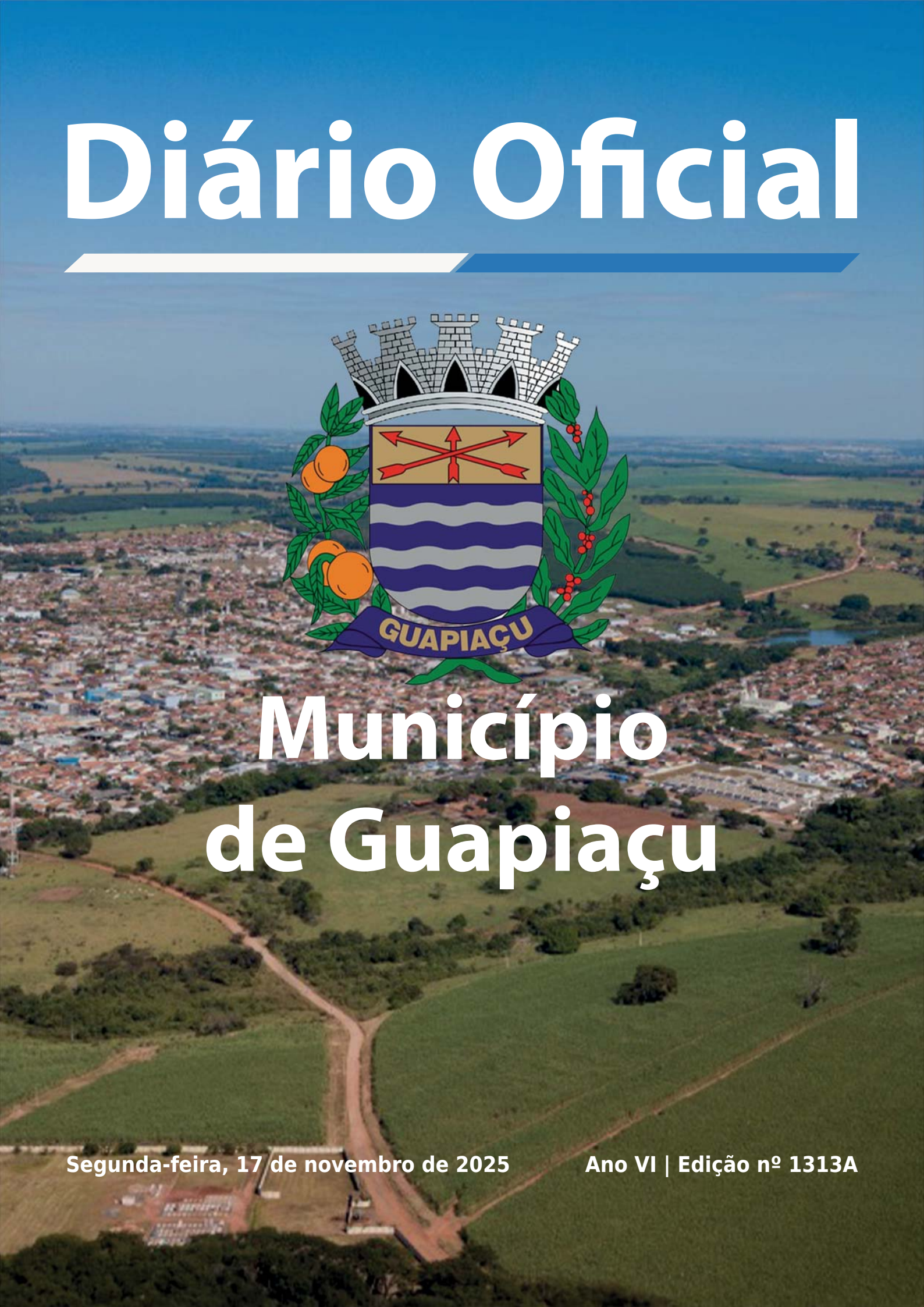
Diário Oficial



Município de Guapiaçu

Segunda-feira, 17 de novembro de 2025 Ano VI | Edição nº 1313A

MUNICÍPIO DE GUAPIAÇU

Poder Executivo 3
Licitações e Contratos 3
Extrato 3
Concursos Públicos/Processos Seletivos 84
Convocação 84

Diário Oficial assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2, de 2001, garantindo autenticidade, validade jurídica e integridade.
Publicação Oficial do Município de Guapiaçu, conforme Lei Municipal 2.001, de 31 de janeiro de 2017

PODER EXECUTIVO

Licitações e Contratos

Extrato

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3517505.402.00001609/2025-08

PREGÃO ELETRÔNICO n.º 054/2025

PROCESSO LICITATÓRIO n.º 105/2025

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º046/2025

CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIAÇU**

OBJETO: Constitui objeto do presente pregão o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS,** destinados ao fornecimento de alimentos aos setores da Administração Pública Municipal, pelo período de 12 meses, de acordo com as especificações do Termo de Referência, Anexo I deste edital.

