DO PRODUT MARCA DO FABRI VIGENTE. O PRODUT TAR FICHA TÉCNIC IDOS POR LABORATO R\$ 7,78 EDIENTES PRINCIPAL /OU LEITE INTEGRA BRICAÇÃO. EMBALA DEVE APRESENTAR BRICANTE, PRAZO E	CEITE INTEGRAL CÃO. EMBALAGEM: FO. DEVE CONTER CANTE E DEMAIS FO DEVE ESTAR EM CA ASSINADA POR PORIO QUALIFICADO, RS 3.734,40 S: SORO DE LEITE LL RECONSTITUÍDO. GEM: POLIETILENO DENTIFICAÇÃO DO DE VALIDADE, PESO

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, ATUALIZADOS PARA O ANO DE 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM
9 POLPA DE FRUTA – SABOR BANANA 480.0 Pacote RS 7,87 RS 3,777,60
COM MAÇÃ VERDE

Especificação: BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA – SABOR BANANA COM MAÇÃ VERDE - INGREDIENTES PRINCIPAIS: SORO DE LEITE PASTEURIZADO E/OU SORO DE LEITE RECONSTITUÍDO, E LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL E/OU LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO. CONSERVAÇÃO: ENTRE IºC E 10°C. VALIDADE MÍNIMA: 30 DIAS A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. EMBALAGEM: POLIETILENO ORIGINAL DE FÁBRICA, ATÓXICO, LACRADO E RESISTENTE, CONTENDO 900 ML DO PRODUTO. DEVE APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, LISTA DE INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA E DADOS DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM REGISTRO NO MAPA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, ALÉM DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, ATUALIZADOS PARA O ANO DE 2025. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Valor total do lote R\$ 102.360,00 (cento e dois mil, trezentos e sessenta reais)

LOTE 03 - DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	C	QTD	UND	v. unit	V. TOTAL
10	ALFACE CRESPA		3040.0	Quilograma	R\$ 20,72	RS 62.988,80

Especificação: ALFACE CRESPA, HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DÉFEITOS GRAVES, COM TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. PRODUTO BEM DESENVOLVIDO E MADURO, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENÚÍNOS E SÃOS. DEVE SER COLHIDA ANTES DO INÍCIO DO PENDOAMENTO. DEVE TER ATINGIDO O GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO PARA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, GARANTINDO BOAS CONDIÇÕES PARA CONSUMO. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E SUIJDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO E COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS, DE PVC FRESTADAS, AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE NECESSÁRIO PELOS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS. A INSPEÇÃO INCLUI ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DESCRITAS ACIMA, POR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: ALFACE COM PESO MÉDIO DE 200 G POR PÉ. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

11 BATATA INGLESA LISA 17600.0 Quilograma R\$ 8,16 R\$ 143.616.00

ESPECIFICAÇÃO: BATATA INGLESA LISA, DEVE SER LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÚFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, APRESENTADOS PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE COMPROMETAM SUA APARÊNCIA. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E SUIJDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: PRODUTO ACONDICIONADO EM SACAS COM 50 KG, HIGIENIZADAS. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SERÁ EFETUADA POR OCASIÃO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO (DESCRITAS ACIMA). PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: PRODUTO COM PESO MÉDIO ENTRE 80 G E 120 G POR UNIDADE. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

12 BETERRABA EXTRA 13120.0 Quilograma R\$ 8,28 R\$ 108.633,60

ESPECIFICAÇÃO: BETERRABA EXTRA, DEVE SER LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, APRESENTADOS PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE COMPROMETAM SUA APARÊNCIA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E SUJIDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL EMBALAGEM: PRODUTO A CONDICIONADO EM SACAS COM 20 KG, HIGIENIZADAS. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SERÁ EFETUADA POR OCASIÃO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPRENENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAÍS DO PRODUTO (DESCRITAS ACIMA), PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL. MEDICÔTS SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: PRODUTO COM PESO MÉDIO DE 100 G POR UNIDADE.

13 CENOURA 14240.0 Quilograma R\$ 8,43 R\$ 120,043,20

APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Especificação: CENOURA, DEVEM SER LEGUMES DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, APRESENTADOS PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. NÃO DEVEM APRESENTAR DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E SUIDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM, PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS, DE PVC FRESTADAS, COM 22 KG, AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ EFETUADA POR OCASIÃO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. A INSPEÇÃO COMPREENDERÁ AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA CENOURA DEVE TER PESO MÉDIO DE 120 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

14 ALHO EM PASTA 9600.0 Unidade R\$ 14,41 R\$ 138.336,00

Especificação: ALHO EM PASTA: ALHO PROCESSADO; BRANCO; EMBALADO EM BALDE DE PLÁSTICO, COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES; PESANDO 500G; ACONDICIONADO PARA TRANSPORTE EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; APRESENTAÇÃO PURO, EM PASTA: COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; QUALIDADE PASTOSO E INTACTO; LIVRE DE FERTILIZANTES, SUIIDADES, PARASITAS E LARVAS; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO ANVS №23,DE 15/03/2000, PORT.259/02 E SUAS

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA A AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 9.46 RS 13.622.40 1440 0 Pacote PIMENTA DO REINO Especificação: GRÃOS PUROS PARA CONDIMENTO, ASPECTO FÍSICO: GRÃOS ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM DE POLIETILENO Especificação: GRAOS PUROS PARA CONDIMENTO, ASPECTO FISICO: GRAOS ACONDICIONADOS EM EMBLACIAS DE TRANSPARENTE, COM SISTEMA ABRE E FECHA, HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO NO MÍNIMO 120 G. ROTULAGEM: A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO DA ESPECIARIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSAS NO RÓTULO DE FORMA LEGÍVEL. QUALIDADE: PRODUTO LÍVRE DE INSETOS, LARVAS, PARASITAS, MOFO, SUJIDADES E QUAISQUER OUTRAS CONTAMINAÇÕES. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULO APROPRIADO, PROTEGIDO DA LUZ SOLAR E UMIDADE, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, LIVRES DE INSETOS, LARVAS E MERCADORIAS QUE POSSAM CONTAMINAR O PRODUTO. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DOCUMENTAÇÃO: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, ALÉM DE LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 108.081.60 R\$ 7.59 PIMENTÃO EXTRA 14240.0 Quilograma Especificação: PIMENTÃO EXTRA, DEVE SER DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTANDO COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. APRESENTADO PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E SUIJDADES QUE POSSAM COMPROMETER AROMA, COR E SABOR FROFRIOS DA VARIEDADE E ESFECIE. ISENTO DE MATERIA TERROSA E SUIDADES QUE FOSSANI CONTROMETERA A QUALIDADE DO PRODUTO E COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS, DE PVC FRESTADAS, COM CAPACIDADE PARA 12 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ EFETUADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. COMPREENDERÁ A INSPECÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: PESO MÉDIO DE 150 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 100.534.40 14240.0 Quilograma CEBOLA PERA Especificação: CEBOLA PERA, DEVE SER LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, APRESENTADOS PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR QUALQUER LESÃO DE ESTADO, COM AKUMA, COR E SABOR PROPRIOS DA VARIEDADE E ESPECIE. NÃO DEVE AFRESERTAR DANOS FOR QUALQUER LESAO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊNCIA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E SUIDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: PRODUTO ACONDICIONADO EM SACAS COM 20 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: SERÁ EFETUADA POR OCASIÃO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, E OUTRAS CARACTERÍSTICAS PODERÃO SER AVALIADAS POR MEIO DE EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: PRODUTO COM PESO MÉDIO DE 80 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL RS 73.763.20 R\$ 5.18 14240.0 Ouilograma CHUCHU 18 Especificação: CHUCHU, LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, APRESENTADO PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS CAUSADOS POR LESÕES FÍSICAS OU MECÂNICAS QUE COMPROMETAM SUA APARÊNCIA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU IMPUREZAS QUE LESOES FISICAS OU MECANICAS QUE COMPROME I AM SUA APARENCIA. ISENIO DE MAI ERIA LERROSA, SUIDADES OU IMPOREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 22 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA CHUCHU DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 150 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 12.31 RS 47 270 40 3840.0 Quilograma Especificação: ABACAXI, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO ESPECIFICAÇÃO: ABACAXI, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENLÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATERIA TERROSA, SUIIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EYAME VISITAL MEDICÕES SIMDI ES E ANÁI ISE SENSORIAL PESO MÉDIO: CADA ABACANI DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 1.2 KG. EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA ABACAXI DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 1,2 KG. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. Quilograma R\$ 5,01 RS 138.276.00 27600.0 Especificação: MAMÃO FORMOSA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E ESPECIFICAÇÃO: MAMAO FORMOSA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR É CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUIIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXAME VISUAL MEDICÔES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA LINIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL, PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 1,5 KG APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL



R\$ 200,192,00

MAÇÃ GALA

21

13600.0

Quilograma

R\$ 14,72





ESPECIFICAÇÃO: MAÇÃ GALA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR É CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENÚNOS É SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE DISO GAPRISENTAR AMOSTRA CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

DE 150 G.APRESENTAR AMOSTRA. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 210.215.20 BANANA PRATA 42640.0 Quilograma R\$ 4.93 Especificação: BANANA PRATA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E ESPECIFICAÇÃO: BANANA PRATA, FROTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES, DEVE ARABESTAR TRIBUTAS, COM CONFORMAÇÃO UNIFORMES, FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL, EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXAME VISUAL, MEDICÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 80 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. 6880.0 Quilograma RS 8 26 RS 56 828 80 Especificação: LARANJA PERA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, PERMITINDO SUPORTAR MANIPULAÇÃO. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU OFEREÇAM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG, AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO, ESTA AVALIAÇÃO INCLUIRÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E, SE NECESSÁRIO, SERÁ COMPLEMENTADA COM EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 150 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. RS 31.441.60 R\$ 4.57 MANGA TOMMY 6880.0 Ouilograma Especificação: MANGA TOMMY, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE OU REPRESENTEM RISCO A SADDE DO CONSOMIDOR. ROTOLAGEM. PRODUTO E GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE DE 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESTA AVALIAÇÃO ABRANGERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA MANGA TOMMY DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 500 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL R\$ 7,16 56960.0 Quilograma Especificação: MELÃO, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL, EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO ABRANGERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL, PESO MEDIO: CADA MELÃO DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 1,2 KG. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL 56960.0 R\$ 7.02 R\$ 399.859.20 Quilograma Especificação: MELANCIA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTES DE VEGETAIS GRUÚNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUIJDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO O SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO ABRANGERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA MELANCIA DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 8 KG. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA

Especificação: GOIABA VERMELHA, FRUTA FRESCA, ÍNTEGRA É FIRME, PROVENIENTE DE PLANTAS SADIAS, COM TAMANHO, COR É CONFORMAÇÃO UNIFORMES, LIVIE DE DEFEITOS GRAVES. A FRUTA DEVERÁ ESTAR MADURA, PORÊM COM FIRMEZA SUFICIENTE PARA SUPPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO SEM PREJUÍZO DA QUALIDADE PARA O CONSUMO. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE MATÉRIA ESTRANHA, SUJEIRA OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE QUE POSSA COMPROMETER A SEGURANÇA E A QUALIDADE. PROCEDÊNCIA COMPROVADA DE ORIGEM

23440.0

Quilograma

R\$ 7.01



R\$ 164.314.40

DO EDITAL

GOIABA VERMELHA





VEGETAL LEGÍTIMA E SAUDÁVEL. EMBALAGEM, AS GOIABAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS HIGIENIZADAS, CONFECCIONADAS EM PVC COM SISTEMA DE VENTILAÇÃO (FRESTADAS). CADA CAIXA DEVERÁ CONTER APROXIMADAMENTE 25 KG DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS E ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO. PESO MÉDIO O PESO MÉDIO UNITÁRIO DA GOIABA DEVERÁ SER DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. INSPEÇÃO E AVALIAÇÃO. A QUALIDADE DO PRODUTO SERÁ AVALIADA NO MOMENTO DA ENTREGA POR TÉCNICOS RESPONSÁVEIS. PODENDO INCLUIR ANÁLISE VISUAL, MEDIÇÕES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS PARA ANÁLISE E APROVAÇÃO PRÉVIA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO.

28 OVO DE GALINHA 10000.0 Bandeja R\$ 28.78 R\$ 287.800,00

Especificação: OVO DE GALINHA - PRODUTO ÎNTEGRO, SEM RACHADURAS, LIVRE DE MANCHAS, SUIDADES OU QUAISQUER OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER SUA SEGURANÇA E QUALIDADE, PESO APROXIMADO: 60 G POR UNIDADE, DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E POSSUIR REGISTRO NO SIM, SIE OU SIF. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA COMPOSTA POR BANDEJA PADRÃO, FABRICADA EM PAPELÃO RESISTENTE, PLÁSTICO OU ISOPOR, INDODRA E SECA, CONTENDO DIVISÓRIAS CELULARES PARA ACOMODAÇÃO DE 30 OVOS POR BANDEJA. A BANDEJA DEVE ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA E ENVOLTA EM FILME PLÁSTICO PVC. EXIGÊNCIAS TÉCNICAS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL HABILITADO. DISPONIBILIZAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. "

29 ACAFRÃO EM PÓ 1440.0 Pacote RS 9,23 R\$ 13.291,20

Especificação: AÇAFRÃO EM PÓ - 120G, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: PRODUTO COMPOSTO EXCLUSIVAMENTE POR AÇAFRÃO-DA-TERRA (CURCUMA LONGA L.) MOÍDO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES; PRODUTO SECO, PURO, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANIADA CARACTERÍSTICA, COM ODOR E SABOR TÍPICOS; ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, COMO: INSETOS, LARVAS, MOFO, SUIIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM SISTEMA ABRE E FECHA (ZIP LOCK), CONTENDO NO MÍNIMO 120G; EMBALAGEM DEVE ESTAR HERMETICAMENTE FECHADA, ÎNTEGRA E SEM VIOLAÇÃO; O RÓTULO DEVE CONTER, DE FORMA LEGÍVEL: NOME DO PRODUTO, FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ORIGEM, VALIDADE E TRANSPORTE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM VEÍCULO APROPRIADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, SEM PRESENÇA DE INSETOS, LARVAS OU PRODUTOS QUE POSSAM CAUSAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EXIGÊNCIAS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO: APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Valor total do lote R\$ 2.826.941,60 (dois milhões, oitocentos e vinte e seis mil, novecentos e quarenta e um reais e sessenta centavos)

LOTE 04 - DESTINADO A ME / EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	QTQ	UND	V. UNIT	V. TOTAL
10	ALFACE CRESPA	760.0	Quilograma	RS 20,72	RS 15.747,20

Especificação: ALFACE CRESPA, HORTALIÇA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES, COM TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. PRODUTO BEM DESENVOLVIDO E MADURO, PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. DEVE SER COLHIDA ANTES DO INÍCIO DO PENDOAMENTO. DEVE TER ATINGIDO O GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO PARA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO, GARANTINDO BOAS CONDIÇÕES PARA CONSUMO. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E SUIJOADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO E COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS, DE PVC FRESTADAS. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE NECESSÂRIO PELOS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS. A INSPEÇÃO INCLUI ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO DESCRITAS ACIMA, POR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: ALFACE COM PESO MÉDIO DE 200 G POR PÉ. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

11 PATATA INGI FSA LISA 4400.0 Quilograma R\$ 8,16 RS 35.904.00

ESPECIFICAÇÃO: BATATA INGLESA LISA, DEVE SER LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUINOS E SÃOS, APRESENTADOS PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE COMPROMETAM SUA APARÊNCIA, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA E SUIIDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL EMBALAGEM: PRODUTO ACONDICIONADO EM SACAS COM 50 KG, HIGIENIZADAS. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SERÁ EFETUADA POR OCASIÃO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPRENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO (DESCRITAS ACIMA), PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: PRODUTO COM PESO MÉDIO ENTRE

12 BETERRABA EXTRA 3280.0 Quilograma R\$ 8,28 R\$ 27,158,40

80 G E 120 G POR UNIDADE. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL

Control of the Contro

Especificação: BETERRABA EXTRA, DEVE SER LEGUME DE PRIMEIRA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÑOS E SÃOS, APRESENTADOS PARA CONSUMO EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. NÃO DEVE APRESENTAR DANOS POR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE COMPROMETAM SUA APARÊNCIA. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA E SUIDADES QUE POSSAM COMPROMETER A QUALIDADE DO PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: PRODUTO ACONDICIONADO EM SACAS COM 20 KG, HIGIENIZADAS. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SERÁ EFETUADA POR OCASIÃO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSARIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO (DESCRITAS ACIMA), PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: PRODUTO COM PESO MÉDIO DE 100 G POR UNIDADE. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