VALIDADE: DE 14/11/2025 A 14/11/2026

CONTRATADA: PRONTINHO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA CNPJ: 56.510.639/0001-71					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
5	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL 35% CACAU: PRODUTO OBTIDO DA MISTURA HOMOGÊNEA DE CACAU EM PÓ, AÇÚCARES E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR TEOR DE 35% DE SÓLIDOS TOTAIS DE CACAU, COM UMIDADE MÁXIMA DE 4,5%. APRESENTAR COR MARROM CARACTERÍSTICA, TEXTURA LISA E HOMOGÊNEA, EM PÓ FINO E SOLÚVEL, SABOR E AROMA TÍPICOS DE CHOCOLATE. ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, MOFOS, BOLORES, INSETOS, RANCIFICAÇÃO OU CONTAMINANTES QUÍMICOS OU MICROBIOLÓGICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°264/2005, RDC N°275/2002 E RDC N°727/2022 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE RÍGIDO, SACHÊ OU CAIXA DE PAPEL CARTONADO CONFECCIONADO EM MATERIAL APROPRIADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS, COM FILME LAMINADO METALIZADO, POLIETILENO DE ALTA BARREIRA OU PAPEL LAMINADO, ATÓXICO E RESISTENTE À UMIDADE. EMBALAGEM ÍNTEGRA, HERMETICAMENTE FECHADA, SEM RASGOS, FUROS, AMASSADOS OU SINAIS DE VIOLAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 1KG A 1,1KG.	UND	4844	R$ 17,84	R$ 86.416,96
67	MISTURA EM PÓ PARA ALIMENTO FORMULADO (SABORES DIVERSOS): PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ, COM ADIÇÃO DE VITAMINAS, MINERAIS E AROMATIZANTES. DESTINADO À PREPARAÇÃO DE BEBIDAS NUTRICIONALMENTE BALANCEADAS, QUENTES OU FRIAS. DISPONÍVEL EM SABORES DIVERSOS. APARÊNCIA DE PÓ SOLÚVEL, SECO, FINO E HOMOGÊNEO. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO SABOR DECLARADO. SABOR SUAVE E AGRADÁVEL, CORRESPONDENTE AO SABOR INFORMADO. APÓS DILUIÇÃO, DEVERÁ APRESENTAR TEXTURA UNIFORME, SEM GRUMOS. COMPLETAMENTE SOLÚVEL EM ÁGUA OU LEITE. ISENTO DE IMPUREZAS, GRUMOS DUROS, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS, INSETOS, MOFO, FERMENTAÇÃO OU RANCIFICAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: AÇÚCAR, LEITE EM PÓ, AROMATIZANTES NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS, CORANTES, ESTABILIZANTES E	KG	6880	R$ 22,89	R$ 157.483,20

	EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. SEM GLÚTEN E GORDURAS TRANS. VALIDADE MÍNIMA DE 09 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA METALIZADA OU PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO, SELADO, RESISTENTE À UMIDADE E LUZ. PESO LÍQUIDO: 1KG A 2KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
76	PREPARO DE FRUTAS SABOR ABACAXI: PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE POLPA OU EXTRATO DE ABACAXI, DESTINADO AO PREPARO DE BEBIDAS, RECHEIOS, SOBREMESAS E COBERTURAS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. TEXTURA UNIFORME, HOMOGÊNEA, LIVRE DE GRUMOS, SEPARAÇÕES OU FERMENTAÇÕES. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS E DE CONSERVANTES PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS E PARASITAS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA OU EXTRATO DE ABACAXI, ÁGUA, AÇÚCARES NATURAIS OU ADOÇANTES, PODENDO CONTER ESPESSANTES OU ESTABILIZANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, IN N° 4/2001 – MAPA E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: GALÃO, POTE OU BALDE CONFECCIONADO EM MATÉRIA PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ÍNTEGRO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE CONTAMINAÇÕES, UMIDADE E LUMINOSIDADE. PESO LÍQUIDO: 4KG A 4,5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	51	R$ 115,00	R$ 5.865,00
77	PREPARO DE FRUTAS SABOR AMEIXA: PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE POLPA OU EXTRATO DE AMEIXA, DESTINADO AO PREPARO DE BEBIDAS, RECHEIOS, SOBREMESAS E COBERTURAS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. TEXTURA UNIFORME, HOMOGÊNEA, LIVRE DE GRUMOS, SEPARAÇÕES OU FERMENTAÇÕES. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS E DE CONSERVANTES PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, MATÉRIAS	UND	51	R$ 110,00	R$ 5.610,00

	TERROSAS OU ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS E PARASITAS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA OU EXTRATO DE AMEIXA, ÁGUA, AÇÚCARES NATURAIS OU ADOÇANTES, PODENDO CONTER ESPESSANTES OU ESTABILIZANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, IN N° 4/2001 – MAPA E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: GALÃO, POTE OU BALDE CONFECCIONADO EM MATÉRIA PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ÍNTEGRO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE CONTAMINAÇÕES, UMIDADE E LUMINOSIDADE. PESO LÍQUIDO: 4KG A 4,5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
VALOR TOTAL: R$ 255.375,16 (DUZENTOS E CINQUENTA E CINCO MIL TREZENTOS E SETENTA E CINCO REAIS E DEZESSEIS CENTAVOS)					

CONTRATADA: NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 08.528.442/0001-17					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
2	AÇÚCAR REFINADO: DEVE ATENDER À RDC N° 331/2019 DA ANVISA. E INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 11/2005. CONTENDO NO MÍNIMO 99,7% DE SACAROSE. UMIDADE MÁXIMA DE 0,06%. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA, COR E CHEIRO PRÓPRIOS DO TIPO DE AÇÚCAR. SABOR DOCE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL MULTIFOLHADO, RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO COM COSTURA RESISTENTE OU FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE;	KG	734	R$ 3,30	R$ 2.422,20
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: COM SACARINA SÓDICA E CICLAMATO DE SÓDIO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO DE 80 ML A 100 ML.	UND	320	R$ 3,19	R$ 1.020,80
4	AMIDO DE MILHO: DE ACORDO COM A RDC 263/2005 E 331/2019 DA ANVISA. PRODUTO AMILÁCEO EXTRAÍDO DO MILHO. PÓ FINO, BRANCO, SECO, HOMOGÊNEO,	KG	181	R$ 5,86	R$ 1.060,66

	ISENTO DE GRUMOS, MATÉRIA TERROSA, SUJIDADES, ODORES ESTRANHOS E PARASITAS. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR RANÇOSO E COM UMIDADE DE 14,0%P/P. PRODUTO 100% PURO, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, COANTES OU AROMATIZANTES. ISENTO DE GLÚTEN E ADEQUADO PARA CONSUMO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO FINO, ACONDICIONADA INTERNAMENTE EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL, OU SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRS. SECUNDÁRIO: CAIXA DE PAPELÃO COM 20 KG OU FARDO PLÁSTICO TERMOENCOLHIDO. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
6	ERVA MATE PARA CHÁ: PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO A PARTIR DAS FOLHAS E RAMOS TENROS DA PLANTA ILEXPARAGUARIENSIS, PREVIAMENTE SELECIONADOS, HIGIENIZADOS, DESIDRATADOS E TRITURADOS, DESTINADO AO PREPARO DE INFUSÃO (CHÁ). PRODUTO DE ALTA QUALIDADE E PRÓPRIO PARA INFUSÃO. SEM ADIÇÃO DE CORANTES, AROMATIZANTES E AÇÚCARES. COLORAÇÃO NATURAL VERDE-OLIVA PODENDO VARIAR CONFORME O PROCESSO DE SECAGEM. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SUAVES E AGRADÁVEIS. ISENTO DE MATÉRIA ESTRANHA, IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO 100% VEGETAL, LIVRE DE ADITIVOS E CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO FINO, ACONDICIONADA INTERNAMENTE EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 250 GRS. SECUNDÁRIA: CAIXA COM 30 UND X 250 GRS. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	9425	R$ 2,41	R$ 22.714,25
12	ARROZ BRANCO TIPO 1 AGULHINHA: TIPO 01, BENEFICIADO, POLIDO COM NO MÁXIMO 05% DE GRÃOS QUEBRADOS. UMIDADE MÁXIMA DE 13%. DEVEM APRESENTAR GRÃOS LONGOS E FINOS, MEDINDO NO MÁXIMO DE 6MM APÓS O POLIMENTO. ISENTOS DE BARRIGA BRANCA, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PRAGAS, CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS, MATÉRIA TERROSA, GRÃOS ESCUROS, MOFADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO E DE SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA N°6/2009 DO MAPA E À RDC N° 263/2005 DA ANVISA. EMBALAGEM:	PCT	1702	R$ 14,72	R$ 25.053,44

	PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL MULTIFOLHADO, RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO COM COSTURA OU FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 30 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
13	AZEITE EXTRA VIRGEM: PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DO FRUTO DA OLIVEIRA, POR PROCESSOS MECÂNICOS E FÍSICOS, SEM ADIÇÃO DE ÓLEOS E CONSERVANDO AS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E SENSORIAIS PRÓPRIAS. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE AZEITE, LIVRE DE SABORES E ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FLUÍDA E LÍMPIDA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°270/2005 DA ANVISA E INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA N°1, DE 30/01/2012. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO DE VIDRO ÂMBAR, VERDE OU INCOLOR, DE ALTA RESISTÊNCIA OU LATA METÁLICA INTERNA E EXTERNAMENTE REVESTIDA COM MATERIAL ATÓXICO E ANTIOXIDANTE. PESO LÍQUIDO: 450ML A 500ML.	UND	74	R$ 27,60	R$ 2.042,40
15	ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL: DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 87/2021 DO MAPA + MS E RDC 331/2019 + IN Nº 60/2019 DA ANVISA. PRODUTO PREPARADO COM PESCADO LIMPO, COZIDO OU CURADO, ISENTO DE ESPINHAS, PELES E TENDÕES, CONTENDO POR LÍQUIDO DE COBERTURA, AZEITE DE OLIVA OU ÓLEO COMESTÍVEL. TEOR MÍNIMO DE PEIXE DE 65 % SOB O PESO LÍQUIDO. AS LATAS NÃO DEVEM APRESENTAR FERRUGEM E/OU ESTAREM AMASSADAS. VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA E TAMPA METÁLICA, COM PESO DRENADO DE 120 GRS E PESO LÍQUIDO DE 170 GRS. SECUNDÁRIA: CAIXA COM 24 UNIDADES.	LATA	820	R$ 7,01	R$ 5.748,20
19	BISCOITO DOCE TIPO COCO: DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALADO, PRONTO PARA CONSUMO. BISCOITO DOCE SECO, COM SABOR COCO, FORMATO TRADICIONAL. TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO. COR CLARA E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DO BISCOITO DE COCO. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE	PCT	3402	R$ 3,15	R$ 10.716,30

	FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
20	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALADO, PRONTO PARA CONSUMO. BISCOITO DOCE SECO, COM SABOR COCO, FORMATO TRADICIONAL REDONDO (TIPO MARIA), COM GRAVAÇÃO SUPERFICIAL. TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO. COR CLARA E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DO BISCOITO DE COCO. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	3402	R$ 3,15	R$ 10.716,30
21	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: BISCOITO SALGADO SECO, COM FORMATO TRADICIONAL DO TIPO CREAM CRACKER. COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA UNIFORME. TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DOS BISCOITOS SALGADOS. ISENTO DE MOFO, BOLORES, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC N°572/2021 E RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	3582	R$ 3,15	R$ 11.283,30
38	COCO RALADO SEM AÇÚCAR: PRODUTO OBTIDO DA POLPA DO COCO MADURO, RALADO E DESIDRATADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PARA USO CULINÁRIO. COMPOSIÇÃO: 100% COCO RALADO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, GLÚTEN, CONSERVANTES, CORANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. ASPECTO: RALADO FINO OU MÉDIO, HOMOGÊNEO COM COLORAÇÃO BRANCO NATURAL. SABOR E AROMA NATURAIS, CARACTERÍSTICOS DO COCO FRESCO, SEM RANÇO, FERMENTAÇÃO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA SECA, LEVE E SOLTINHA. ISENTA DE UMIDADE EXCESSIVA, GRUMOS, INSETOS OU PARTÍCULAS	KG	2162	R$ 37,95	R$ 82.047,90