				RS 8,43	R\$ 30.010,80
13	CENOURA	3560.0	Quilograma		
COLORAÇÃO E TA ESTADO DE DESEI FÍSICOS OU MECÂ QUALIDADE DO F ACONDICIONADO EFETUADA POR	DURA, DEVEM SER LEGUMES DE PRIMEIR MANHOS UNIFORMES. PROCEDENTES DE NVOLVIMENTO, COM AROMA, COR E SAB NICOS QUE AFETEM SUA APARÊNCIA. IS PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A SA EM CAIXAS HIGIENIZADAS, DE PVC FR OCASIÃO DA ENTREGA E SEMPRE QU AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITA MÉDIO: CADA CENOURA DEVE TER PESO	OR PRÓPRIOS DA ENTAS DE MATÉRI ÚDE DO CONSUM ESTADAS, COM 22 JE OS TÉCNICOS	VARIEDADE E ESPÉCIA TERROSA E SUJIDA DOR. ROTULAGEM, KG. AVALIAÇÃO DU RESPONSÁVEIS JU	IE. NÃO DEVEM APR ADES QUE POSSAM (PRODUTO A GRANI A QUALIDADE: A LGAREM NECESSÁR	ESENTAR DANOS COMPROMETER A EL. EMBALAGEM: .VALIAÇÃO SERÁ IO. A INSPEÇÃO MPLES E ANÁLISE
14	ALHO EM PASTA	2400.0	Unidade	R\$ 14,41	R\$ 34.584,00
Especificação: ALHO PESANDO 500G; A ASPECTO COR, C LARVAS: E SUAS ALTERAÇÕES POS	DEM PASTA: ALHO PROCESSADO; BRANCO CONDICIONADO PARA TRANSPORTE EM HEIRO E SABOR PRÓPRIO; QUALIDADE S CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE AC STERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇ MEDIÇÕES SIMPLES E PROPRIEDADES SE	PASTOSO E INTAC ORDO COM A RE AÇÃO NO ATO DA E	TO; LIVRE DE FERT SOLUÇÃO ANVS Nº2 NTREGA AOS PROCEI	ILIZANTES, SUЛDAE 23,DE 15/03/2000, PO D. ADMINISTRATIVO ESCRITAS ACIMA, P	DES, PARASITAS E RT.259/02 E SUAS S DETERMINADOS ODENDO INCLUIR ME EXIGÊNCIA DO
15	PIMENTA DO REINO	360.0	Pacote	R\$ 9,46	R\$ 3.405,60
Especificação: GR/ TRANSPARENTE, EMBALAGEM DE FORMA LEGÍVEI CONTAMINAÇÕE UMIDADE, EM (CONTAMINAR O	AOS PUROS PARA CONDIMENTO, ASPEC COM SISTEMA ABRE E FECHA, HERM IVERÁ CONTER A DENOMINAÇÃO DA ES L. QUALIDADE: PRODUTO LIVRE DE II S. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SI CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS AD PRODUTO. VALIDADE: MÍNIMO DE 6 ME: ADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, QUALIFICADO NO ANO DE 2025. APRESENT	PECIARIA, DATA I NSETOS, LARVAS, ER TRANSPORTADO EQUADAS, LIVRES ESS A PARTIR DA I	DE FABRICAÇÃO E V PARASITAS, MOFO DEM VEÍCULO APRO DE INSETOS, LAR DATA DE ENTREGA. I S. FÍSICO-OUMICOS	VALIDADE IMPRESSA, SUIDADES E QU PRIADO, PROTEGIDO VAS E MERCADOR DOCUMENTAÇÃO: A E MICROBIOLÓGIC DO EDITAL.	IS NO ROTULO DE AISQUER OUTRAS D DA LUZ SOLAR E HAS QUE POSSAM PRESENTAR FICHA OS EMITIDOS POR
16	PIMENTÃO EXTRA	3560.0	Quilograma	R\$ 7,59	R\$ 27.020,40
E TAMANHOS UI AROMA, COR E S A QUALIDADE I ACONDICIONAD AVALIAÇÃO SE	ENTÃO EXTRA, DEVE SER DE PRIMEIRA Q NIFORMES, PROCEDENTE DE VEGETAIS G SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉ DO PRODUTO E COLOCAR EM RISCO A O EM CAIXAS HIGIENIZADAS, DE PVC F RÁ EFETUADA NO MOMENTO DA ENTR Á A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS RIEDADES SENSORIAIS, PESO MÉDIO: PES	CIE. ISENTO DE MA SAÚDE DO CONSU RESTADAS, COM (EGA E SEMPRE QI	TÉRIA TERROSA E SI MIDOR. ROTULAGEN CAPACIDADE PARA JE OS TÉCNICOS RE	JIIDADES QUE POSSA 4: PRODUTO A GRA: 12 KG. AVALIAÇÃO ESPONSÁVEIS JULGA D INCLUIR EXAME ' TRA, CONFORME EXIGA	AM COMPROMETER NEL. EMBALAGEM: DA QUALIDADE: A LREM NECESSÁRIO. VISUAL, MEDIÇÕES
17	CEBOLA PERA	3560.0		R\$ 7,06	
COLORAÇÃO E ESTADO, COM A ORIGEM FÍSICA A QUALIDADE PRODUTO ACON OUE OS TÉCNIC	BOLA PERA, DEVE SER LEGUME DE PRI TAMANHO UNIFORMES, PROCEDENTE DE RROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VAR OU MECÂNICA QUE AFETE SUA APARÊN DO PRODUTO OU COLOCAR EM RISCO A VICIONADO EM SACAS COM 20 KG, AVAI, COS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁTAS ACIMA, E OUTRAS CARACTERÍSTICA ES SENSORIAIS. PESO MÉDIO: PRODUTO O	IEDADE E ESPÉCIE. CIA. ISENTO DE MA , SAÚDE DO CONSI. LAÇÃO DA QUALID. RIO. ESSA AVALIA S PODERÃO SER A' COM PESO MÉDIO I	NÃO DEVE APRESEN TÉRIA TERROSA E SI IMIDOR. ROTULAGE ADE: SERÁ EFETUAD ÇÃO COMPREENDER /ALIADAS POR MEIO DE 80 G. APRESENTAI	NTAR DANOS POR QU UJIDADES QUE POSS M: PRODUTO A GRA DA POR OCASIÃO DA A Á A INSPEÇÃO DAS DE EYAME VISUAL	JALQUER LESAO DE AM COMPROMETER INEL. EMBALAGEM: ENTREGA E SEMPRE CARACTERÍSTICAS MEDIÇÕES SIMPLES RME EXIGÊNCIA DO
18	СНОСНО	3560.			
TAMANHO UN DESENVOLVIM LESÕES FÍSICA COMPROMETA EMBALAGEM: QUALIDADE: A NECESSÂRIO. I EXAME VISUA APRESENTAR A	HUCHU, LEGUME DE PRIMEIRA QUALID IFORMES. PROCEDENTE DE VEGETAIS G ENTO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPIS S OU MECÂNICAS QUE COMPROMETAM S M A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRE ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC F AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOI ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INI L, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSOI AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO ED ABACAXI BACAXI, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADI RUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURA	LIOS DA VARIEDAD UA APARÈNCIA. IS: SENTEM RISCO À S RESTADAS È HIGII MENTO DA ENTRE SPEÇÃO DAS CARA RIAL. PESO MÉDIO: ITAL. 960 E, SEM DEFEITOS G	E E ESPÉCIE. NÃO DE ENTO DE MATÉRIA TI SAÚDE DO CONSUMIE ENIZADAS, COM CAF GA E SEMPRE QUE C CTERÍSTICAS GERAL CADA CHUCHU DEV Quilograma RAVES, DEVE APRESI	VE APRESENTAR DA ERROSA, SUJIDADES DOR. ROTULAGEM: F ACIDADE PARA 22 DS TÉCNICOS RESPO S DESCRITAS ACIMA ERÁ APRESENTAR P R\$ 12,3 ENTAR TAMANHO,	NOS CAUSADOS POR OU IMPUREZAS QUE PRODUTO A GRANEL. KG. AVALIAÇÃO DA NSÁVEIS JULGAREM A E PODERÁ INCLUIR ESO MÉDIO DE 150 G. 1 RS 11.817,60 OR E CONFORMAÇÃO IS GENLITIOS E SÃOS.
UNIFORMES, F PRODUTO FRE E A CONSER COMPROMETA	RUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURA SCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUA VAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CO MM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPR ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MO	DO DE MATURAÇÃ ONSUMO. ISENTO ESENTEM RISCO À FRESTADAS E HIGI IMENTO DA ENTRE	O, QUE PERMITA SUP DE MATÉRIA TERF SAÚDE DO CONSUMI ENIZADAS, COM CA GA E SEMPRE QUE	ORTAR A MANIPULA ROSA, SUJIDADES (IDOR, ROTULAGEM: PACIDADE PARA 25 OS TÉCNICOS RESPO	ÇÃO, O TRANSPORTE DU IMPUREZAS QUE PRODUTO A GRANEL. KG. AVALIAÇÃO DA

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL PESO MÉDIO: CADA ABACAXI DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 1,2 KG. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 5.01 6900.0 Quilograma MAMÃO FORMOSA Especificação: MAMÃO FORMOSA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUIIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL, EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 1,5 KG APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. RS 50.048.00 R\$ 14.72 3400.0 Quilograma MACĂ GALA Especificação: MAÇÃ GALA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLFA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUIDADES OU MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE É A CUNSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATERIA TERROSA, SUITADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CATXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 150 GA APPRESENTADA AMOSTRA COMPORME EVIÇÂNCIA DO EDITAT DE 150 G.APRESENTAR AMOSTRA. CONFORME EXIGENCIA DO EDITAL. RS 4.93 10660.0 Quilograma RANANA PRATA ESPECÍFICAÇÃO: BANANA PRATA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATERIA TERROSA, SUIIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL, EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CALYAS DE PVC EPESTADAS E HIGIENIZADAS COM CAPACIDADE PARA 25 KG PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO, ESSA AVALIAÇÃO COMPREENDERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E PODERÁ INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL, PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 80 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 8,26 1720.0 Ouilograma LARANJA PERA Especificação: LARANJA PERA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS CONFORMAÇAO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETATS
GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, PERMITINDO SUPORTAR MANIPULAÇÃO,
TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUIDADES OU IMPUREZAS QUE
COMPROMETAM A QUALIDADE DO PRODUTO OU OFEREÇAM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL.
EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE PARA 25 KG. AVALIAÇÃO DA
QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM
PROCESSÁRIO. SERÁ AVALIAÇÃO INCLUIDA A DISPECÃO DAS CAPACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E SE NECESSÁRIO. SERÁ NECESSÁRIO. ESTA AVALIAÇÃO INCLUIRÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA E, SE NECESSÁRIO, SERÁ COMPLEMENTADA COM EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA UNIDADE DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 150 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. 1720.0 Quilograma MANGA TOMMY Especificação: MANGA TOMMY, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTE DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, SUIIDADES OU MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMIO. ISENTA DE MATERIA TERROSA, SUIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL, EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PVC FRESTADAS E HIGIENIZADAS, COM CAPACIDADE DE 25 KG. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS TÉCNICOS RESPONSÁVEIS JULGAREM NECESSÁRIO. ESTA AVALIAÇÃO ABRANGERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL, PESO MÉDIO: CADA MANGA TOMMY DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 500 G. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 101.958,40 RS 7.16 14240.0 Quilograma Especificação: MELÃO, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR, ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS, AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO ABRANGERÁ A INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL PESO MÉDIO: CADA MELÃO DEVERÁ



APRESENTAR PESO MÉDIO DE 1,2 KG. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL





R\$ 7.02 RS 99 964 80 14240.0 Quilograma MELANCIA Especificação: MELANCIA, FRUTA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SEM DEFEITOS GRAVES. DEVE APRESENTAR TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. FRUTAS BEM DESENVOLVIDAS E MADURAS, COM POLPA INTACTA E FIRME. PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. PRODUTO FRESCO. DEVE TER ATINGIDO GRAU ADEQUADO DE MATURAÇÃO, QUE PERMITA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES IDEAIS DE CONSUMO, ISENTA DE MATERIA TERROSA, SUIIDADES OU MANIPULAÇAU, IRANSPURTE E CUNSERVAÇAO EM CUNDIÇOES IDEAIS DE CUNSUMO. ISENTA DE MATERIA TERROSA, SUIIDADES OU IMPUREZAS QUE COMPROMETAM A QUALIDADE OU REPRESENTEM RISCO À SAÚDE DO CONSUMIDOR. ROTULAGEM: PRODUTO A GRANEL. EMBALAGEM: ACONDICIONADO EM CAIXAS HIGIENIZADAS, AVALIAÇÃO DA QUALIDADE: A AVALIAÇÃO SERÁ REALIZADA NO MOMENTO DA ENTREGA E SEMPRE QUE OS RESPONSÁVEIS TÉCNICOS JULGAREM NECESSÁRIO. ESSA AVALIAÇÃO ABRANGERÁ A DEPERCICA CAPACITETÍSTICAS CIDATAS DESCRIPTAS SENDOS SUITAS AVALIAÇÃO CON ASCARACIOS CON ASCARACIONA CON ASCARA INSPEÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DESCRITAS ACIMA, PODENDO INCLUIR EXAME VISUAL, MEDIÇÕES SIMPLES E ANÁLISE SENSORIAL. PESO MÉDIO: CADA MELANCIA DEVERÁ APRESENTAR PESO MÉDIO DE 8 KG. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL RS 41.078.60 R\$ 7.01 5860.0 Quilograma GOIABA VERMELHA Especificação: GOIABA VERMELHA, FRUTA FRESCA, ÍNTEGRA E FIRME, PROVENIENTE DE PLANTAS SADIAS, COM TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE DEFEITOS GRAVES. A FRUTA DEVERÁ ESTAR MADURA, PORÉM COM FIRMEZA SUFICIENTE PARA SUPORTAR MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO SEM PREJUÍZO DA QUALIDADE PARA O CONSUMO. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE MATÉRIA ESTRANHA, SUJEIRA OU QUALQUER INTACTA, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. PRODUTO ISENTO DE MATERIA ESTRANTA, SUBIRA OU QUALQUER OUTRO CONTAMINANTE QUE POSSA COMPROMETER A SEGURANÇA É A QUALIDADE. PROCEDÊNCIA COMPROVADA DE ORIGEM VEGETAL LEGÍTIMA E SAUDÁVEL. EMBALAGEM, AS GOIABAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS HIGIENIZADAS, CONFECCIONADAS EM PVC COM SISTEMA DE VENTILAÇÃO (FRESTADAS). CADA CAIXA DEVERÁ CONTER APROXIMADAMENTE 25 KG DO PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS E ADEQUADAS PARA TRANSPORTE, GARANTINDO A PRODUTO. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS DA DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ADECUADAS PARA TRANSPORTE, GARANTINDO A PRODUTO. ENDUTO. AS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS E ADEQUADAS FARA TRANSPORTE, GARANTINGO AS INTEGRIDADE DO PRODUTO, PESO MÉDIO O PESO MÉDIO UNITÁRIO DA GOIABA DEVERÁ SER DE APROXIMADAMENTE 300 GRAMAS. INSPEÇÃO E AVALIAÇÃO. A QUALIDADE DO PRODUTO SERÁ AVALIADA NO MOMENTO DA ENTREGA POR TÉCNICOS RESPONSÁVEIS, PODENDO INCLUIR ANÁLISE VISUAL, MEDIÇÕES E PROPRIEDADES SENSORIAIS. O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR AMOSTRAS PARA ANÁLISE E APROVAÇÃO PREVIA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO. R\$ 28,78 R\$ 71,950,00 OVO DE GALINHA Especificação: OVO DE GALINHA - PRODUTO INTEGRO, SEM RACHADURAS, LÍVRE DE MANCHAS, SUJIDADES OU QUAISQUER OUTRAS SUBSTÂNCIAS QUE POSSAM COMPROMETER SUA SEGURANÇA E QUALIDADE. PESO APROXIMADO: 60 G POR UNIDADE. DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E POSSUIR REGISTRO NO SIM, SIE OU SIF. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA COMPOSTA POR BANDEJA PADRÃO, FABRICADA EM PAPELÃO RESISTENTE, PLÁSTICO OU ISOPOR, INODORA E SECA, CONTENDO DIVISÓRIAS CELULARES PARA ACOMODAÇÃO DE 30 OVOS POR BANDEJA. A BANDEJA DEVE ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADA E ENVOLTA EM FILME PLÁSTICO PVC. EXIGÊNCIAS TECNICAS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL HABILITADO. DISPONIBILIZAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025. APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 3,322,80 R\$ 9,23 360.0 Pacote AÇAFRÃO EM PÓ Especificação: AÇAFRÃO EM PÓ – 120G, CARACTERÍSTICAS TECNICAS: PRODUTO COMPOSTO EXCLUSIVAMENTE POR AÇAFRÃO-DA-TERRA (CURCUMA LONGA L.) MOÍDO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES; PRODUTO SECO, PURO, DE COLORAÇÃO AMARELO-ALARANIADA CARACTERÍSTICA, COM ODOR E SABOR TÍPICOS; ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS, COMO: INSETOS, LARVAS, MOFO, SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE POLIETILENO LARVAS, MOFO, SUJIDADES OU QUALQUER OUTRO TIPO DE CONTAMINAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO, COM SISTEMA ABRE E FECHA (ZIP LOCK), CONTENDO NO MÍNIMO 120G; EMBALAGEM DEVE ESTAR HERMETICAMENTE FECHADA, ÎNTEGRA E SEM VIOLAÇÃO; O RÓTULO DEVE CONTER, DE FORMA LEGÍVEL: NOME DO PRODUTO. FABRICANTE, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ORIGEM. VALIDADE E TRANSPORTE: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; O TRANSPORTE DEVERÁ SER FEITO EM VEÍCULO APROPRIADO, AO ABRIGO DA LUZ SOLAR E UMIDADE, EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, SEM PRESENÇA DE INSETOS, LARVAS OU PRODUTOS QUE POSSAM CAUSAR CONTAMINAÇÃO CRUZADA. EXIGÊNCIAS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO OLIA HICADO: APRESENTAR AMOSTRA CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAT QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. Valor total do lote RS 706.735,40 (setecentos e seis mil, setecentos e trinta e cinco reals e quarenta centavos)