	ESTRANHAS E ALTERAÇÃO DE COR E CHEIRO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM FILME LAMINADO OU METALIZADO, SELADA HERMETICAMENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO DE 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM FILME LAMINADO OU METALIZADO, SELADA HERMETICAMENTE, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE, LUZ E CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO DE 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
40	CREME DE LEITE: PRODUTO DE ORIGEM LÁCTEA, OBTIDO A PARTIR DA PARTE GORDUROSA DO LEITE BOVINO, SUBMETIDO AO PROCESSO DE UHT E ENVASADO ASSEPTICAMENTE, PRONTO PARA USO CULINÁRIO. APRESENTAÇÃO: LÍQUIDO HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCO-CREME. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: CREME DE LEITE (OBTIDO DO LEITE INTEGRAL BOVINO), ESPESSANTE (XANTANA) LEITE EM PÓ DESNATADO, FOSFATO DISSÓDICO E CITRATO DE SÓDIO. SEM ADIÇÃO DE AMIDO, AROMATIZANTES OU CORANTES ARTIFICIAIS. TEOR DE GORDURA MÍNIMO DE 25%. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CREME DE LEITE, SEM GOSTO AZEDO, RANÇOSO OU FERMENTADO. ISENTO DE GRUMOS, BOLORES, SEPARAÇÃO DE FASES OU ALTERAÇÕES VISUAIS. NÃO PODE CONTER GORDURA VEGETAL E GORDURA TRANS ADICIONADA. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019, RDC N°123/2001 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXA CARTONADA ASSÉPTICA (TIPO TETRA PAK), RESISTENTE, SELADA, ORIGINAL DE FÁBRICA. PESO LÍQUIDO DE 1 KG A 1.100 KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, DUPLA FACE OU TRIPLA FACE, DE ALTA RESISTÊNCIA, CONTENDO 12 UNIDADES. DEVE SUPORTAR EMPILHAMENTO, PROTEGER CONTRA A UMIDADE, POEIRA E LUZ DIRETA. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	1148	R$ 11,73	R$ 13.466,04
43	DOCE TIPO BANANINHA ZERO AÇÚCAR: DOCE DE BANANA, TIPO “BANANINHA”, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. COR MARROM ESCURO UNIFORME. SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA, ADOCICADO SUAVE. TEXTURA MACIA, FIRME, LIGEIRAMENTE ÚMIDA, SEM GRÃOS OU CRISTALIZAÇÃO. AROMA FRUTADO, TÍPICO DA BANANA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, BOLORES, MOFOS,	UND	14450	R$ 1,08	R$ 15.606,00

	INSETOS, MATÉRIAS ESTRANHAS, RANCIFICAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR. LIVRE DE AÇÚCARES CRISTALIZADOS NA SUPERFÍCIE. COMPOSIÇÃO BÁSICA: BANANA MADURA, FIBRAS ALIMENTARES, EDULCORANTES (MALTITOL E/OU ERITRITOL E/OUSUCRALOSE E/OU ESTÉVIA), ACIDULANTE, ANTIOXIDANTE. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO FLEXÍVEL OU METALIZADO, COM SELO TÉRMICO. PESO LÍQUIDO: 25G A 40G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL REFORÇADO, LACRADO, INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 20 A 30 UNIDADES POR CAIXA. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO.				
45	DOCE DE LEITE PASTOSO: OBTIDO PELA COCÇÃO DO LEITE COM AÇÚCAR E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS, ATÉ ATINGIR CONSISTÊNCIA CREMOSA. PARA USO EM CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO. DE CONSUMO DIRETO OU COMO RECHEIO. DE QUALIDADE SUPERIOR. TEXTURA DENSA E CREMOSA, LISA E HOMOGÊNEA, ISENTA DE GRUMOS, CRISTAIS OU SEPARAÇÃO DE FASES. COR CARAMELO CLARO OU MÉDIA, UNIFORME E BRILHANTE. SABOR E ODOR INTENSOS, CARACTERÍSTICOS DO DOCE DE LEITE TRADICIONAL DE ALTA QUALIDADE, ADOCICADO, SEM SABORES OU ODORES ESTRANHOS. NÃO DEVE APRESENTAR GOSTO RESIDUAL DE CONSERVANTE OU ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUTO ESTÁVEL, SEM SINÉRESE (LIBERAÇÃO DE SORO) OU ALTERAÇÃO DE COR. COM EXCELENTE DESEMPENHO EM APLICAÇÕES PROFISSIONAIS. PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE, SEM ADIÇÃO DE AMIDO COMO ESPESSANTE OU GORDURAS VEGETAIS EM SUBSTITUIÇÃO AO LEITE. PRODUTO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE A PARTIR DO LEITE INTEGRAL E AÇÚCAR, PODE TER ADIÇÃO DE BICARBONATO DE SÓDIO E GLICOSE, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 DA ANVISA E IN N°52/2011 DO MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: RECIPIENTE PLÁSTICO (POLIPROPILENO, POLIETILENO OU SIMILAR), ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO E INVIOLÁVEL, APROPRIADO PARA O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. DEVE PERMITIR O USO TOTAL DO CONTEÚDO, SEM CONTAMINAÇÃO E COM VEDAÇÃO EFICIENTE CONTRA UMIDADE, LUZ E OXIGÊNIO. O FECHAMENTO DEVE SER POR TAMPA COM LACRE. PESO LÍQUIDO: DE 4,6KG A 4,8KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	BALDE	237	R$ 60,00	R$ 14.220,00
51	FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E	KG	2836	R$ 2,44	R$ 6.919,84