LOTE 05 - DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO						
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	v. unit	V. TOTAL	
30	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1º CONGELADA	27200.0	Quilograma	R\$ 34,56	R\$ 940.032,00	
CONGELADA ESPECIFICAÇÃO: CARNE MOÍDA BOVINO DE DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUOS TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGIALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERINÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.						
31	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA TIPO MUSCULO	40000.0	Quilograma	R\$ 31,45	R\$ 1.258,000,00	







Especificação: CARNE EM CUBOS BOVINO DE 30 GM DE 1ª CONGELADA (MUSCULO). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: ÉMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUOS TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO PEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERNÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

CARNE BOVINA MOÍDA
CONGELADA COM VEGETAIS 17600.0 Quilograma R\$ 32,35 R\$ 569.360,00

Especificação: CARNE MOÍDA BOVINO DE (MUSCULOC/ LEGUMES). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUOS TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERINÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL

CARNE SUINA EM CUBOS 20000.0 Quilograma R\$ 31,20 R\$ 624,000,00 CONGELADA (PERNIL)

Especificação: CARNE SUINA EM CUBOS CONGELADA (PERNIL). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUO TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERINÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Valor total do lote RS 3.391.392,00 (três milhões, trezentos e noventa e um mil, trezentos e noventa e dois reais)

LOTE 06 - DESTINADO A ME / EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	v. unit	V. TOTAL
30	CARNE BOVINA MOÍDA DE	6800.0	Quilograma	R\$ 34,56	R\$ 235.008,00

Especificação: CARNE MOÍDA BOVINO DE DE 1º CONGELADA (COXÃO MOLE). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUOS TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO PEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERINÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

CARNE BOVINA EM CUBOS 10000.0 Quilograma R\$ 31,45 R\$ 314,500,00 CONGELADA TIPO MUSCULO

Especificação: CARNE EM CUBOS BOVINO DE 30 GM DE 1º CONGELADA (MUSCULO). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUOS TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO PEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERINÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

CARNE BOVINA MOÍDA
CONGELADA COM VEGETAIS 4400.0 Quilograma R\$ 32,35 R\$ 142.340,00 (MÚSCULO)

Especificação: CARNE MOIDA BOVINO DE (MUSCULOC/ LEGUMES). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUOS TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECTIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO FÂDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERINÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

CARNE SUINA EM CUBOS 5000.0 Quilograma R\$ 31,20 R\$ 156.000.00 CONGELADA (PERNIL)

Especificação: CARNE SUINA EM CUBOS CONGELADA (PERNIL). DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA A VÁCUO TRANSPARENTE TERMO FORMADA EM FILME DE ALTA BARREIRA EM PACOTES DE 1 KG. NÃO DEVE CONTER CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. ISENTOS DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS E CARTILAGENS. ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR VERMELHA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM ODOR CARACTERÍSTICO. COM REGISTRO DO SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) E/OU DO SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIF), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PERCENTUAL DE GORDURA E ÁGUA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA EM CAIXA DE PAPELÃO. EXIGÊNCIAS PARA FORNECIMENTO: VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO (ENGENHEIRO DE ALIMENTOS, MÉDICO VETERINÁRIO OU NUTRICIONISTA); APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO (2025) EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Valor total do lote R\$ 847.848,00 (oitocentos e quarenta e sete mil, oitocentos e quarenta e oito reais)

LOTE 07 - DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO		QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
39	PÃO DE FORMA INTEGRAL	*	5600.0	Pacote	R\$ 9,23	RS 51.688,00

Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO – PÃO DE FORMA INTEGRAL (FATIADO), PRODUTO FATIADO, DO TIPO PÃO DE FORMA INTEGRAL; PODE CONTER CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO; NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO; ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APROPRIADAS. COM PESO LÍQUIDO DE 500 G (QUINHENTOS GRAMAS); A ROTULAGEM DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE; NOME DO PRODUTO; DADOS DO FABRICANTE (NOME, CNPJ E ENDEREÇO); TABELA DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL; INGREDIENTES; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO É PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 DÍAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; EMPILHÁVEIS, COM CAPACIDADE MÁXIMA PARA 12 PACOTES, SEM SOBREPOSIÇÃO DIRETA, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE DAS EMBALAGENS; O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO PARA AVALIAÇÃO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

40 PÃO MASSA FINA 54720.0 Pacote R\$ 9,96 R\$ 545.011,20

ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PÃO TIPO HAMBURGUER COMPOSTO, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, FERMENTO BIOLÓGICO, LEITE INTEGRAL OU EQUIVALENTE, SAL, AÇÚCAR E MANTEIGA OU GORDURA. PODENDO CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE; PRODUTO INTEGRO, DE ÓTIMA QUALIDADE; APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA; COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DO PRODUTO; EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM PACOTES COM NO MÁXIMO 10 UNIDADES, COM PESO MÍNIMO DE 510 G POR PACOTE; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO OU MATERIAL APROPRIADO, LACRADO, RESISTENTE E TRANSPARENTE, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; PRAZO DE VALIDADE: 24 HORAS A PARTIR DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO PARA AVALIAÇÃO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

41 BOLO - BOLO DE LARANJA 3040.0 Unidade R\$ 16,28 R\$ 49.491,20

Especificação: BOLO DE LARANJA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PRONTO PARA CONSUMO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, SABOR LARANJA; NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS NEM GORDURA TRANS; ODOR, COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, LIVRES DE ALTERAÇÕES OU DEFEITOS SENSORIAIS; ISENTO DE IMPUREZAS OU CONTAMINANTES DE QUALQUER NATUREZA; CADA UNIDADE DEVE PESAR NO MINIMO 600G; EMBALAGEM INDIVIDUAL ADEQUADA PARA PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; RÓTULO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, INCLUINDO INGREDIENTES, VALIDADE, LOTE E DADOS DO FABRICANTE; VALIDADE MINIMA DE 5 (CINCO) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, GARANTINDO CONSERVAÇÃO ADEQUADA.

Valor total do lote R\$ 646.190,40 (seiscentos e quarenta e seis mil, cento e noventa reals e quarenta centavos)

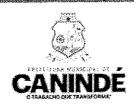
LOTE 08 - DESTINADO A ME / EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	v. unit	V. TOTAL
39	PÃO DE FORMA INTEGRAL	1400.0	Pacote	R\$ 9,23	R\$ 12.922,00

Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PÃO DE FORMA INTEGRAL (FATIADO), PRODUTO FATIADO, DO TIPO PÃO DE FORMA INTEGRAL; PODE CONTER CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO; NÃO DEVE CONTER LEITE OU DERIVADOS NA COMPOSIÇÃO; ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS APROPRIADAS, COM PESO LÍQUIDO DE 500 G (QUINHENTOS GRAMAS); A ROTULAGEM DEVE CONTER, OBRIGATORIAMENTE; NOME DO PRODUTO; DADOS DO FABRICANTE (NOME, CNPI E ENDEREÇO); TABELA DE COMPOSIÇÃO D'UTRICIONAL; INGREDIENTES; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 12 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; EMPILHÁVEIS, COM CAPACIDADE MÁXIMA PARA 12 PACOTES, SEM SOBREPOSIÇÃO DIRETA, DE FORMA A PRESERVAR A INTEGRIDADE

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







DAS EMBALAGENS; O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO PARA AVALIAÇÃO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL

EDITAL, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 9.96 R\$ 136 252 80 13680.0 Pacote PÃO MASSA FINA Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PÃO TIPO HAMBURGUER COMPOSTO, COMPOSIÇÃO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM ESPECICAÇÃO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PAO TIPO HAMBUNGUEX CONTROLAÇÃO DE SECULDA DE TRAINE DE TRAI QUALIDADE; APARÊNCIA: MASSA BEM ASSADA, SEM RECHEIO E SEM COBERTURA; COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E PRÓPRIOS DO PRODUTO: EMBALAGEM: ACONDICIONADOS EM PACOTES COM NO MÁXIMO 10 UNIDADES, COM PESO MÍNIMO DE 510 G POR PACOTE; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO OU MATERIAL APROPRIADO, LACRADO, RESISTENTE E TRANSPARENTE. GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO; A EMBALAGEM DEVE CONTER EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA. NFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E QUANTIDADE DO PRODUTO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE; PRAZO DE VALIDADE: 24 HORAS A PARTIR DA ENTREGA; APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO PARA AVALIAÇÃO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 16.28 RS 12.372.80 BOLO - BOLO DE LARANJA Especificação: BOLO DE LARANJA - DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PRONTO PARA CONSUMO PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, SABOR LARANJA; NÃO DEVE CONTER CORANTES ARTIFICIAIS NEM GORDURA TRANS; ODOR, COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO, LIVRES DE ALTERAÇÕES OU DEPEITOS SENSORIAIS; ISENTO DE IMPUREZAS OU CONTAMINANTES DE QUALQUER NATUREZA; CADA UNIDADE DEVE PESAR NO MINIMO 600G; EMBALAGEM INDIVIDUAL ADEQUADA PARA PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; RÓTULO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO TODAS AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, INCLUINDO INGREDIENTES, VALIDADE, LOTE É DADOS DO FABRICANTE; VALIDADE MÍNIMA DE 5 (CINCO) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, GARANTINDO CONSERVAÇÃO ADEQUADA. Valor total do lote RS 161.547,60 (cento e sessenta e um mil, quinhentos e quarenta e sete reais e sessenta centavos)

	LOTE 09 - DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO						
Į.	DESCRIÇÃO	атр	UND	V. UNIT	V. TOTAL		
	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM 10 VITAMINAS	40000.0	Pacote	RS 37,62	R\$ 1,504.800,00		

ESPECÍFICAÇÃO DO PRODUTO — LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, COMPOSIÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM ADIÇÃO DE 10 VITAMINAS (C, E, B6, B1, B2, A, B9, D, B13 E OUTRA) E MINERAIS (FERRO E ZINCO), ALÉM DE EMULSIFICANTE LECITINA DE SOIA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ALERGÊNICOS: ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOIA; CONTÉM LACTOSE; CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM NO MINÍMO DE 600G DO PRODUTO DEVEM RENDER, NO MÍNIMO, 7 LITROS DE LEITE RECONSTITUÍDO, CONFORMIDADE LEGAL: PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ, CONFORME A PORTARIA 19 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 — MAPA, ALÉM DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA E DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. EMBALAGEM: CONTEÚDO LÍQUIDO MINÍMO: 600 Q; TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, LACRADA, RESISTENTE, LIVRE DE IMPUREZAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO; MARCA DO FABRICANTE; COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; ORIENTAÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; DADOS DO FABRICANTE OU IMPORTADOR. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGAMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO.

ITEM

COM DATA DE 2025; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

43 LEITE DESNATADO EM PÓ - 0% DE 1120.0 Pacote R\$ 24,20 R\$ 27.104.00

ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - LEITE EM PÓ DESNATADO, COMPOSIÇÃO: LEITE EM PÓ DESNATADO, COM 0% DE GORDURA, FONTE DE CÁLCIO, ISENTO DE ADITIVOS, CONSERVANTES E IMPUREZAS. RENDIMENTO MÍNIMO: 250 G DO PRODUTO DEVEM RENDER, NO MÍNIMO, 1,5 LITRO DE LEITE RECONSTITUÍDO. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÁS ESPECIFICAÇÕES DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ, CONFORME ESTABELECIDO PELA PORTARIA Nº 369. DE 04/09/1997, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E REFORMA AGRÁRIA (MAA), BEM COMO ÁS DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (MAPA/ANVISA). EMBALAGEM: CONTEÚDO NO MÍNIMO: 250 G; TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA ALIMENTOS (EX.: POLIETILENO ALUMINIZADO), ÎNTEGRA, LACRADA, RESISTENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E APTA PARA O CONSUMO. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO: MARCA DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; PESO LÍQUIDO; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PREPARO; NÚMERO DO LOTE; DADOS DO FABRICANTE OU IMPORTADOR. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR, NO ATO DA ENTREGA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIAS: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE QUALIFICADO; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

AVEIA EM FLOCOS FINOS - 100%

NATURAL (ÚNICO INGREDIENTE 15600.0 Caixa R\$ 7,20 R\$ 112.320,00 AVEIA)

Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - AVEIA EM FLOCOS FINOS (100% NATURAL) COMPOSIÇÃO: AVEIA EM FLOCOS FINOS, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS. CONFORMÍDADE LEGAL: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE ROTULAGEM VIGENTE, INCLUINDO AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPÁ, CONFORME APLICÁVEL EMBALAGEM: PRÍMÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 170 G DO PRODUTO; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTES INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE E ORIENTAÇÕES DE CONSERVAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA: 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA DO PRODUTO. ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS

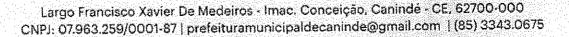
Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963,259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL R\$ 18.20 R\$ 407 680 00 22400.0 Pacote LEITE EM PÓ INTEGRAL Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - LEITE INTEGRAL EM PÓ, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL COMO ÚNICO INGREDIENTE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS: ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS; ISENTO DE PARTICULAS ESTRANHAS E LIVRE DE IMPUREZAS; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: SUAVE, DE IMPUREZAS; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO, NÃO ÁCIDO E NÃO RANÇOSO, RENDIMENTO MÍNIMO: 350 G DO PRODUTO DEVEM RENDER, NO MÍNIMO, I.S LITRO DE LEITE RECONSTITUÍDO. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ, ESTABELECIDO PELA PORTARIA Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO (MAA), E COM DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS E REGULATÓRIAS VIGENTES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 350 G, ÎNTEGRA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS; SECUNDÁRIA: ACONDICIONADA EM FARDOS DE PAPEL REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO (EMBALAGEM PRIMÁRIA): DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO E MANUSEIO. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 8 (OITO) MESES DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA. REGISTRO: DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUANDO APLICÁVEL. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; CONFORME MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 228.182.40 3040.0 Unidade FORMULA INFANTIL Específicação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - FÓRMULA INFANTIL OU COMPLEMENTO ALIMENTAR LÁCTEO EM PÓ, COMPOSIÇÃO: SORO DE ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PONMULA INFRANTA, LETTE DESNATADO*, GALACTO-OLIGOSSACARIDEOS, ÓLEO DE PALMISTE. ÉLETE DESMINERALIZADO*, LACTOSE, OLEÍNA DE PALMA, LETTE DESNATADO*, GALACTO-OLIGOSSACARIDEOS, ÓLEO DE PALMISTE. ÓLEO DE CANOLA COM BAIXO TEOR DE ÁCIDO ERÚCICO, ÓLEO DE MILHO, MINERAIS (CITRATO DE CÁLCIO, CLORETO DE MAGNÉSIO. OLEO DE CANOLA COM BAIAU 1EUR DE ACIDO EROCICO, OLEO DE MILITO, MINUSCIA (CITATO DE ACIDO, CUERTO DE ACIDO, CULTATO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CLORETO DE SÓDIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO E SELENATO DE SÓDIO), FRUTO OLIGOSSACARÍDEOS, ÓLEO ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO E SELENATO DE SÓDIO), FRUTO OLIGOSSACARÍDEOS, ÓLEO DE PEIXE, L-FENILALANINA, VITAMINAS (L-ASCORBATO DE SÓDIO, MIO-INOSITOL, ACETATO DE DL-A-TOCOFERILA, BITARTARATO DE COLINA, NICOTINAMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, TIAMINA MONONITRATO, ACETATO DE RETINILA, CLORIDRATO DE PRIDOXINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, FILOQUINONA, D-BIOTINA, COLECALCIFEROL E CIANOCOBALAMINA), ÓLEO DE MORTIERELLA ALPINA, ÓLEO DE GIRASSOL, NUCLEOTÍDEOS (MALTODEXTRINA, CITIDINA 5-MONOFOSFATO, SAL DISSÓDICO DE URIDINA 5-MONOFOSFATO, ADENOSINA 5-MONOFOSFATO, ADENOSINA 5-MONOFOSFATO, ADENOSINA 5-MONOFOSFATO, ADENOSINA 5-MONOFOSFATO, ADENOSINA 5-MONOFOSFATO, ADENOSINA 5-MONOFOSFATO, TAURINA, L'HISTIDINA, L-CARNITINA, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, REGULADORES DE ACIDEZ (HIDRÓXIDO DE POTÁSSIO E ÁCIDO CITRICIO), NIGREDIENTES COM PODEM CONTER TRAÇOS DE LEITE E DERIVADOS. APRESENTAÇÃO: PRODUTO EM PÓ, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LACRADA E HERMÉTICA, PESO MINIMO 700G, COM RÓTULO CONTENDO NOME COMERCIAL, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, MODO DE PREPARO (SE APLICÁVEL), NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. CONFORMIDADE LEGAL: PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA (EX: RDC N° 727/2022, QUANDO APLICÁVEL). VALIDADE MÍNIMA: 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. RS 137,904,00 RS 6.63 20800.0 Quilograma ACÚCAR CRISTAL Especificação: ORIGEM VEGETAL CONSTITUÍDO DA SACAROSE DA CANA DE AÇUCAR TIPO PENEIRADO, BRANCO, DE 1º (PRIMEIRA) QUALIDADE. ISENTO DE MATERIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, ASPECTO, CHEIRO E COR CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1.000G DO PRODUTO, RÓTULO IMPRESSO NA EMBALAGEM COM INFORMAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO. CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. COM VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025, APRESENTAR AMOSTRA. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 4,115.52 RS 14.29 288.0 ADOCANTE DIETÉTICO Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - ADOÇANTE À BASE DE STÉVIA, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: ADOÇANTE LÍQUIDO À BASE DE ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - ADOÇANTE A BASE DE STEVIA, CARACTERISTICAS TECNICAS: ADOÇANTE LIQUIDO Á BASE DE STÉVIA 100% NATURAL, ISENTO DE AÇÚCARES E COM PODER ADOÇANTE ADEQUADO PARA USO ALIMENTAR. EMBALAGEM PRIMÁRIA INTACTA, LACRADA, SEGURA E ADEQUADA AO CONSUMO HUMANO. CONTEÚDO LÍQUIDO MÍNIMO: 80 ML. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO. MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025. AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. CAFÉ EM PÓ - FORTE E/OU EXTRA RS 22,840,96 712.0 Pacote FORTE Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - CAFÉ TORRADO E MOÍDO, CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM TORRAÇÃO ESCURA, ISENTO DE GLÚTEN E DE GORDURA SATURADA. PRODUTO DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA GLÚTEN E DE GORDURA SATURADA. PRODUTO DENTRO DOS PADRÕES DE QUALIDADE ESTABELECIDOS PELA INSTRUÇÃO NORMÁTIVA № 16, DE 24 DE MAIO DE 2010, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM: EMBALAGEM UNITÁRIA DE 500G; EMBALAGEM DUPLA: SENDO A EMBALAGEM INTERNA A VÁCUO, TOTALMENTE LAMINADA, SELADA, SEM MICROFUROS, COM SELO DE PUREZA DA ABIC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ); EMBALAGEM EXTERNA EM CAIXA PROTETORA DE PAPELÃO, ADEQUADA AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO. VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATORIA: FICHA TÉCNICA DO PRODUTO ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; AMADERA DO PRODUTO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITA! AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU R\$ 190,208,00 R\$ 7,43 25600.0 Pacote MAISENA Especificação: DESCRITIVO TÉCNICO, PRODUTO CONSTITUÍDO DE: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, FERMENTO, SAL E AROMA TIPO MAISENA. PRODUTO COM CONSISTÊNCIA CROCANTE. O PRODUTO DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE









POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 350 G DO PRODUTO (FORMATO 3XI), ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM R\$ 7.04 R\$ 241,049,60 Especificação: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. MARGARINA COM SAL (À BASE DE ÓLEO VEGETAL HIDROGENADO), GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, ACÚCAR CRISTAL, SAL, ACÚCAR INVERTIDO, FERMENTO. OBSERVAÇÕES: O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTEÚDO MÍNIMO: 350 G POR UNIDADE. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM NO FORMATO "3 X 1" ACONDICIONADO EM CAIXAS DE PAPELÃO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. EXIGÊNCIAS TÉCNICAS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO. APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM 3040.0 RS 23.347.20 CRACKER INTEGRAL Especificação: INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE MALTE, SORO DE LEITE EM PÓ, AMIDO DE MILHO, ACÚCAR, SAL, FERMENTO QUÍMICO (BICARBONATO DE SÓDIO), EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. INFORMAÇÕES SOBRE EMBALAGEM: EMBALAGEM COM DUPLA PROTEÇÃO. RÓTULO CONTENDO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTES, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. PESO LÍQUIDO: 350 G. APRESENTAÇÃO: PACOTE COM 3 UNIDADES (3 X I). VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EXIGÊNCIAS TÉCNICAS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO. APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGENCIA DO EDITAL. RISCOTTO DOCE TIPO MARIA OU R\$ 7.83 3040.0 Pacote MAISENA INTEGRAL Especificação: INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARINHA DE ARROZ, AÇÜCAR DEMERARA, GORDURA DE PALMA, ÓLEO DE GIRASSOL, LEITE DE COCO, FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTE MALTITOL, FIBRAS (INULINA, GOMA ACÁCIA, PSYLLIUM), EMULSIFICANTES (LECITINA DE SOJA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, GOMA XANTANA), ANTIOXIDANTE NATURAL (EXTRATO DE ALECRIM), MANTEIGA DE CACAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMENTO (FERMENTO QUÍMICO, BICARBONATO DE AMÓNIO, BICARBONATO DE SÓDIO). AROMATIZANTE SINTÉTICO IDENTICO AO NATURAL, CORANTE NATURAL BETACAROTENO. NÃO CONTEM GLÚTEN. NÃO CONTEM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOIA. PODE CONTER OVO. INFORMAÇÕES ADICIONAIS: PRODUTO FABRICADO EM 2025. EMBALAGEM MÍNIMA: 300 G. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO. APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025. APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 106.656.00 RS 6.06 AMIDO DE MILHO - 400G 17600 0 Pacote Especificação: AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM MÍNIMA DE 400g, PRODUTO AMILÁCEO, EXTRAÍDO DO MILHO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVERÃO PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025, APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. 41600,0 RS 6.71 R\$ 279,136,00 ARROZ PARBOILIZADO - TIPO 1 Ouilograma Especificação: ARROZ LONGO FINO - TIPO 1: PRODUTO LÍVRE DE IMPUREZAS, ÚMIDADE, INSETOS E MICRO-ORGANISMOS. DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONFECCIONADO EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO 1.000G (I KG) DO PRODUTO, COM RÓTULO IMPRESSO COM AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS CONTENDO 30 KG. A ROTULAGEM DEVERÁ OBEDECER ÀS NORMAS DA ANVISA. DEVERÃO SER APRESENTADOS: CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. APRESENTADOS: CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEDETAL, REGISTRO NA MINISTRADO DA ADRICATION DE FICHA TECNICA ASSINADA VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 117,920,00 16000.0 Ouilograma ARROZ BRANCO - TIPO 1 Especificação: ARROZ POLIDO FINO - TIPO 1: PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS E MICRO-ORGANISMOS. DEVERA ESPECIFICAÇÃO: ARROZ POLIDO FINO - 11PO : PRODUTO LÍVRE DE IMPORZAS, UNIDADE, INSENS DE MICRO-MONTANDE SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. FARINHA DE MILHO FLOCADA R\$ 80,227,20 29280.0 (CUSCUZ) Especificação: FARINHA DE MILHO TIPO FLOCÃO: PRODUTO CONSTITUÍDO POR FARINHA DE MILHO FLOCADA, SEM ADIÇÃO DE SAL ESPECIFICAÇÃO: FARINHA DE MILHO TIPO FLOCAO: PRODUTO CONSTITUIDO POR FARINHA DE MILHO FLOCADA, SEM ADIÇAO DE SAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). DEVE ESTAR LIVRE DE IMPUREZAS E APRESENTAR EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ADEQUADA PARA CONSUMO IMEDIATO. O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE E POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO.



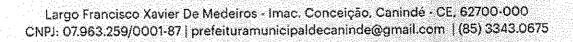
CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL

Access to the second second second





	:	1			4			
58	FARINHA DE MANDIOCA	14000.0	Quilograma	R\$ 6,00	R\$ 84.000,00			
RESISTENTE E TR EMBALAGENS DE SER ROTULADO INDELÉVEL: NOM PRODUTO, OBRIG FÍSICO-QUÍMICO,	ESPOCIFICAÇÃO: FARINHA DE MANDIOCA TIPO 1, CLASSE AMARELA: FARINHA DE MANDIOCA SECA, FINA, EMBALADA EM PACOTE RESISTENTE E TRANSPARENTE DE 1 KG. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. NÃO SERÃO ACEITAS EMBALAGENS DEFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PRODUTO À CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO CONSTAR, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO NO SIF, SISP OU SIM; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.							
59	FEIJÃO PRETO	14720.0	Quilograma	RS 8,23	R\$ 121.145,60			
BRILHANTE E LIS EXCESSIVA. É OF CONFORMIDADE OF E RESISTENTE, CO FABRICANTE; INF DEVERÃO SER AF MICROBIOLÓGICO	Especificação: FEIJAO PRETO - TIPO I NOVO PRIMEIRA QUALIDADE, PRODUTO COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS E SÃOS, COM ASPECTO BRILHANTE E LISO, ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS, SUIDADES, TERRA, PEDRAS, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE EXCESSIVA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, E O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO 1.000G (1 KG) DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; MARCA DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÃO SER APRESENTADOS: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO. MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.							
60	FEIJÃO CARIOCA	15840.0	Quilograma	R\$ 10,38	R\$ 164.419,20			
BRILHANTE E LIS UMIDADE EXCESS INTEGRALMENTE RESISTENTE, CON FABRICANTE, INF PRODUTO, OBRIC FISICO-QUÍMICO,	O CARIOCA TIPO I: PRODUTO NOVO, DE SO. DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS MOI SIVA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO: A À LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEN ITENDO 1.000G (1KG) DO PRODUTO. A EFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: PICHA MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EM PRIME EXIGÊNCIA DO EDITAL.	FADOS, CARUNCHAI DO CERTIFICADO D M PRIMÁRIA: CONFE MBALAGEM DEVERÁ LIAS. VALIDADE MÍN TÉCNICA ASSINADA	DOS, SUJIDADES, TE E CLASSIFICAÇÃO VI CCIONADA EM POLI A APRESENTAR: IDEN IMA: 6 (SEIS) MESES POR PROFISSIONAL	RRA, PEDRAS, CORI EGETAL, E O PRODU ETILENO ATÓXICO, ITIFICAÇÃO DO PRO I A PARTIR DA DAT. LEGALMENTE HAE	POS ESTRANHOS E TO DEVE ATENDER TRANSPARENTE E DDUTO, MARCA DO A DA ENTREGA DO SILITADO; LAUDOS			
61	CANELA EM PÓ	1112.0	Pacete	R\$ 8,40	R\$ 9.340,80			
MOFO. EMBALAG 20G DO PRODUT PROCEDÊNCIA; I VALIDADE. VALI	ELA EM PÓ: PRODUTO COM TEXTURA FI EM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, 70. O RÓTULO DEVERÁ CONTER AS NORREDIENTES: INFORMAÇÕES NUTRIC DADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A CONTA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALME ABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS I	ATÓXICA, DE COR OF SEGUINTES INFORM IONAIS; NÚMERO D AR DA DATA DE ENT NTE HABILITADO: LA	PACA, COM SISTEMA MAÇÕES OBRIGATÓ! O LOTE; PESO (GRA REGA DO PRODUTO. AUDOS FÍSICO-OUÍMI	ABRE E FECHA, CON RIAS: IDENTIFICAÇ AMATURA); DATA 1 . OBRIGATÓRIA A A ICO, MICROBIOLÓGI	TENDO NO MINIMO ÃO DO PRODUTO; DE FABRICAÇÃO E PRESENTAÇÃO DE: CO E ACREDITADO,			
62	COLORÍFICO	32000.0	Pacote	R\$ 2,14	R\$ 68.480,00			
RESSECADOS E A ESTRANHOS E A CONTENDO 100G PARTIR DE FRUT ISENTO DE SAL I SUJIDADES, MAT EMBALAGEM PR PRODUTO. A EM SECUNDÁRIA: F, OBRIGATÓRIA A QUÍMICO, MICRC CONFORME EXIG VEDADOS E RES	ICUM, FARINHA DE FÜBĂ OU MANDIOC MOÎDOS, DE COLORAÇÃO AMARELA, COI. SUA ESPÉCIE. PRODUTO DEVE SEGUI DO PRODCOLORAU (URUCUM COM FA OS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, REDEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARE TERIAIS ESTRANHOS E DE OUTRAS ESIMÁRIA: CONFECCIONADA EM POLIETIL BALAGEM DEVERÁ CONTER RÔTULO INARDOS PLÁSTICOS COM 10 (DEZ) UNID. APRESENTAÇÃO DE:FICHA TÉCNICA DEIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS I GÊNCIA DO EDITAL.UTO. RÓTULO IMPISTENTES. EMBALADOS EM FARDO DE CODUTO. APRESENTAR FICHA TECNICA O DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2	M ASPECTO COR, CH R A LEGISLAÇÃO V RINHA DE FUBÁ OL ESSECADOS E MOÍDO ELA-AVERMELHADA PÉCIES VEGETAIS. (ENO ATÓXICO, HERM IPRESSO COM AS IN ADES. VALIDADE M ASSINADA POR PRO POR LABORATÓRIO (RESSO NA EMBALA PLÁSTICO DE 10 UP ASSINADA POR PRO ASSINADA POR PRO ASSINADA POR PRO	EIRO E SABOR PROP JIGENTE. EMBALAGE J MANDIOCA, SEM / OS, MISTURADOS A I COM ASPECTO, COR D PRODUTO DEVER- ÆTICAMENTE VEDA FORMAÇÕES NUTRI INIMA: 6 (SEIS) MES DFISSIONAL LEGALI QUALIFICADO, DAT/ GEM E INFORMAÇÕ SIDADES, COM VALI SIFICIONAL CAPACIT	RIO, ISENTO DE SUJ EM PRIMÁRIA: POLI- TARRINHA DE FUBÁ L, CHEIRO E SABOR F Á ATENDER À LEG LOS ENTRESENTES, (CIONAIS OBRIGATÓ ES A PARTIR DA D MENTE HABILITADO LOS DE 2025; AMO! ES NUTRICIONAIS, DADE MINIMA DE I ADO, MAIS LAUDO?	IDADES MA FERRAIS ETILENO ATÓXICO RODUTO OBTIDO A OU DE MANDIOCA, PRÓPRIOS, LIVRE DE ISLAÇÃO VIGENTE. CONTENDO 100G DO RIAS. EMBALAGEM ATA DA ENTREGA. D; LAUDOS FÍSICO- STRA DO PRODUTO, HERMETICAMENTE D6 (SEIS) MESES DA S FÍSICOS-QUIMICO.			
63	EXTRATO DE TOMATE	1920.0	Sachê	R\$ 6,84	R\$ 13.132,80			
E 5% DE SÓDIO SEMENTES, O PE DEFEITUOSO, EN EMBALAGEM DE OBRIGATÓRIA A QUÍMICO, MICRO	RATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTR POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PRODUZID RODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SI (BALAGEM: SACHÉS DE POLIETILENO M EVERÁ CONTER, NO MÍNIMO, 300G DO PI A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA DBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS DÊNCIA DO EDITAL.	O A PARTIR DE FRI NAIS DE FERMENTA ETALIZADO, COM R RODUTO. VALIDADE ASSINADA POR PR POR LABORATÓRIO	UTOS MADUROS, SE CÃO E NÃO APRES ÓTULO IMPRESSO CO MÍNIMA: 6 (SEIS) MI OFISSIONAL LEGAL	LECIONADOS, SAOS ENTAR INDÍCIOS DI ONTENDO A LISTA D ESES A PARTIR DA I MENTE HABILITAD	E PROCESSAMENTO E INGREDIENTES. A DATA DA ENTREGA. O: LAUDOS FÍSICO-			
64	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	24000,0	Pacote	R\$ 6,40	R\$ 153.600,00			
ENRIQUECIDO C	ACARRÃO TIPO PARAFUSO: PRODUTO OM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA HISLAÇÃO VIGENTE APLICÁVEL, EMBAL O PRODUTO, DEVIDAMENTE IDENTIFICA	. B9), LIVRE DE ÚMII AGEM PRIMÁRIA: CO	DADE EXCESSIVA E I INFECCIONADA EM I	DE FRAGMENTOS ES POLIETILENO ATÓX	ICO, CONTENDO NO			









PESO LÍQUIDO E INFORMAÇÕES TÉCNICAS IMPRESSAS NO RÓTULO. EMBALAGEM SECUNDĀRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 10 (DEZ) UNIDADES. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 226,080,00 Pacote MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Especificação: ESPAGUETE TIPO FINO: PRODUTO CONSTITUÍDO DE FARINHA DE TRIGO, SEMOLINA OU SÉMOLA COMUM, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E REGULATÓRIA VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 500G DO PRODUTO, COM AS SEGUINTES INFORMAÇÕES NO ROTULO: NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E INFORMAÇÕES TÉCNICAS IMPRESSAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 10 (DEZ) UNIDADES. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA FOU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 192 857 60 Especificação: ÓLEO DE SOJA - REFINADO, 100% NATURAL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, COMESTÍVEL, OBTIDO POR EXTRAÇÃO E REFINO DE SOJA. DEVE SER LIMPO, ISENTO DE IMPUREZAS E SEM MISTURA COM OUTROS ÓLEOS VEGETAIS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE CLASSIFICAÇÃO VIGENTE. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA, CONTENDO 900 ML DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E PERMANENTE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: INGREDIENTES: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; MARCA E DADOS DO FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; PRAZO DE VALIDADE; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 1.47 SAL FINO REFINADO Quilograma Especificação: SAL FINO, PRODUTO COMPOSTO POR CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ÍNTEGROS, ATÓXICOS, RESISTENTES, HERMETICAMENTE VEDADOS E DEVIDAMENTE LIMPOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E PERMANENTE, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO; QUANTIDADE DO PRODUTO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; RÓTULO IMPRESSO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE 1.000 G (1 KG). É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. ERVILHA EM CONSERVA Especificação: ERVILHA EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE SAL, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ALIMENTOS, CONFORME ESTABELECIDO PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). INGREDIENTES: ERVILHA E ÁGUA. NÃO PODERÁ CONTER QUAISQUER OUTROS INGREDIENTES. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SOJA E DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS PODERA CONTER QUAISQUER OUTROS INCREDIENTES. O PRODUTO DE DES SER IBERTO DE SOA DOS PRODUTO: COR, SABOR, ODOR E TEXTURA PRÓPRIOS DA ERVILHA; TAMANHO E FORMATO UNIFORMES; ISENTO DE DEFEITOS, UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS, RESÍDUOS VEGETAIS OU QUAISQUER OUTRAS IRREGULARIDADES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM ALUMINIZADA, TIPO POUCH, COM PESO DRENADO ENTRE 150 Á 170G E PESO TOTAL ENTRE 240 Á 260G. APRESENTAR OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO. EMITIDOS EM 2025 POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL MILHO VERDE EM CONSERVA Especificação: MILHO EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE SAL, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ALIMENTOS, CONFORME ESTABELECIDO PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA (ANVISA), DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. NÃO PODERÁ CONTER QUAISQUER OUTROS INGREDIENTES. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SOJA E DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS ALERGÊNICOS, CONFORME ESTABELECIDO PELA RESOLUÇÃO RDC № 26, DE 02/07/2015. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:COR, SABOR, ODOR E TEXTURA PRÓPRIOS DO INGREDIENTE; TAMANHO E FORMATO UNIFORME DOS GRÃOS; ISENTO DE DEFEITOS, UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS. RESÍDUOS VEGETAIS OU QUAISQUER OUTRAS IRREGULARIDADES.EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM ALUMINIZADA TIPO POUCH, COM PESO DRENADO ENTRE 150 Á 170G E PESO TOTAL ENTRE 240 Á 260G. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS EM 2025 POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Especificação: SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL - ENLATADA, PRODUTO ELABORADO COM PEIXE (SARDINHA) EM BÓM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. A SARDINHA DEVERÁ SER: EVISCERADA, SEM NADADEIRAS, CAUDA OU CABEÇA: APRESENTAR ASPECTO CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, SEM ODOR ARDIDO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVE SER: ENVASADO COM COBERTURA DE ÓLEO COMESTÍVEL, EM RECIPIENTE HERMÉTICO; ESTERILIZADO COMERCIALMENTE; ACONDICIONADO EM LATAS DE 125 GRAMAS, COM TAMPA TIPO ABRE FÁCIL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA NTA 02 E 10, CONFORME O DECRETO № 12.486, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978. A VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS EM 2025 POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

8

R\$ 117.896.80

R\$ 5.69

SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL

and the second second second





71 VINAGRE DE ÁLCOOL PRODUTO RESULTANTE DA OXIDAÇÃO DO ÁLCOOL ETÍLICO PROVENIENTE DO VINHO. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, ÁCIDOS ORGÂNICOS E MINERAIS ESTRANHOS. LIVRE DE SUIDADES, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETALDEVE APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. O PRAZO DE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 60 DIAS NA DATA DE ENTREGA AO DEPÓSITO, E O PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 180 DIAS.ACONDICIONADO EM FRASCOS PLÁSTICOS COM TAMPA INVIOLÁVEL E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 500 ML CADA, AGRUPADOS EM FARDOS COM 12 UNIDADES.É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Valor total do lote R\$ 4.691.803,68 (quatro milhões, seiscentos e noventa e um mil, oitocentos e três reais e sessenta e oito centavos)

LOTE 10 - DESTINADO A ME / EPP

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
42	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM 10 VITAMINAS	10000.0	Pacote	R\$ 37,62	RS 376.200,00

ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO – LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM ADIÇÃO DE VITAMINAS E MINERAIS, COMPOSIÇÃO: LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO COM ADIÇÃO DE 10 VITAMINAS (C, E, B6, B1, B2, A, B9, D, B13 E OUTRA) E MINERAIS (FERRO E ZINCO), ALÉM DE EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E ALERGÊNICOS: ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS DE SOJA; CONTÉM LACTOSE; CONTÉM GLÚTEN, EMBALAGEM NO MINÍMO DE 600G DO PRODUTO DEVEM RENDER, NO MÍNIMO, 7 LITROS DE LEITE RECONSTITUÍDO, CONFORMÍDADE LEGAL; PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE AO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ, CONFORME A PORTARIA Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997 – MAPA, ALÉM DA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE DA ANVISA E DO CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. EMBALAGEM: CONTEÚDO LÍQUIDO MINÍMO: 600 G; TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, ÍNTEGRA, LACRADA, RESISTENTE, LIVRE DE IMPUREZAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO; MARCA DO FABRICANTE; COMPOSIÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; LOTE; ORIENTAÇÕES DE PREPARO E CONSERVAÇÃO; DADOS DO FABRICANTE OU IMPORTADOR. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

43 LEITE DESNATADO EM PÓ - 0% DE 280.0 Pacote R\$ 24,20 R\$ 6.776,00

ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO - LEITE EM PÓ DESNATADO, COMPOSIÇÃO: LEITE EM PÓ DESNATADO, COM 0% DE GORDURA, FONTE DE CÁLCIO, ISENTO DE ADITIVOS, CONSERVANTES E IMPUREZAS. RENDIMENTO MÍNIMO: 250 G DO PRODUTO DEVEM RENDER, NO MÍNIMO, 1,5 LITRO DE LEITE RECONSTITUÍDO. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÁS ESPECIFICAÇÕES DO REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ, CONFORME ESTABELECIDO PELA PORTARIA Nº 369, DE 04/09/1997, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E REFORMA AGRÁRIA (MAA), BEM COMO ÁS DEMAIS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES (MAPA/ANVISA). EMBALAGEM: CONTEÚDO NO MÍNIMO: 250 G; TIPO: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA ALIMENTOS (EX.: POLIETILENO ALUMINIZADO), INTEGRA, LACRADA, RESISTENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E APTA PARA O CONSUMO. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO; MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; PESO LÍQUIDO; INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PREPARO; NÚMERO DO LOTE; DADOS DO FABRICANTE OU IMPORTADOR. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR, NO ATO DA ENTREGA, VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÔRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMÍTIDOS EM 2025 POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

AVEIA EM FLOCOS FINOS - 100%
44 NATURAL (ÚNICO INGREDIENTE 3900.0 Caixa R\$ 7,20 R\$ 28.080,00
AVEIA)

Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - AVEIA EM FLOCOS FINOS (100% NATURAL) COMPOSIÇÃO: AVEIA EM FLOCOS FINOS, 100% NATURAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÜCARES, CONSERVANTES OU ADITIVOS. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE ROTULAGEM VIGENTE, INCLUINDO AS NORMAS DA ANVISA E DO MAPA, CONFORME APLICÁVEL. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO OU EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 170 G DO PRODUTO; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO COM AS SEGUINTES INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO, LOTE E ORIENTAÇÕES DE CONSERVAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA: 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA DO PRODUTO, ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

45 LEITE EM PÓ INTEGRAL 5600.0 Pacote R\$ 18,20 RS 101.920,00

Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - LEITE INTEGRAL EM PÓ, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL COMO ÚNICO INGREDIENTE. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E SENSORIAIS: ASPECTO: PÓ FINO, UNIFORME, SEM GRUMOS; ISENTO DE PARTÍCULAS ESTRANHAS E LIVRE DE IMPUREZAS; COR: BRANCO AMARELADO; ODOR: SUAVE, NÃO ÁCIDO, NÃO RANÇOSO, SEM ODORES ESTRANHOS; SABOR: SUAVE, CARACTERÍSTICO, NÃO ÁCIDO E NÃO RANÇOSO, RENDIMENTO MÍNIMO: 350 G DO PRODUTO DEVEM RENDER, NO MÍNIMO, 1.5 LITRO DE LEITE RECONSTITUÍDO. CONFORMIDADE LEGAL: O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO LEITE EM PÓ, ESTABELECIDO PELA PORTARIA Nº 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO (MAA), E COM DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS E REGULATÓRIAS VIGENTES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM POLIPROPILENO ALUMINIZADO, COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 350 G, ÍNTEGRA, EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E LIVRE DE IMPUREZAS; SECUNDÁRIA: ACONDICIONADA EM FARDOS DE PAPEL REFORÇADO E RESISTENTE, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES DEVIDAMENTE LACRADAS. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS NO RÓTULO (EMBALAGEM PRIMÁRIA): DATA DE FABRICAÇÃO E LOTE; DATA DE VALIDADE; NOME E ORIGEM DO PRODUTO; DADOS DA EMPRESA FABRICANTE; PESO LÍQUIDO;

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675







INFORMAÇÕES SOBRE CONSERVAÇÃO E MANUSEIO. VALIDADE MÍNIMA: O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR NO MÍNIMO 8 (OITO) MESES DE VALIDADE NO MOMENTO DA ENTREGA. REGISTRO: DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, QUANDO APLICÁVEL. DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO. MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, COM DATA DE 2025; CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

:	46	FORMULA INFANTIL	760.0	Unidade	R\$ 75,06	R\$ 57.045.60
LE ÓL CL ZD DE CC RIU MC 5-N CC E V/ DE V/ PR	ITE DESMINERA LEO DE CANOLA LO DE CALORET ORETO DE CÁL NCO, SULFATO I E PEIXE, L-FENI E PEIXE MONOFOSFATO, RINITINA, EMUI MONOFOSFATO, RINITINA, EMUI MONOFOSE E STAR EM ALIDADE MÍNIM COESSIONAL LE E	RIÇÃO DO PRODUTO — FÓRMULA INFANALIZADO*, LACTOSE, OLEÍNA DE PALMA COM BAIXO TEOR DE ÁCIDO ERÚCICO. CIO, CITRATO DE POTÁSSIO, FOSFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IOI LALANINA, VITAMINAS (L-ASCORBATO AMIDA, D-PANTOTENATO DE CÁLCIO, TICIDO N-PTEROIL-L-GLUTÂMICO, FILOC PINA, ÓLEO DE GIRASSOL, NUCLEOTÍDE: ADENOSINA 5-MONOFOSFATO, SAL SIFICANTE LECITINA DE SOJA, REGULAI TER TRAÇOS DE LEITE E DERIVADOS. AP SO MINIMO 700G, COM RÓTULO CONTO DE PREPARO (SE APLICÁVEL), NÚMERO CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SE A PARTIR DA DATIGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSIC JALIFICADO, COM DATA DE 2025; APRES	A, LEITE DESNATA, , ÓLEO DE MILHO, DE SÓDIO DIBÁSIO DE SÓDIO DIBÁSIO DE SÓDIO, MIO-INO AMINA MONONITA, UINONA, D-BIOTIN DS (MALTODEXTRIÀ DISSÓDICO DE GL DORES DE ACIDEZ (I RESENTAÇÃO: PROJ ENDO NOME COME DO LOTE E INFORM SANITÁRIA VIGENT CO-OUÍMICO, MICRO.	DO*, GALACTO-OLIC MINERAIS (CITRATO O, CLORETO DE SÓI E SELENATO DE SÓI SITOL, ACETATO DE A- ATO, ACETATO DE RE A, COLECALCIFERO IA, CITIDINA 5-MONOF HIDRÓXIDO DE POTÁ- DUTO EM PÓ, ACOND ERCIAL, COMPOSIÇÃ IAÇÕES NUTRICIONA E DA ANVISA (EX: R OCUMENTAÇÃO EXI DEIOLÓGICO E ACREI DEIOLÓGICO E ACREI DEIOLÓGICO E ACREI DEIOLÓGICO E ACREI O CLORETO DE SÓI DE SÓI	OSSACARIDEOS, OL DE CÁLCIO, CLORE DE CÁLCIO, CLORE DE CÁLCIO, CLORE DE CATOLO, FRUTO OLIGOSS. DL-A-TOCOFERILA, ETINILA, CLORIDRAT LE CIANOCOBALA POSFATO, TAURINA SOSFATO, TAURINA SICIONADO EM EMBAO, DATA DE FABRICAIS. CONFORMIDADE DE N° 727/2022, QUA GIDA: FICHA TÉCNICA TUALIZAD DITADO ATUALIZAD DITADO ATUALIZAD	LEO DE PALMISTE, TO DE MAGNÉSIO, DSO, SULFATO DE ACARÍDEOS, ÓLEO BITARTARATO DE O DE PIRIDOXINA, LIMINA), ÓLEO DE ÓDICO DE URIDINA, L-HISTIDINA, L- O), INGREDIENTES, LAGEM LACRADA CAÇÃO, PRAZO DE LEGAL: PRODUTO NDO APLICÁVEL). CA ASSINADA POR OS, EMITIDOS POR
	47	AÇÚCAR CRISTAL	5200.0	Quilograma	RS 6,63	R\$ 34.476,00
QU CA LE IM PR	ÚALIDADE. ISE ARACTERÍSTICA EGISLAÇÃO VIG IPRESSO NA EM RODUTO DEVER PRESENTAR FIC	DEM VEGETAL CONSTITUÍDO DA SACA NTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE D DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENT ENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PI BALAGEM COM INFORMAÇÕES TÉCNICA Á TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA S ENTA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISS UALIPICADO DE 2025, APRESENTAR AMO	E UMIDADE, ISENT FOS ESTRANHOS. N LÁSTICO DE POLIET AS DO PRODUTO. CO SAÚDE, COM VALIE IONAL CAPACITAD	FO DE PARASITAS I VÃO DEVE SER EMI ILLENO ATÓXICO COI DINTENDO DATA DE F DADE MÍNIMA DE 12 O, MAIS LAUDOS F.	E FUNGOS, ASPECTI PEDRADO. PRODUTC NTENDO 1.000G DO F ABRICAÇÃO E PRAZ MESES DA ENTREC ÍSICO-QUÍMICO, MIC	D, CHEIRO E CUR D DEVE SEGUIR A PRODUTO, RÓTULO O DE VALIDADE. O GA DO PRODUTO.
	48	ADOÇANTE DIETÉTICO	72.0	Unidade	R\$ 14,29	R\$ 1.028,88
SI IN OI M	FÉVIA 100% NAT ITACTA, LACRA BRIGATÓRIA: F ICROBIOLÓGIC	ERIÇÃO DO PRODUTO - ADOÇANTE À BA FURAL, ISENTO DE AÇÚCARES E COM PO ADA, SEGURA E ADEQUADA AO CON IGANTA TÉCNICA DO PRODUTO, ASSINAL O E ACREDITADO ATUALIZADOS, EMIT DRME EXIGÊNCIA DO EDITAL.	DDER ADOÇANTE A ISUMO HUMANO. IA POR PROFISSION	DEQUADO PARA USO CONTEÚDO LÍQUIDO IAL LEGALMENTE H	O ALIMENTAR, EMBA O MÍNIMO: 80 ML. ABILITADO; LAUDO	DOCUMENTAÇÃO S FÍSICO-QUÍMICO,
	49	CAFÉ EM PÓ – FORTE E/OU EXTRA FORTE	178.0	Pacote	R\$ 32,08	R\$ 5.710,24
G N E L E V D F	LÛTEN E DE GO 16, DE 24 DE MBALAGEM: EI AMINADA, SEL MBALAGEM EX ALIDADE: O PR OCUMENTAÇÃO ÍSICO-QUÍMICO,	CRIÇÃO DO PRODUTO - CAFÉ TORRAD RDURA SATURADA. PRODUTO DENTRO MAIO DE 2010, DO MINISTÉRIO DA MBALAGEM UNITÁRIA DE 500G; EMBAADA, SEM MICROFUROS, COM SELO I (TERNA EM CAIXA PROTETORA DE PODUTO DEVERÁ APRESENTAR PRAZO DOBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA DO PO MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ATRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDI	DOS PADRÕES DE Q AGRICULTURA, PEG L'AGEM DUPLA: SI DE PUREZA DA AE APELÃO, ADEQUAL DE VALIDADE MÍN RODUTO ASSINADA JALIZADOS, EMITID	UALIDADE ESTABEL (UÁRIA E ABASTECI ENDO A EMBALAGE BIC (ASSOCIAÇÃO B AO TRANSPORTE IMO DE 6 (SEIS) MES A POR PROFISSIONAL	ECIDOS PELA INSTR IMENTO (MAPA). ES IM INTERNA A VÁC RASILEIRA DA IND E E ARMAZENAMEN SES A PARTIR DA D L LEGALMENTE HAI	UÇAO NORMATIVA PECIFICAÇÕES DA UO, TOTALMENTE USTRIA DE CAFÉ); ITO DO PRODUTO, ATA DE ENTREGA. BILITADO; LAUDOS
	50	BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA	6400.0	Pacote	R\$ 7,43	R\$ 47.552,00
C P V	RISTAL, GORDI ONSISTÊNCIA C OLIETILENO AT 'ALIDADE MÍNI ROFISSIONAL H	CRITIVO TÉCNICO, PRODUTO CONSTITUÍ JRA VEGETAL, AMIDO DE MILHO, AÇÚ PROCANTE. O PRODUTO DEVE ATENDER TÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 350 C MA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DAT ABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, I 125; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PI	ICAR INVERTIDO, I À LEGISLAÇÃO SAN I DO PRODUTO (FO LA DE ENTREGA. D MICROBIOLÓGICO E	ERMENTO, SAL E A NTÁRIA VIGENTE. EN RMATO 3X1), ACON OCUMENTAÇÃO EXI ACREDITADO EMITI	ROMA TIPO MAISEI MBALAGEM PRIMÁRI DICIONADO EM CA GIDA: FICHA TÉCNI DOS POR LABORATÓ	IA. PRODUTO COM IA: DUPLO SACO DE IXAS DE PAPELÃO. CA ASSINADA POR
i	51	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	8560.0	Pacote	R\$ 7,04	R\$ 60.262,40
V C D	EGETAL HIDRO DBSERVAÇÕES: DUPLO SACO DE CONDICIONAD ÉCNICAS: APRI	REDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUE COENADO), GORDURA VEGETAL, EXTE O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORN POLIETILENO ATÓXICO, CONTEÚDO MÉ O EM CAIXAS DE PAPELÃO, VALIDADE: PESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA I COS EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUAL	(ATO DE MALTE, A MIDADE COM A LEG NIMO: 350 G POR UN MÍNIMA DE 6 MESES POR PROFISSIONAL	AÇÜCAR CRISTAL, S NSLAÇÃO VIGENTE. NDADE, APRESENTAC A PARTIR DA DATA I CAPACITADO. APR	SAL, AÇUCAR INVE EMBALAGEM: EMBA ÇÃO: EMBALAGEM N DE ENTREGA DO PRO ESENTAR LAUDOS :	RTIDO, FERMENTO. LLAGEM PRIMÁRIA: IO FORMATO "3 X 1" DUTO. EXIGÊNCIAS FÍSICO-QUÍMICOS E