	ÁCIDO FÓLICO: TIPO 1. PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO DA MOAGEM DO GRÃO DE TRIGO, LIMPO, SECO, COM ADIÇÃO OBRIGATÓRIA DE FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME DETERMINAÇÕES LEGAIS. INDICADO PARA USO CULINÁRIO GERAL. FARINHA REFINADA, TIPO 1, FINA E SECA, DE COLORAÇÃO BRANCA E UNIFORME. SEM ADIÇÃO DE SAL OU FERMENTO QUÍMICO., PRODUTO ENRIQUECIDO OBRIGATORIAMENTE COM FERRO (FE) E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9) CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE GRUMOS, BOLORES, PARASITAS OU SINAIS DE UMIDADE. ISENTA DE ODORES ESTRANHOS, SABOR AMARGO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: FARINHA DE TRIGO, FERRO (FERRO ELEMENTAR, FUMARATO FERROSO OU OUTRO COMPOSTO PERMITIDO) E ÁCIDO FÓLICO. ENRIQUECIMENTO OBRIGATÓRIO CONFORME LEGISLAÇÃO: FERRO: 4,2 MG A 9,0MG POR 100G DE FARINHA. ÁCIDO FÓLICO: 150? G A 220? G POR 100G DE FARINHA (CONFORME RDC N°150/2017 RESOLUÇÃO RDC N°344/2002. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC n°429/2020 da ANVISA e IN n°70/2020 – MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: RESISTENTE, DE PAPEL ALIMENTAR, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 1 KG. SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO SELADO E INVIOLÁVEL, CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
52	FARINHA DE MANDIOCA: PRODUTO OBTIDO DA MANDIOCA DESCASCADA, RALADA, PRENSADA, PENEIRADA E TORRADA, RESULTANDO EM FARINHA SECA, CROCANTE E DE SABOR CARACTERÍSTICO. PARA CONSUMO DIRETO. PRODUTO DE QUALIDADE SUPERIOR, TIPO SECA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MANDIOCA TORRADA, SEM FERMENTAÇÃO, RANÇO OU AMARGOR. TEXTURA SOLTA, CROCANTE E ISENTA DE UMIDADE EXCESSIVA. ISENTA DE ADITIVOS QUÍMICOS, CONSERVANTES, CORANTES, INGREDIENTES ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, FRAGMENTOS OU SINAIS DE CONTAMINAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: 100% FARINHA DE MANDIOCA TORRADA. SEM ADIÇÃO DE SAL, GORDURA, TEMPEROS OU QUALQUER OUTRO INGREDIENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA E IN N°70/2020 – MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ALIMENTÍCIO (POLIETILENO OU SIMILAR), RESISTENTE, SELADO E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 1KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE	KG	1286	R$ 4,14	R$ 5.324,04

	FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
54	GELATINA EM PÓ: PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ, PRONTO PARA O PREPARO DE SOBREMESAS GELIFICADAS, ELABORADO COM GELATINA DE ORIGEM ANIMAL, AÇÚCARES, AROMATIZANTES E CORANTES, DISPONÍVEL EM SABORES DIVERSOS. PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE, PRONTO PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA. APARÊNCIA DE PÓ FINO, COLORIDO, CONFORME O SABOR DECLARADO, HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS OU UMIDADE VISÍVEL. SABOR E AROMA INTENSOS E AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO. ALTA CAPACIDADE DE GELIFICAÇÃO E FIRMEZA, COM BOA ESTABILIDADE APÓS PREPARO E REFRIGERAÇÃO. SOLUBILIDADE FÁCIL E COMPLETA EM ÁGUA QUENTE. ISENTO DE RESÍDUOS ESTRANHOS, BOLORES, FRAGMENTOS ANIMAIS OU VEGETAIS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: GELATINA DE ORIGEM ANIMAL, AÇÚCAR E/OU EDULCORANTES, CONFORME VERSÃO; AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ÁCIDO CÍTRICO OU OUTRO ACIDULANTE REGULADOR DE ACIDEZ. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E NORMAS NO MAPA/ANVISA PARA ADITIVOS E CORANTES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LAMINADO OU METALIZADO, SELADO, INVIOLÁVEL, RESISTENTE E APROPRIADO PARA ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO DE 1KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO COM IDENTIFICAÇÃO EXTERNA, CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	1524	R$ 9,68	R$ 14.752,32
55	GOIABADA CREMOSA: PRODUTO ALIMENTÍCIO ELABORADO A PARTIR DO COZIMENTO DA POLPA DA GOIABA. DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA E FIRME, SEM SER LÍQUIDA OU GELATINOSA DEMAIS. COLORAÇÃO VERMELHA OU VERMELHO-ESCURA UNIFORME, SEM TONS QUEIMADOS OU ESBRANQUIÇADOS. SABOR DOCE EQUILIBRADO, COM DESTAQUE PARA O SABOR NATURA DA GOIABA. ISENTO DE CRISTAIS DE AÇÚCAR VISÍVEIS, FERMENTAÇÃO, BOLORES, GRUMOS OU QUALQUER CORPO ESTRANHO. TEXTURA LISA OU LEVEMENTE GRANULADA, TÍPICA DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR, PECTINA (SE NECESSÁRIO), ACIDULANTE,	KG	1192	R$ 6,04	R$ 7.199,68

	CONSERVADOR (SE PERMITIDO PELA ANVISA). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°354/1997 E RDC N°429/2020 E IN N° 75/2020 DA ANVISA/MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA RÍGIDA OU FLEXÍVEL (BALDES, POTES OU BISNAGAS). ATÓXICAS, LACRADAS, RESISTENTES E INVIOLÁVEIS. PESO LÍQUIDO: 500G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
57	LEITE CONDENSADO: PRODUTO ALIMENTÍCIO COM SABOR ADOCICADO CARACTERÍSTICO, TEXTURA ESPESSA E ALTA CREMOSIDADE. PARA USO CULINÁRIO OU PARA USO DIRETO. COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. SABOR DOCE, CARACTERÍSTICO DO LEITE CONDENSADO. SEM AMARGOR, RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO. TEXTURA CREMOSA, DENSA E LISA. ISENTA DE GRUMOS OU CRISTAIS DE AÇÚCAR VISÍVEIS. AROMA TÍPICO DE LEITE COZIDO E CARAMELIZADO SUAVE. PRODUTO HOMOGÊNEO, SEM SEPARAÇÃO DE FASES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA, PORTARIA MAPA N°254/1997. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA OU POUCH DE 395G. EM MATERIAL RESISTENTE, ATÓXICO, HERMÉTICO E INVIOLÁVEL. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	1422	R$ 5,58	R$ 7.934,76
58	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO: PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO DA DESIDRATAÇÃO DO LEITE INTEGRAL FRESCO E PASTEURIZADO. PARA CONSUMO DIRETO OU PARA USO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. ASPECTO DE PÓ FINO, HOMOGÊNEO, DE COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA, ISENTO DE GRUMOS OU PARTÍCULAS ESTRANHAS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE LEITE, SEM RANÇO, ACIDEZ OU SABORES ESTRANHOS. SOLUBILIDADE INSTANTÂNEA EM ÁGUA MORNA OU FRIA, FORMANDO UMA MISTURA HOMOGÊNEA E CREMOSA. ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, RESÍDUOS VEGETAIS, BOLORES OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: LEITE INTEGRAL E VITAMINA D. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA	UND	1234	R$ 10,72	R$ 13.228,48

	DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E PORTARIA MAPA N°370/1997. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATAS METÁLICAS OU EMBALAGENS FLEXÍVEIS HERMÉTICAS, ATÓXICAS, COM TAMPA OU LACRE DE SEGURANÇA, INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 400G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
60	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE SEM OVOS: DO TIPO MASSA SECA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÁGUA POTÁVEL, MOLDADO NO FORMATO TIPO CILÍNDRICO FINO E SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM ADEQUADA. MASSA LONGA, FINA E CILÍNDRICA. COR AMARELO CLARO A BEGE, UNIFORME. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MASSA, SEM SABOR ÁCIDO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME APÓS O COZIMENTO, SEM DESMANCHAR OU EMPAPAR. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TEOR DE UMIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU INFERIOR A 13%, CONFORME EXIGIDO PELA RDC N°93/2000 E NORMATIVAS VIGENTES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO ESPECIAL E ÁGUA POTÁVEL. SEM ADIÇÃO DE OVOS OU DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°93/2000, RDC N°263/2005, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS DE PLÁSTICO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO	KG	3340	R$ 4,25	R$ 14.195,00

	MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
61	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM OVOS: DO TIPO MASSA SECA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÁGUA POTÁVEL, MOLDADO NO FORMATO ESPIRALADO (FUSILI) E SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM ADEQUADA. MASSA DE FORMATO CURTO, ESPIRALADO, UNIFORME E ÍNTEGRO. COR AMARELO CLARO A BEGE, UNIFORME. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MASSA, SEM SABOR ÁCIDO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME APÓS O COZIMENTO, SEM DESMANCHAR OU EMPAPAR. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TEOR DE UMIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU INFERIOR A 13%, CONFORME EXIGIDO PELA RDC N°93/2000 E NORMATIVAS VIGENTES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO ESPECIAL E ÁGUA POTÁVEL. SEM ADIÇÃO DE OVOS OU DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°93/2000, RDC N°263/2005, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS DE PLÁSTICO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	3868	R$ 4,37	R$ 16.903,16
62	MAIONESE: PRODUTO ALIMENTÍCIO ELABORADO COM ÓLEO VEGETAL, OVOS, VINAGRE OU ACIDULANTE, CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES PERMITIDOS. INDICADO PARA USO CULINÁRIO. COR BRANCA, UNIFORMES, SEM MANCHAS OU SEPARAÇÃO DE FASES. TEXTURA CREMOSA, HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, FÁCIL DE ESPALHAR, SEM GRUMOS OU CRISTAIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EQUILIBRADOS, SEM SABOR AMARGO, RANÇOSO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, ODOR DESAGRADÁVEL, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS.	BALDE	129	R$ 17,94	R$ 2.314,26

	COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÓLEO VEGETAL REFINADO, OVOS, VINAGRE OU OUTRO ACIDULANTE, SAL E CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS CONFORME LEGISLAÇÃO, ÁGUA POTÁVEL. TEOR MÁXIMO DE GORDURA: 65%, PH ENTRE 3,5 E 4,5; UMIDADE DE ATÉ 35%; SÓLIDOS TOTAIS DE ATÉ 65%. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°240/2018 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE PLÁSTICO FOOD GRADE, RESISTENTE, COM TAMPA HERMÉTICA E LACRE INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 3KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
65	MILHO PARA PIPOCA: TIPO 1, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS ESPECIAIS DE MILHO PARA PIPOCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ALTO RENDIMENTO E EXCELENTE EXPANSÃO. GRÃOS ÍNTEGROS, UNIFORMES, LIMPOS, SECOS, SEM MOFO, SEM FERMENTAÇÃO, SEM BROTAMENTO, SEM ODOR ESTRANHO, COM ELEVADO TEOR DE EXPANSÃO (MÍNIMO 36:1). COR AMARELA UNIFORME, BRILHANTE. TEXTURA FIRME, DURA E SEM SINAIS DE UMIDADE EXCESSIVA. ISENTO DE GRÃOS QUEBRADOS, DANIFICADOS, MOFADOS, BROTADOS, ARDIDOS, INSETOS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU MATÉRIAS ESTRANHAS DE QUALQUER NATUREZA. UMIDADE MÁXIMA DE 14%, PUREZA MÍNIMA DE 99%. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E PORTARIA MAPA N°269/2021. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE E ADEQUADO AO ARMAZENAMENTO DE GRÃOS, DEVIDAMENTE SELADO E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 400G A 500G. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	7044	R$ 3,00	R$ 21.132,00
66	MINI PANETONE TRADICIONAL: PRODUTO ASSADO, DE MASSA LEVE, MACIA E AERADA. ELABORADO POR FERMENTAÇÃO NATURAL COM LEVEDURAS SELECIONADAS, CONTENDO FRUTAS CRISTALIZADAS E/OU UVAS-PASSAS. COR EXTERNA: MARROM CLARO.	UND	14010	R$ 4,90	R$ 68.649,00

	COR INTERNA: AMARELA CLARA, COM DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE FRUTAS CRISTALIZADAS. DE TEXTURA FOFA, MACIA E AERADA. SABOR E ODOR SUAVES, DOCE, COM AROMA CARACTERÍSTICO DE PANETONE TRADICIONAL. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU ODORES ANORMAIS. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS EXCESSIVAS, COLORAÇÃO ESCURA OU TEXTURA SECA. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E RDC N°716/2022. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL, LACRADA, ATÓXICA, DE MATERIAL FLEXÍVEL OU CAIXA CARTONADA, PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 80G A 120G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
68	MOLHO BARBECUE GALÃO: PRONTO PARA USO, COM SABOR CARACTERÍSTICO AGRIDOCE E DEFUMADO, COLORAÇÃO MARROM AVERMELHADA, CONSISTÊNCIA CREMOSA E HOMOGÊNEA, ISENTO DE GRUMOS, SEPARAÇÃO DE FASES, MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÃO OU FERMENTAÇÃO. COMPOSIÇÃO BÁSICA: EXTRATO OU PURÊ DE TOMATE, VINAGRE, AÇÚCAR OU MELADO DE CANA, MOLHO INGLÊS, ALHO E CEBOLA EM PÓ, AROMA NATURAL DEFUMADO, ÓLEO VEGETAL, SAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS NATURAIS. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS E GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 + IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: GALÃO PLÁSTICO, ATÓXICO, RESISTENTE RÍGIDO E LACRADO. COM TAMPA ROSCA VEDANTE. PESO LÍQUIDO: 3,5KG A 3,7KG.	GALÃO	141	R$ 21,28	R$ 3.000,48
69	MOSTARDA GALÃO: PRODUTO ALIMENTÍCIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, À BASE DE SEMENTES DE MOSTARDA, DESTINADO AO CONSUMO DIRETO OU COMO CONDIMENTO. COR AMARELO CARACTERÍSTICO. SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS. SABOR SUAVE, LEVEMENTE PICANTE E ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DA MOSTARDA. DEVE APRESENTAR TEXTURA CREMOSA E HOMOGÊNEA, LIVRE DE GRUMOS, BOLORES, FERMENTAÇÕES, SEPARAÇÕES DE FASE OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS E MICROBIOLÓGICOS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA, SEMENTES DE MOSTARDA, VINAGRE, SAL, AÇAFRÃO OU CÚRCUMA (COMO CORANTE NATURAL), ESPESSANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE.	GALÃO	284	R$ 12,00	R$ 3.408,00

	VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: GALÃO PLÁSTICO DE PLÁSTICO PRÓPRIO PARA USO ALIMENTAR, RESISTENTE, COM TAMPA ROSQUEÁVEL E LACRE DE SEGURANÇA. PESO LÍQUIDO DE 3 KG A 3,3KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
70	MOLHO DE TOMATE PRONTO (300G À 340G): DE PRIMEIRA QUALIDADE, DUPLO CONCENTRADO PURO, PRONTO PARA O CONSUMO, PODENDO SER UTILIZADO DIRETAMENTE OU COMO BASE PARA PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. COM CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA TÍPICOS DE TOMATE COZIDO. TEXTURA LISA OU LEVEMENTE GRANULADA E UNIFORME. SABOR E AROMA NATURAIS, SEM AMARGOR OU SABORES RESIDUAIS OU RANÇOSOS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE TOMATE OU EXTRATO DE TOMATE, ÁGUA, SAL, CEBOLA, ALHO, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR E CONDIMENTOS NATURAIS. PODE CONTER ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ LAMINADO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE À MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE, ADEQUADO AO CONTATO COM ALIMENTOS CONFORME NORMAS DA ANVISA. PESO LÍQUIDO: 300G À 340G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADA. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	1420	R$ 1,00	R$ 1.420,00
71	MOLHO DE TOMATE PRONTO (1,5KG A 2,5KG): DE PRIMEIRA QUALIDADE, DUPLO CONCENTRADO PURO, PRONTO PARA O CONSUMO, PODENDO SER UTILIZADO DIRETAMENTE OU COMO BASE PARA PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. COM CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, COR VERMELHA CARACTERÍSTICA, SABOR E AROMA TÍPICOS DE TOMATE COZIDO. TEXTURA LISA OU LEVEMENTE GRANULADA E UNIFORME. SABOR E AROMA NATURAIS, SEM AMARGOR OU SABORES RESIDUAIS OU RANÇOSOS.	KG	4980	R$ 4,13	R$ 20.567,40

	COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA DE TOMATE OU EXTRATO DE TOMATE, ÁGUA, SAL, CEBOLA, ALHO, ÓLEO VEGETAL, AÇÚCAR E CONDIMENTOS NATURAIS. PODE CONTER ACIDULANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ LAMINADO, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE À MANIPULAÇÃO E TRANSPORTE, ADEQUADO AO CONTATO COM ALIMENTOS CONFORME NORMAS DA ANVISA. PESO LÍQUIDO: 1,5 KG A 2,5 KG SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, DEVIDAMENTE LACRADA. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
72	ÓLEO DE SOJA PET: ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESODORIZADO E LIVRE DE IMPUREZAS, DESTINADO AO CONSUMO HUMANO. OBTIDO EXCLUSIVAMENTE DA SOJA (GLYCINE MAX), SUBMETIDO A PROCESSOS DE REFINAMENTO, BRANQUEAMENTO E DESODORIZAÇÃO. PRODUTO LÍMPIDO, ISENTO DE RESÍDUOS. COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARA UNIFORME. ODOR E SABOR NEUTROS, CARACTERÍSTICOS DO ÓLEO DE SOJA REFINADO. ISENTO DE ÁGUA, BORRA, ESPUMA OU SABOR RANÇOSO. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS E PARASITAS. ACIDEZ E ÍNDICES DE PERÓXIDOS DENTRO DOS PARÂMETROS ESTABELECIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°481/1999 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO PLÁSTICO, TRANSPARENTE (TIPO PET), COM CAPACIDADE DE 900ML A 1L, COM TAMPA QUE TENHA LACRE DE SEGURANÇA. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA, RESISTENTE PARA TRANSPORTE E ARMAZENAGEM, ÍNTEGRA, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. CONTENDO 20 FRASCOS. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	5356	R$ 7,45	R$ 39.902,20
82	REFRIGERANTE ZERO AÇÚCAR 2 LITROS: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, DO TIPO REFRIGERANTE,	UND	5360	R$ 4,83	R$ 25.888,80

	ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES, SABORIZADA NATURALMENTE OU ARTIFICIALMENTE. SABOR: GUARANÁ OU COLA. COR CARACTERÍSTICA DA BEBIDA. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA, LIVRE DE CONTAMINAÇÕES, SEDIMENTOS, SEPARAÇÕES DE FASES, TURVAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU FERMENTAÇÕES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA, EDULCORANTES AUTORIZADOS (ASPARTAME / ACESSULFAME DE POTÁSSIO / ESTÉVIA), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS COMPATÍVEIS COM O SABOR (GUARANÁ OU COLA), ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVADORES PERMITIDOS (BENZOATO DE SÓDIO E/OU SORBATO DE POTÁSSIO), CORANTE CARAMELO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. TEOR MÍNIMO DE CARBONATAÇÃO: 2,5 A 3,5 VOLUMES DE CO^2, QUE GARANTA EFERVESCÊNCIA E ESTABILIDADE SENSORIAL. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°274/2005, RDC N°727/2022 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 E IN N°60/2019 (MAPA). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICO PET, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, COM TAMPA INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 2L. SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 06 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
87	VINAGRE DE MAÇÃ: PRODUTO ALIMENTÍCIO PARA USO EM REPARAÇÕES CULINÁRIAS. LÍQUIDO LÍMPIDO OU LEVEMENTE TURVO. COR ÂMBAR CLARO A DOURADO. SEM PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, MOFO, BOLORES, INSETOS, LARVAS, PARASITAS OU SUJIDADES. ODOR E AROMA SUAVES, LEVEMENTE ÁCIDOS, CARACTERÍSTICOS DO VINAGRE DE MAÇÃ. TEOR DE ACIDEZ MÍNIMO DE 4%. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°37/2009 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM TAMPA VEDANTE. PESO LÍQUIDO: 750ML. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÓXICO, INVIOLÁVEL, CONTENDO 12 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO,	UND	1036	R$ 6,00	R$ 6.216,00

	PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
94	BARRA DE CEREAL (SABORES DIVERSOS) – ZERO AÇÚCAR: PRODUTO SÓLIDO, À BASE DE CEREAIS INTEGRAIS, SEMENTE, FRUTAS SECAS, CACAU, ADOÇANTES PERMITIDOS (MALTITOL E/OU ERITRITOL E/OU ESTÉVIA E/OU SUCRALOSE) E OUTROS INGREDIENTES NATURAIS. COR VARIÁVEL CONFORME O SABOR DECLARADO. SABOR LEVEMENTE DOCE, COM SABOR CARACTERÍSTICO DA COMBINAÇÃO DE CEREAIS E DO SABOR DECLARADO. TEXTURA COMPACTA, FIRME E MASTIGÁVEL. AROMA AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICO DO SABOR PREDOMINANTE. ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS, BOLORES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL (FLOWPACK), PRÓPRIA PARA CONTATO COM ALIMENTOS, ATÓXICO E RESISTENTE À UMIDADE. COM IDENTIFICAÇÃO DO SABOR. LACRADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 20G A 40G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA, INVIOLÁVEL, RESISTENTE AO TRANSPORTE. PODE CONTER DE 12 UNIDADES A 24 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	110.500	R$ 1,67	R$ 184.535,00
98	CEREAL DE FLOCOS DE MILHO AÇUCARADO: CEREAL À BASE DE FLOCOS DE MILHO AÇUCARADOS, CROCANTES, SECOS, AMARELADOS, COM SABOR CARACTERÍSTICO DE MILHO. PRODUTO CROCANTE, SEM UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DE FLOCOS. COR AMARELA UNIFORME. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS DO MILHO. PRONTO PARA CONSUMO DIRETO OU COM LEITE. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, MATÉRIA ESTRANHA, INSETOS, LARVAS, SUJIDADES, MOFOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA HERMÉTICA OU CAIXA DE PAPELÃO, RESISTENTES, ATÓXICAS, SELADAS E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 600G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,	KG	2012	R$ 18,10	R$ 36.417,20

	INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
102	FEIJÃO PRETO TIPO 1: OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS SECOS DA ESPÉCIE PHASEOLUSVULGARIS L., VARIEDADE PRETA, SELECIONADOS, LIMPOS E PRÓPRIOS PARA O CONSUMO HUMANO APÓS COCÇÃO. GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, DE COLORAÇÃO PRETA INTENSA E BRILHANTES, SEM MANCHAS, RACHADURAS OU BROTAMENTOS. GRÃOS FIRMES, SECOS, COM TEXTURA REGULAR E SEM ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE UMIDADE EXCESSIVA, FUNGOS OU FERMENTAÇÃO, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, DETRITOS, MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, FERMENTADOS, CHUVADOS, DESCOLORIDOS OU CARUNCHADOS. APÓS O COZIMENTO DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA E AGRADÁVEL AO PALADAR. PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA. MÁXIMO DE 1% DE GRÃOS PARTIDOS OU DANIFICADOS E MÁXIMO DE 0,5% DE IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS, CONFORME IN N°12/2020. TEOR DE UMIDADE ENTRE 13% E 14,5%. COMPOSIÇÃO DE 100% DE GRÃOS PRETOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°429/2020 DA ANVISA E IN N°12/2020 DO MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E SELADA, ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 1 KG. SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 30 KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	322	R$ 4,31	R$ 1.387,82
103	FERMENTO EM PÓ: DE USO CULINÁRIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESTINADO AO PREPARO DE MASSAS FERMENTADAS, ATUANDO COMO AGENTE DE CRESCIMENTO POR LIBERAÇÃO DE DIÓXIDO DE CARBONO DURANTE O COZIMENTO. DE AÇÃO RÁPIDA E EFICIENTE. APARÊNCIA DE PÓ FINO, COLORAÇÃO BRANCA, HOMOGÊNEA, ISENTO DE GRUMOS. SABOR E ODOR NEUTROS, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES OU SINAIS DE INFESTAÇÃO. DEVE GARANTIR PODER FERMENTATIVO ELEVADO, COMPATÍVEL COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO FABRICANTE. SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A N°RDC 275/2002, RDC N°429/2020 E	UND	162	R$ 2,26	R$ 366,12

	IN N°75/2020 DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM SELADA, RESISTENTE, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, INVIOLÁVEL E PROTEGIDO CONTRA A UMIDADE. PESO LÍQUIDO: 100G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
109	MACARRÃO TIPO AVE MARIA SEM OVOS: DO TIPO MASSA SECA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÁGUA POTÁVEL, MOLDADO NO FORMATO TIPO “AVE MARIA” (CURTO, TUBULAR E PEQUENO) E SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM ADEQUADA. COR AMARELO CLARO A BEGE, UNIFORME. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MASSA, SEM