EXIGÊNCIA DO EDITAL.





52	BISCOITO SALGADO TIPO CREAN CRACKER INTEGRAL	760.0	Pacote	R\$ 7,68	R\$ 5,836,80	
VÉGETAL, EXTRAT EMULSIFICANTE L INFORMAÇÕES NU 350 G. APRESENTA TÉCNICAS: APRES	EDIENTES: FARINHA DE TRIGO INTEG TO DE MALTE, SORO DE LEITE EM PÓ, "ECITINA DE SOJA. INFORMAÇÕES SO ITRICIONAIS, LISTA DE INGREDIENTE ÇÃO: PACOTE COM 3 UNIDADES (3 X SENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADO LE ACREDITADO DE LABORATÓRI ENCIA DO EDITAL.	AMIDO DE MILHO, AÇÛ DBRE EMBALAGEM: EN S, MARCA DO PRODUTÓ I), VALIDADE: MÍNIMA A POR PROFISSIONAL O QUALIFICADO, DAT	CAR, SAL, FERMENTO MBALAGEM COM DUI D, DATA DE VALIDAD DE 6 MESES A PARTII CAPACITADO. APR	O QUIMICO (BICARBO PLA PROTEÇÃO. RÓ E E NÚMERO DO LO R DA DATA DE ENTR ESENTAR LAUDOS	ONATO DE SODIO), rulo contendo: re. peso líquido: ega. exigências fisico-químico,	
53	BISCOITO DOCE TIPO MARIA O MAISENA INTEGRAL	760.0	Pacote	R\$ 7,83	R\$ 5.950,80	
LÉITE DE COCO, (LECITINA DE SOJ, MANTEIGA DE CA AROMATIZANTE : LACTOSE, ALÉRGI EMBALAGEM MÍN QUÍMICO, MICROE	EDIENTES: AMIDO DE MILHO, FARIN FÉCULA DE BATATA, EDULCORANTA, MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDO CAU, SAL, AGENTES DE CRESCIMEN'S INTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL ICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. IIMA: 300 G. APRESENTAR FICHA TÉC BIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDO: NFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.	E MALTITOL, FIBRAS S GRAXOS, GOMA XAN TO (FERMENTO QUÍMIC , CORANTE NATURAC PODE CONTER OVO. IN NICA ASSINADA POR P	(INULINA, GOMA AG TANA), ANTIOXIDAN CO, BICARBONATO DI BETACAROTENO. N. INFORMAÇÕES ADICIC ROFISSIONAL CAPAC	CACIA, PSYLLIUM), TE NATURAL (EXTR. E AMÔNIO, BICARBO ÃO CONTÉM GLÚT DNAIS: PRODUTO FA: ITADO, APRESENTA	EMULSIFICANTES ATO DE ALECRIM), DNATO DE SÓDIO), EN, NÃO CONTÉM BRICADO EM 2025. R LAUDOS FÍSICO-	
54	AMIDO DE MILHO - 400G	4400.0	Pacote	R\$ 6,06	R\$ 26.664,00	
MATÉRIAS PRIMA PRODUZIR LIGEIR DATA DE ENTREC	DO DE MILHO - EMBALAGEM MÍNIMA AS SÃS E LIMPAS, NÃO PODENDO ES A CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIE JA DO PRODUTO. APRESENTAR FICH BIOLÓGICO DE LABORATÓRIO QUAL	STAR ÚMIDOS, FERMEI DO ENTRE OS DEDOS. N. DA TÉCNICA ASSINADA	NTADOS OU RANÇOS ÃO CONTÉM GLÚTEN L POR PROFISSIONAL	SOS. SOB A FORMA . VALIDADE DE 12 M . CAPACITADO, MAI	DE PO, DEVERAO ESES A PARTIR DA S LAUDOS FÍSICO»	
55	ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1	10400.0		R\$ 6,71	R\$ 69.784,00	
EM CONFORMIDA POLIETILENO ATO EMBALAGEM SEC APRESENTADOS: VALIDADE MÍNIM POR PROFESSION	OZ LONGO FINO – TIPO 1: PRODUTÓ L LOE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. I ÓXICO, CONTENDO 1.000G (1 KG) D CUNDÁRIA: FARDOS CONTENDO 30 I CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VE MA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DAT IAL LEGALMENTE HABILITADO; I UALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMO	EMBALAGEM PRIMÁRI. O PRODUTO, COM RÓ (G. A ROTULAGEM DE GETAL; REGISTRO NO I A DA ENTREGA. OBRIC AUDOS FÍSICO-OUÍMI	A: SACO PLASTICO T TULO IMPRESSO CO VERÁ OBEDECER ÀS MINISTÉRIO DA AGRIG GATÓRIA A APRESEN ICO, MICROBIOLÓGI	RANSPARENTE, COI M AS INFORMAÇÕE I NORMAS DA ANVI CULTURA E/OU MIVI TAÇÃO DE: FICHA TI CO E ACREDITADO	NFECCIONADO EM ISO OBRIGATÓRIAS. SA, DEVERÃO SER STÉRIO DA SAÚDE. ÉCNICA ASSINADA D EMITIDOS POR	
56	ARROZ BRANCO – TIPO 1	4000.0	Quilograma	R\$ 7,37	R\$ 29.480.00	
ATENDER INTEG TRANSPARENTE, EMBALAGEM SEG SER APRESENTAL SAÚDE. VALIDAL ASSINADA POR P	Especificação: ARROZ POLIDO FINO - TIPO 1: PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS E MICRO-ORGÁNISMOS. DEVERA ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, COM RÓTULO IMPRESSO CONTENDO AS INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS, CONTENDO 1,000G (1 KG) DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS CONTENDO 30 KG. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR CONFORME AS NORMAS DA ANVISA. DEVERÃO SER APRESENTADOS: CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL; REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.					
57	FARINHA DE MILHO FLOCAL (CUSCUZ)		Pacote	RS 2,74	R\$ 20.056,80	
ENRIQUECIDA CO PERFEITO ESTAL LEGISLAÇÃO VIO POLIETILENO AT OBRIGATÓRIA A QUÍMICO, MICRO	INHA DE MILHO TIPO FLOCÃO: PRO OM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAM DO DE CONSERVAÇÃO, ADEQUADA GENTE E POSSUIR REGISTRO NO ICÓXICO CONTENDO 500G. VALIDAD APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICO E ACREDITADO EMITIDO EÑICIA DO EDITAL.	MNA B9). DEVE ESTAF PARA CONSUMO IME MINISTÉRIO DA AGRI E MÍNIMA: 6 (SEIS) M CA ASSINADA POR PR	R LIVRE DE IMPURE: DIATO. O PRODUTO CULTURA. EMBALA: MESES A PARTIR DA OFISSIONAL LEGALI	ZAS E APRESENTAR DEVE ATENDER II GEM PRIMÁRIA: SA A DATA DA ENTRE MENTE HABILITADO	EMBALAGEM EM NTEGRALMENTE À ACO PLÁSTICO DE GA DO PRODUTO. D; LAUDOS FÍSICO-	
58	FARINHA DE MANDIOCA	3500.0	Quilograma	R\$ 6,00	R\$ 21,000,00	
RÉSISTENTE E TE EMBALAGENS DE SER ROTULADO INDELÉVEL: NOM PRODUTO. OBRIG FÍSICO-QUÍMICO,	RÎNHA DE MANDIOCA TIPO 1, CLA: RANSPARENTE DE 1 KG. VALIDADE 1 EFEITUOSAS QUE EXPONHAM O PROD CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGEN ME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, CO GATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FIC MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO ORME EXIGÊNCIA DO EDITAL	VÍNIMA: 6 (SEIS) MESE JUTO À CONTAMINAÇÃ ITE. NO RÓTULO DA JM REGISTRO OBRIGA' HA TÉCNICA ASSINAD.	S A CONTAR DA DA' O E/OU DETERIORAÇ EMBALAGEM DEVE TÓRIO NO SIF, SISP O A POR PROFISSIONAI	IA DE ENTREGA. NA IÃO. ROTULAGEM: O RÃO CONSTAR. DE SU SIM; IDENTIFICAÇ L LEGALMENTE HAI DO, DATADOS DE 2	AO SERAO ACEITAS PRODUTO DEVERÁ FORMA CLARA E CÃO COMPLETA DO BILITADO; LAUDOS 1025; AMOSTRA DO	
59	FEIJÃO PRETO	3680.0	· •	R\$ 8,23	RS 30.286,40	
BRILLANTE E I	ÃO PRETO - TIPO I NOVO PRIMEIR. ISO, ISENTO DE GRÃOS MOFADOS, DBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO	CARUNCHADOS, SHIII	DADES, TERRA, PEDR	las, corpos estra	ANHOS E UMIDADE	







CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMĂRIA: CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO 1.000G (1 KG) DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DEVERÃO SER APRESENTADOS: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

EXIGÊNCIA DO EDITAL R\$ 41.104.80 R\$ 10.38 3960.0 Quilograma Especificação: FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: PRODUTO NOVO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COMPOSTO POR GRÃOS INTEIROS, SÃOS, COM ASPECTO BRILHANTE E LISO. DEVE ESTAR LIVRE DE GRÃOS MOFADOS, CARUNCHADOS, SUJIDADES, TERRA, PEDRAS, CORPOS ESTRANHOS E UMIDADE EXCESSIVA, É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL, E O PRODUTO DEVE ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E INTEGRALMENTE A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: COMPECCIONAD EM POLIBITICIO ATOATO. INAMARIA TORRESSENTAR: DENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO RESISTENTE, CONTENDO 1.000G (1KG) DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO PABRICANTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO: LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. 278.0 CANELA EM PÓ Especificação: CANELA EM PÓ: PRODUTO COM TEXTURA FINA E HOMOGÉNEA, COLORAÇÃO MARROM-DOURADO, ISENTO DE SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, DE COR OPACA, COM SISTEMA ABRE E FECHA, CONTENDO NO MÍNIMO 20G DO PRODUTO. O RÓTULO DEVERÁ CONTER AS SEGUNTES INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; PROCEDÊNCIA: INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE; PESO (GRAMATURA); DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO. EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 17.120.00 COLORÍFICO Especificação: URUCUM, FARINHA DE FUBÁ OU MANDIOCA, SEM ADIÇÃO DE SAL. OBTIDO DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, ESPECIFICAÇÃO: URUCUM, FARINHA DE FOBA OU MANDIOCA, SEM ADIÇÃO ES SAL. OBTIDO DE ROTOS DE CALORDA RESSECADOS E MOÍDOS, DE COLORAÇÃO AMARELA, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES MATERIAIS ESTRANHOS E A SUA ESPÉCIE, PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 100G DO PRODCOLORAU (URUCUM COM FARINHA DE FUBÁ OU MANDIOCA, SEM ADIÇÃO DE SAL): PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE FRUTOS MADUROS DE URUCUM, LIMPOS, RESSECADOS E MOÍDOS, MISTURADOS A FARINHA DE FUBÁ OU DE MANDIOCA, ISENTO DE SAL, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO AMARELA-AVERMELHADA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIVRE DE SUJIDADES, MATERIAIS ESTRANHOS E DE OUTRAS ESPÉCIES VEGETAIS. O PRODUTO DEVERA ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO, HERMETICAMENTE VEDADA E RESISTENTE, CONTENDO 100G DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER RÓTULO IMPRESSO COM AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS OBRIGATÓRIAS. EMBALAGEM PRODUTO, A EMBALAGEM LES MACONTE ROTTO INTEREST. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.

SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS COM 10 (DEZ) UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.

OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE:FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICOQUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL..UTO. RÓTULO IMPRESSO NA EMBALAGEM E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, HERMETICAMENTE VEDADOS E RESISTENTES, EMBALADOS EM FARDO DE PLÁSTICO DE 10 UNIDADES. COM VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAR FICHA TECNICA ASSINADA POR PROFICIONAL CAPACITADO, MAIS LAUDOS FISICOS-QUÍMICO. MICROBIOLOGICO DE LABORATÓRIO QUALIFICADO DE 2025, APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. EXTRATO DE TOMATE Especificação: EXTRATO DE TOMATE SIMPLES, CONCENTRADO: PRODUTO CONCENTRADO, CONTENDO NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO. DEVERÁ SER PRODUZIDO A PARTIR DE FRUTOS MADUROS, SELECIONADOS, SÃOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE SINAIS DE FERMENTAÇÃO E NÃO APRESENTAR INDÍCIOS DE PROCESSAMENTO DEFEITUOSO, EMBALAGEM: SACHÈS DE POLIETILENO METALIZADO, COM RÓTULO IMPRESSO CONTENDO A LISTA DE INGREDIENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, NO MÍNIMO, 300G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGENCIA DO EDITAL. R\$ 38,400.00 RS 6,40 MACARRÃO TIPO PARAFUSO 6000.0 Pacote Especificação: MACARRÃO TIPO PARAFUSO: PRODUTO CONSTITUÍDO DE FARINHA DE TRIGO, SEMOLINA OU SÊMOLA COMUM, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. DEVERÁ ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE APLICÁVEL. EMBALAGEM PRIMARIA: CONFECCIONADA EM POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE AFLICAVEL. EMBALADEM FAINMANTA. CONTECUTADA TO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE. PESO LÍQUIDO E INFORMAÇÕES TÉCNICAS IMPRESSAS NO RÓTULO. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 10 (DEZ) UNIDADES. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE; FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. RS 56,520,00 9000.0 MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Pacote Especificação: ESPAGUETE TIPO FINO: PRODUTO CONSTITUÍDO DE FARINHA DE TRIGO, SEMOLINA OU SÉMOLA COMUM, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9), LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA E DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E REGULATÓRIA VIGENTE, EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO NO MÍNIMO 500G DO PRODUTO, COM AS SEGUINTES INFORMAÇÕES NO RÓTULO: NOME DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E INFORMAÇÕES TÉCNICAS IMPRESSAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 10 (DEZ) UNIDADES. O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/OU MINISTÉRIO

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac, Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675

LABORATÓRIO QUALIFICADO, DATADOS DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

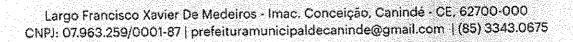
DA SAÚDE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR







R\$ 48 214.40 4160.0 Unidade ÓLEO DE SOJA Especificação: ÓLEO DE SOJA - REFINADO, 100% NATURAL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, COMESTÍVEL, OBTIDO ESPECINCAÇÃO: OLEO DE SUJA - REFINADO, 100% NATURAL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, 100% NATURAL, COMESTIVEL, OBTIDO POR EXTRAÇÃO E REFINO DE SOIA. DEVE SER LIMPO, ISENTO DE IMPUREZAS E SEM MISTURA COM OUTROS ÓLEOS VEGETAIS. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE CLASSIFICAÇÃO VIGENTE. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA: GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICA. CONTENDO 900 ML DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E PERMANENTE; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO; INGREDIENTES; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; MARCA E DADOS DO FABRICANTE; PESO LÍQUIDO; PRAZO DE VALIDADE; ROTULAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 20 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL R\$ 1,47 R\$ 1.587,60 SAL FINO REFINADO 1080.0 Quilograma Especificação: SAL FINO, PRODUTO COMPOSTO POR CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ESPECIFICAÇÃO: SAL FINO, PRODUTO COMPOSTO POR CRISTAIS DE GRANULAÇÃO UNIFORME, ISENTO DE IMPUREZAS E UMIDADE, ACONDICIONADO EM SAÇOS PLÁSTICOS ÍNTEGROS, ATÓXICOS, RESISTENTES, HERMETICAMENTE VEDADOS E DEVIDAMENTE LIMPOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER, DE FORMA LEGÍVEL E PERMANENTE, AS SEGUINTES INFORMAÇÕES: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO; QUANTIDADE DO PRODUTO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÔRGÃO COMPETENTE; RÔTULO IMPRESSO COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: SACOS PLÁSTICOS DE 1.000 G (1 KG). É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TEODOR ASSINADA DADA DORDE DEVISIONAL LEGALMENTE. HABILITADO: LAUDOS EÍSICO CUÍMICO. MICROPROLOGÍCICO E ACOPEDITADO TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL R\$ 2,606,40 480.0 ERVILHA EM CONSERVA ESPECIFICAÇÃO: ERVILHA EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE SAL, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ALIMENTOS, CONFORME ESTABELECIDO PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). INGREDIENTES: ERVILHA E ÁGUA. NÃO PODERÁ CONTER QUAISQUER OUTROS INGREDIENTES. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SOJA E DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS ALERGÉNICOS, CONFORME A RESOLUÇÃO RDC Nº 26, DE 02/07/2015. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: COR, SABOR, ODOR E TEXTURA PRÓPRIOS DA ERVILHA; TAMANHO E FORMATO UNIFORMES; ISENTO DE DEFEITOS, UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS. RESÍDUOS VEGETAIS OU QUAISQUER OUTRAS IRREGULARIDADES. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM ALUMINIZADA, TIPO POUCH, COM PESO DRENADO ENTRE 150 Á 170G E PESO TOTAL ENTRE 240 Á 260G. APRESENTAR OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS EM 2025 POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. Especificação: ERVILHA EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE SAL, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO R\$ 2.640.00 R\$ 5.50 MILHO VERDE EM CONSERVA Especificação: MILHO EM CONSERVA SEM ADIÇÃO DE SAL, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DE ALIMENTOS, CONFORME ESTABELECIDO PELA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA), DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, E PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). INGREDIENTES: MILHO E ÁGUA. NÃO PODERÁ CONTER QUAISQUER OUTROS INGREDIENTES. O PRODUTO DEVE SER ISENTO DE SOJA E DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS ALERGÊNICOS, CONFORME ESTABELECIDO PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 26, DE 02/07/2015. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:COR, SABOR, ODOR E TEXTURA PRÓPRIOS DO INGREDIENTE; TAMANHO E FORMATO UNIFORME DOS GRÃOS; ISENTO DE DEFEITOS, UNIDADES MANCHADAS OU DESCOLORIDAS, RESÍDUOS VEGETAIS OU QUAISQUER OUTRAS IRREGULARIDADES.EMBALAGEM PRIMÁRIA: EMBALAGEM ALUMINIZADA TIPO POUCH, COM PESO DRENADO ENTRE 150 Á 170G E PESO TOTAL ENTRE 240 Á 260G. OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS EM 2025 POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 5.69 R\$ 29,474.20 5180.0 SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL Específicação: SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL - ENLATADA, PRODUTO ELABORADO COM PEIXE (SARDINHA) EM BOM ESTADO DE Especificação: SARDINHA EM OLEO COMESTIVEL - ENLATADA, PRODUTO ELABORADO COM PEIXE (SARDINHA) EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E HIGIENE, A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. A SARDINHA DEVERÁ SER: EVISCERADA, SEM NADADEIRAS, CAUDA OU CABECA; APRESENTAR ASPECTO CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, SEM ODOR ARDIDO OU RANÇOSO. O PRODUTO DEVE SER: ENVASADO COM COBERTURA DE ÓLEO COMESTÍVEL, EM RECIPIENTE HERMÉTICO; ESTERILIZADO COMERCIALMENTE; ACONDICIONADO EM LATAS DE 125 GRAMAS, COM TAMPA TIPO ABRE FÁCIL. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS DA NTA 02 E 10, CONFORME O DECRETO Nº 12.486, DE 20 DE OUTUBRO DE 1978. A VALIDADE MÍNIMA DO PRODUTO DEVERÁ SER DE 12 (DOZE) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-DUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS EM 2005 POR LABORATÓRIO OLIALIFICADO: APRESENTAR AMOSTRA DO QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS EM 2025 POR LABORATÓRIO QUALIFICADO; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. R\$ 1.555,20 R\$ 4.32 Unidade VINAGRE DE ÁLCOOL Especificação: VINAGRE DE ÁLCOOL PRODUTO RESULTANTE DA OXIDAÇÃO DO ÁLCOOL ETÍLICO PROVENIENTE DO VINHO, ISENTO DE ESPECINCAÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 60 DIAS NA DATA DE ENTREGA AO DEPÓSITO, E O PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 60 DIAS NA DATA DE ENTREGA. O PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE FABRICAÇÃO NÃO PODERÁ SER SUPERIOR A 60 DIAS NA DATA DE ENTREGA AO DEPÓSITO, E O PRAZO DE VALIDADE REMANESCENTE NÃO PODERÁ SER INFERIOR A 180 DIAS.ACONDICIONADO EM FRASCOS PLÁSTICOS COM TAMPA INVIOLÁVEL E HERMETICAMENTE FECHADA, CONTENDO 500 ML CADA, AGRUPADOS EM FARDOS COM 12 UNIDADES.É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DE: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL Valor total do lote RS 1.172.950,92 (um milhão, cento e setenta e dois mil, novecentos e cinquenta reais e noventa e dois centavos)









LOTE 11 - DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL		
34	CORTE DE FRANGO TIPO COXA COM SOBRECOXA CONGELADO	40000.0	Quilograma	R\$ 22,70	R\$ 908.000,00		
ESPECIFICAÇÃO CORTE DE FRANGO TIPO COXA COM SOBRECOXA CONGELADO – SEM TEMPERO, PRODUTO: CORTE DE FRANGO TIPO COXA COM SOBRECOXA CONGELADO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO FIRME. NÃO AMOLECIDO E NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS, PARASITAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS AO PRODUTO. CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: PRODUTO DEVE CHEGAR CONGELADO. COM TEMPERATURA ENTRE -12°C E -18°C; TRANSPORTE EM VEÍCULOS FECHADOS, COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO ATIVO. RESPEITANDO AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS RECOMENDADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO: DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE; NÚMERO DO REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SIE (ESTADUAL) OU SIM (MUNICIPAL); VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DE 1 KG A 2 KG DO PRODUTO; SECUNDÁRIA: CAIXAS LACRADAS, COM CAPACIDADE DE ATÉ 10 KG. EXIGÊNCIAS DOCUMENTAIS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO; APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E REGULATÓRIA VIGENTE.							
35	CORTE DE FRANGO TIPO PEITO CONGELADO	15200.0	Quilograma	R\$ 24,47	R\$ 371.944,00		
CÁRACTERÍSTICA ESVERDEADAS; O CORPOS ESTRANI 12°C E - 18°C; TRAN SANITÁRIAS VIGE PRIMÁRIA: SACO COM PESO TOTA INFORMAÇÕES N NÚMERO DO REG FICHA TÉCNICA A	Especificação: PEITO DE FRANGO CONGELADO - SEM TEMPERO, PRODUTO: PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO; CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDO E NÃO PEGAJOSO; COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR E SABOR TÍPICOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO; CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, COM TEMPERATURA ENTRE-12°C E-18°C; TRANSPORTE EM VEÍCULO FECHADO, COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS VIGENTES; EMBALAGEM: CADA UNIDADE DE PEITO DE FRANGO DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DE 1 KG A 2 KG DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS LACRADAS, COM PESO TOTAL DE ATÉ 10 KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NÚMERO DO REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SIE (ESTADUAL) OU SIM (MUNICIPAL); EXIGÊNCIAS DOCUMENTAIS: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO. PRODUTO DEVE ATENDER A TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E REGULATÓRIA VIGENTE, INCLUINDO NORMAS DA ANVISA E DO MAPA.						
36	FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU SASSAMI	6240.0	Quilograma	R\$ 26,76	R\$ 166.982,40		
QÚALIDADE, COR COR E ODOR CA ADITIVOS OU SU QUALQUER OUTI QUÍMICAS E SEN PRODUTO DEVER REGISTRO NO SEI EMBALAGEM PRI 1 KG DO PRODUT VALIDADE; NÚMI EXIGIDA: EICHA	ESPECIFICAÇÃO: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PEITO DE FRANGO EM CÜBOS OU SASSAMI CONGELADA PRODUTO: CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE, CORTADA EM CUBOS OU SASSAMI COM PESO MÉDIO DE 40G CADA; PRODUTO DESOSADO, COM ASPECTO NÃO PEGAJOSO, COR É ODOR CARACTERÍSTICOS DA CARNE FRESCA, SEM MANCHAS, ESCURECIMENTO OU ODORES DESAGRADÁVEIS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, COMO CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, CONTAMINANTES, FRAGMENTOS ÓSSEOS OU QUALQUER OUTRO ELEMENTO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO; O PRODUTO DEVE MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO TEMPERATURA ENTRE -12°C E -18°C NO ATO DA ENTREGA; DEVE POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), COM NÚMERO VISÍVEL NA ROTULAGEM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO, FEITA EM POLIETILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO NO MÍNIMO 1 KG DO PRODUTO; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; IDENTIFICAÇÃO DA FABRICANTE; REGISTRO NO SIF/SIE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO EM 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.						
37	CARNE BOVINA DE CHARQUE - DIANTEIRA		1	R\$ 22,48	R\$ 449,600,00		
TIPO CHARQUE, PRODUTO DEVER EM CONFORMID) NO ATO DA ENT EMBALAGEM PR EMBALAGEM PR EMBALAGEM PSOBUIR MUNICIPAL (SIM NOME DO PRODU FABRICANTE; ID (ROTULAGEM NU ANVISA (ROTUL 10.674/2003 - OBI TÉCNICO PARA C LAUDOS FÍSICO-	CRIÇÃO DO PRODUTO – CHARQUE BOVI SALGADA E DESSECADA, COM BAIXO " LÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS, CARTILAGE ADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VI- REGA, O PRODUTO NÃO PODERÁ TER IMÁRIA: A VÁCUO, FEITA DE POLIETIL CUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, LIMPA & REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FO, CONFORME APLICÁVEL; A ROTULAGO TO; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICA (ENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO TITRICIONAL); RESOLUÇÃO RDC N° 359/20. LAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS); REIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO "CCEHARQUE); DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓ QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDIJ ODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDI	FEOR DE GORDURA INS, SEBO APARENT GENTE; VALIDADE ; DATA DE FABRICA(ENO ATÓXICO, TRA , INTEGRA E RESIST 'EDERAL (SIF), SERV' JEM DEVE SEGUIR / ZÃO E VALIDADE; N) SANITÁRIA; LEGIS 03 - ANVISA (PORÇÕ' LESOLUÇÃO RDC N° NITÉM GLÚTEN°; IN JRIA: FICHA TÉCNIC. TADO EMITIDOS POR	(MAXIMO 15%), CLA: E, TECIDOS NÃO COM MÍNIMA DE 6 (SEIS) M CÃO SUPERIOR A 6 M NSPARENTE E RESIS: ENTE PARA TRANSPO CO DE INSPEÇÃO EST LEGISLAÇÃO VIGET ÚMERO DO LOTE; INI LAÇÃO APLICÁ VEI LAÇÃO APLICÁ VEI ES PARA FINS DE RO 123/2004 – ANVISA (B4 SATRUÇÃO NORMATI A ASSINADA POR PRO	SSIFICADA COMO DI MESTÍVEIS OU QUAIS MESES A PARTIR DA É MESES EM RELAÇÃO TENTE, CONTENDO Ó RTE E ARMAZENAM 'ADUAL (SIE) OU SER NTE, CONTENDO OB ORMAÇÕES NUTRIC RESOLUÇÃO RDC N' I'ULAGEM); RESOLUO DAS PRÁTICAS DE FA VA N° 22/2005 - MAI FISSIONAL LEGALM	E 1º QUALIDADE: O SQUER IMPUREZAS, SATA DA ENTREGA. 10 AO VENCIMENTO; 100G DO PRODUTO; 100G DO PRODUTO; 101CO DE INSPEÇÃO RIGATORIAMENTE: 101ONAIS; DADOS DO 1010G ANVISA 1020G ANVISA 1030G ANVISA 103		
38	FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO MERLUZA	3840.0	Quilograma	R\$ 29,76	R\$ 114.278,40		
APRESENTAR-SE QUÍMICAS E QU PRODUTO DEVEI PLÁSTICO ATÓX PRODUTO O RÓ	SCRIÇÃO DO PRODUTO - PESCADO (LÍVRE DE PARASITAS, PELES, ESCA: AISQUER OUTROS CONTAMINANTES (RÁ ESTAR CONGELADO A -18°C OU TEI ICO, LACRADO, COM PESO APROXIMA TULO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE; DA	MAS, OSSOS, PART CAPAZES OU NÃO I MPERATURA INFERI ADO DE 600G, QUE E COM A LEGISLACÂ	ES DA CABEÇA, VIS DE MASCARAR ALTE OR, ARMAZENAMEN GARANTA A INTEGR LO, VIGENTE, CONTE	SCERAS, CARTILAGI BRAÇÕES NO ESTAD TO E ENTREGA; EM LIDADE, HIGIENE E NDO: NOME DO PRO	ENS, SUBSTANCIAS 10 DO PESCADO: O BALAGEM: PACOTE CONSERVAÇÃO DO DUTO; NÚMERO DO		

Largo Francisco Xavier De Medeiros - Imac. Conceição, Canindé - CE, 62700-000 CNPJ: 07.963.259/0001-87 | prefeituramunicipaldecaninde@gmail.com | (85) 3343.0675



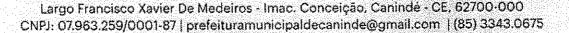




VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Valor total do lote RS 2.010,804,80 (dois milhões e dez mil, oitocentos e quatro reais e oitenta centavos)

LOTE 12 - DESTINADO A ME / EPP V. TOTAL V. UNIT ITEM DESCRIÇÃO QTD CORTE DE FRANGO TIPO COXA COM R\$ 227,000.00 R\$ 22,70 10000.0 Ouilograma SOBRECOXA CONGELADO Especificação: CORTE DE FRANGO TIPO COXA COM SOBRECOXA CONGELADO - SEM TEMPERO, PRODUTO: CORTE DE FRANGO TIPO COXA COM SOBRECOXA CONGELADO. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NÃO PEGAJOSO; ISENTO DE MANCHAS, PARASITAS OU QUAISQUER MATERIAIS ESTRANHOS AO PRODUTO. CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: PRODUTO DEVE CHEGAR RESPEITANDO AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS RECOMENDADAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; DADOS DE RESPETANDO AS CONDIÇÕES HIGIENICO-SANITARIAS RECOMENDADAS. ROTOLAGEM OBRIGATORIA: NOME DO PRODUTO, DATOS DE LIBERTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE: NÚMERO DO REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SIE (ESTADUAL) OU SIM (MUNICIPAL); VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DE 1 KG A 2 KG DO PRODUTO; SECUNDÁRIA: CAIXAS LACRADAS, COM CAPACIDADE DE ATÉ 10 KG. EXIGÊNCIAS DOCUMENTAIS: APRESENTAR FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL CAPACITADO; APRESENTAR LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMÍTIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; APRESENTAR AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER INTEGRALMENTE À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E REGULATÓRIA VIGENTE. CORTE DE FRANGO TIPO PEITO CONGELADO R\$ 24.47 RS 92.986.00 3800.0 Quilograma Especificação: PEITO DE FRANGO CONGELADO - SEM TEMPERO, PRODUTO: PEITO DE FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO; ESPECTIO EN TESTO CONCENHA ES ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDO E NÃO PEGAJOSO; COR CARACTERÍSTICA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS; ODOR E SABOR TÍPICOS, SEM SINAIS DE DETERIORAÇÃO; ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS AO PRODUTO; CONSERVAÇÃO E TRANSPORTE: DEVE SER ENTREGUE CONGELADO, COM TEMPERATURA ENTRE -12°C E -18°C; TRANSPORTE EM VEÍCULO FECHADO, COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO E EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS HIGIÉNICO-SANITÁRIAS VIGENTES: EMBALAGEM: CADA UNIDADE DE PEITO DE FRANGO DEVE SER EMBALADA INDIVIDUALMENTE; EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, CONTENDO DE 1 KG A 2 KG DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXAS LACRADAS, PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO ATOXICO, CONTENDO DE 1 KG A 2 KG DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS LACRADAS, COM PESO TOTAL DE ATÉ 10 KG; ROTULAGEM OBRIGATÓRIA: NOME DO PRODUTO; DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA); NÚMERO DO REGISTRO NO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), SIE (ESTADUAL) OU SIM (MUNICIPAL); EXIGÊNCIAS DOCUMENTAIS: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO, EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EDITAL; O PRODUTO DEVE ATENDER A TODA A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E REGULATÓRIA VIGENTE, INCLUINDO NORMAS DA ANVISA E DO MAPA. FILÉ DE PEITO EM CUBOS OU 1560.0 Quilograma R\$ 26.76 SASSAMI Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PEITO DE FRANGO EM CUBOS OU SASSAMI CONGELADA PRODUTO: CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, CORTADA EM CUBOS OU SASSAMI COM PESO MÉDIO DE 40G CADA; PRODUTO DESOSSADO, COM ASPECTO NÃO PEGAJOSO, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA CARNE FRESCA, SEM MANCHAS, ESCURECIMENTO OU ODORES DESAGRADÁVEIS; ISENTO DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, COMO CONSERVANTES NÃO AUTORIZADOS, CONTAMINANTES, FRAGMENTOS ÓSSEOS OU QUALQUER OUTRO ELEMENTO IMPRÓPRIO AO CONSUMO HUMANO; O PRODUTO DEVE MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO SANITÁRIA E DE IDENTIDADE E QUALIDADE DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE CONGELADO, MANTENDO TEMPERATURA ENTRE -12°C E -18°C NO ATO DA ENTREGA; DEVE POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), COM NÚMERO VISÍVEL NA ROTULAGEM; EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO, FEITA EM POLIETILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE SELADA, CONTENDO NO MÍNIMO I KG DO PRODUTO; A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE; REGISTRO NO SIFÍSIE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO EM 2025, APRESENTAR AMOSTRA, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL CARNE BOVINA DE CHARQUE -R\$ 22.48 5000.0 DIANTEIRA Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - CHARQUE BOVINO DIANTEIRO SALGADO E DESSECADO, PRODUTO: CARNE BOVINA DIANTEIRO TIPO CHARQUE, SALGADA E DESSECADA, COM BAIXO TEOR DE GORDURA (MÁXIMO 15%), CLASSIFICADA COMO DE 1º QUALIDADE; O PRODUTO DEVERÁ ESTAR LIVRE DE OSSOS, CARTILAGENS, SEBO APARENTE, TECIDOS NÃO COMESTÍVEIS OU QUAISQUER IMPUREZAS. EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE; VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. NO ATO DA ENTREGA, O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO SUPERIOR A 6 MESES EM RELAÇÃO AO VENCIMENTO; EMBALAGEM PRIMÁRIA: A VÁCUO, FEITA DE POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE, CONTENDO 400G DO PRODUTO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, LIMPA, ÎNTEGRA E RESISTENTE PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO; O PRODUTO DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE) OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM), CONFORME APLICAVEL; A ROTULAGEM DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO OBRIGATORIAMENTE: NOME DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE; NÚMERO DO LOTE; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; DADOS DO FABRICANTE; IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA; LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: RESOLUÇÃO RDC № 360/2003 - ANVISA (ROTULAGEM NUTRICIONAL); RESOLUÇÃO RDC № 359/2003 - ANVISA (PORÇÕES PARA FINS DE ROTULAGEM); RESOLUÇÃO RDC № 259/2002 - ANVISA (ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS); RESOLUÇÃO RDC № 123/2004 - ANVISA (BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO); LEI №



AMOSTRA DO PRODUTO, CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

10.674/2003 - OBRIGATORIEDADE DA INFORMAÇÃO "CONTÉM GLÚTEN"; INSTRUÇÃO NORMATIVA № 22/2005 - MAPA (REGULAMENTO TÉCNICO PARA CHARQUE); DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA POR PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO EM 2025; APRESENTAÇÃO DE







FILÉ DE PEIXE CONGELADO: TIPO MERLUZA

50.0 Quilograma

R\$ 29,76

R\$ 28.569,60

Especificação: DESCRIÇÃO DO PRODUTO - PESCADO CONGELADO (MERLUCCIUS HUBBSI), CARACTERÍSTICAS: O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, PELES, ESCAMAS, OSSOS, PARTES DA CABEÇA, VÍSCERAS, CARTILAGENS, SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E QUAISQUER OUTROS CONTAMINANTES CAPAZES OU NÃO DE MASCARAR ALTERAÇÕES NO ESTADO DO PESCADO; O PRODUTO DEVERÁ ESTAR CONGELADO A -18°C OU TEMPERATURA INFERIOR, ARMAZENAMENTO E ENTREGA; EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, LACRADO, COM PESO APROXIMADO DE 600G, QUE GARANTA A INTEGRIDADE, HIGIENE E CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; O RÓTULO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO, VIGENTE, CONTENDO: NOME DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; DATA DE FABRICAÇÃO; PRAZO DE VALIDADE; DADOS DO FABRICANTE; INFORMAÇÃO OUTRICIONAL, QUANDO EXIGIDO POR LEI: VALIDADE MÍNIMA: 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO; DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PROFISSIONAL LEGALMENTE HABILITADO; LAUDOS FÍSICO-QUÍMICO, MICROBIOLÓGICO E ACREDITADO EMITIDOS POR LABORATÓRIO QUALIFICADO NO ANO DE 2025; APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA DO PRODUTO. CONFORME EXIGÊNCIA DO EDITAL.

Valor total do lote R\$ 502.701,20 (quinhentos e dois mil, setecentos e um reais e vinte centavos)

Valor total R\$ 17.470.715,60 (dezessete milhões, quatrocentos e setenta mil, setecentos e quinze reais e sessenta centavos)

1.1.2. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS:

- 1.1.2.1. Destaca-se que "encontra-se consolidado a jurisprudência do TCU com entendimento de que a exigência de apresentação de amostras é admitida apenas na fase de classificação das propostas, somente do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar e desde que previamente disciplinada e detalhada no instrumento convocatório". Respaldamos esse entendimento: Acórdãos 1.291/2011 Plenário, 2.780/2011-2"Càmara, 4.278/2009- 1"', Câmara' 1.332/2007-Plenario', 3.130/2007- 1 "Câmara e 3.395/2007- 1 "Câmara.
- 1.1.2.2. Encerrada a etapa de lances e após análise dos documentos de habilitação, o Pregoeiro solicitará ao licitante habilitado detentor da melhor oferta através do chat do sistema da m2atecnologia o envio de 01 (uma) amostra de cada produto, constantes do anexo I deste edital devendo as mesmas ser entregues no Almoxarifado Central da Merenda Escolar da Secretaria de Educação, devidamente etiquetada, com identificação da empresa, para análise da nutricionista responsável técnico, que expedirá laudo com o parecer favorável ou desfavorável ao produto avaliado.
- 1.1.2.3. As amostras referidas deverão ser entregues por representante legal ou procurador credenciado pelo licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar, no prazo de 03 (três) dias uteis da solicitação do Pregoeiro feita através do chat do sistema da m2atecnologia, o não envio das amostras conforme o prazo determinado, bem como a não aprovação das amostras acarretará na desclassificação/inabilitação, sendo convocado o licitante subsequente, e assim sucessivamente, observada a ordem de classificação;
- 1.1.2.4. O licitante que não enviar/apresentar as amostras, conforme solicitação e prazo estabelecido acima, sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório e em Lei;
- 1.1.2.5. As amostras deverão ser enviadas pela empresa vencedora após a convocação do pregoeiro, para o endereço à Avenida Luciano Magalhães, 1291, Santa Luzia, Canindé/CE, (Almoxarifado Central da Merenda Escolar), compreendendo os dias uteis nos seguintes horários: segunda a quinta das 8h00min às 12h00min e das 13h30min às 16h30min e as sextas feiras de 07:30 às 13:30.
- 1.1.2.6. Durante o recebimento, será preenchido um recibo em 02 (duas) vias, onde uma ficará em posse do licitante e a outra em posse do Setor competente. amostra do produto será submetida à analise sensorial e/ou teste de aceitabilidade, ficando a outra como contraprova;







- 1.1.2.7. Todo produto analisado deverá apresentar um índice de aceitabilidade de no mínimo 85% e atender aos requisitos de qualidades exigidos, conforme legislação;
- 1.1.2.8. Nos produtos deverão constar o rótulo original do fabricante, com todas as informações sobre o fabricante e o produto, tais como local de origem, ingredientes, tabela nutricional' conteúdo liquido, data de validade, lote, cuidados de conservação, número de registro no órgão regulador etc;
- 1.1.2.9. As amostras apresentadas deverão ser dos mesmos produtos e marcas apresentadas na sua proposta de preços, caso a licitante apresente amostra de produtos com marcas e especificações divergentes dos apresentados em sua proposta de preços, a mesma será desclassificada;
- 1.1.2.10. conforme o que determina o § 4º do art. 15, da Resolução no 032, de 10/08/06 CGPAE/DIRAE/FNDE, sendo as mesmas acompanhada de ficha técnica do produto do assinado profissional legalmente habilitado, Laudos: físico químico e microbiológico emitido por laboratório qualificado conforme os requisitos estabelecido na ABNT NBR ISSO/[EC 1702512005, devendo o mesmo ser apresentado juntamente com as amostras após convocação através do chat da plataforma m2atecnologia, para ser submetido, previamente, a secretaria de Educação onde será emitido Laudo de Aprovação/Reprovação dos produtos apresentado, pelo Técnico designado pela Secretaria de Educação;
- 1.1.2.11. Não serão permitidas a entrega de amostras fora do prazo estabelecido;
- 1.1.2.12. As amostras entregues serão devolvidas após assinatura no prazo de 5 dias uteis;
- 1.1.2.13. Não haverá prorrogação do prazo para apresentação de amostras.
- 1.1.2.14. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o subitem anterior, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.
- 1.3. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.4. O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, CONFORME ESTABELECE O ART. 84 DA Lei Nº 14.133 DE 1º DE ABRIL DE 2021.
- 1.4.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.
- 1.5. O custo estimado total da contratação é de R\$ 17.470.715,60 (dezessete milhões, quatrocentos e setenta mil, setecentos e quinze reais e sessenta centavos)
- 1.6. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.







2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. A descrição dos requisitos da contratação encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.
- 4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.
- 4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 5.1. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.
- 5.2. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- 5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: --.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5°do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.







- 6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- 6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.
- 6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.
- 6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.







6.11. O gestor do contrato deverá elaborará relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 03 (três) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).
- 7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.
- 7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
 - a) o prazo de validade;
 - b) a data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - d) o período respectivo de execução do contrato;







- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante:
- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:
 - a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
- 7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.
- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.
- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.







- 7.22.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.23. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.
- 7.24. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.
- 8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação Jurídica

- 8.3. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;
- 8.4. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 8.5. Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor;
- 8.6. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.7. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.
- 8.8. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.9. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.10. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.







- 8.11. Agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do §2º do art. 4º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.12. Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos dos arts. 17 a 19 e 165 da Instrução Normativa RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009.
- 8.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista

- 8.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), conforme o caso;
- 8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.19. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.21. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física (alínea "c" do inciso II do art. 5° da IN Seges/ME n° 116, de 2021) ou de sociedade simples;
- 8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante (inciso II do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021);
- 8.24. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de







exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

- I Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);
 - II Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) ÷ (Passivo Circulante +Passivo não Circulante); e
 - III Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) ÷ (Passivo Circulante).
- 8.25. Caso o licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.
- 8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (§1° do art. 65 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 8.27. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos (§ 6° do art. 69 da Lei nº 14.133, de 2021).
- 8.27.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigida da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social
- 8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo licitante.

Qualificação Técnica

- 8.29. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- 8.30. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- 8.31. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- 8.32. Alvará da Vigilância Sanitária.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1.O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:
 - I os quantitativos e os saldos;
 - II as solicitações de adesão; e
 - III o remanejamento das quantidades.







- 9.2.Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):
- 9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;
- 9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou
- 9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.
- 9.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.
- 9.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

10. DA DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

- 10.1.A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.
- 102. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 11.1. Em atendimento ao § 3º do art. 86, da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, será permitida a adesão à ata de registro de preços por órgãos e entidades da Administração Pública, permitindo a ampliação do acesso às condições contratuais vantajosas já negociadas, em conformidade com as disposições legais vigentes.
- 11.1.1. A adesão à ata de registro de preços configura uma estratégia administrativa que visa ampliar a eficiência e promover a economicidade nas contratações públicas. Esta decisão está alinhada com os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência que regem a Administração Pública, conforme estabelecido pela Constituição Federal e reiterado pelos Acórdãos 224/2020, 2736/2023 e 2822/2021 do Tribunal de Contas da União (TCU).

A opção pela adesão não é meramente procedimental, mas uma escolha estratégica que requer uma justificação clara e robusta. Nesse sentido, a adesão deve ser precedida por uma análise criteriosa do mercado e uma avaliação das vantagens econômicas, garantindo que as condições obtidas através do

5





registro de preços sejam, de fato, as mais vantajosas para a Administração Pública. Esta análise deve considerar não apenas os custos diretos, mas também os beneficios de longo prazo, como a redução de tempo e recursos despendidos em múltiplas licitações.

Além disso, a adesão deve estar em harmonia com os objetivos estratégicos do órgão ou entidade, contribuindo para a otimização de recursos e a melhoria da qualidade dos serviços prestados ao cidadão. A transparência do processo é fundamental e deve ser assegurada pela divulgação de todos os atos, garantindo que a adesão à ata de registro de preços ocorra de forma aberta e acessível a todos os interessados.

Em conformidade com os precedentes do TCU, a inclusão de cláusula de adesão no edital deve ser motivada de forma explícita, detalhando como essa escolha se alinha à busca pela eficiência administrativa e quais beneficios específicos são esperados. Tal motivação reforça o compromisso com a gestão fiscal responsável e com a obtenção de valor para o dinheiro público.

Portanto, a adesão à ata de registro de preços, quando bem fundamentada e justificada, representa uma prática alinhada à busca constante pela eficiência na Administração Pública, proporcionando economia, agilidade e qualidade na contratação de bens e serviços, sempre em prol do interesse público.

Gessica Eryonnara Lima Muniz RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA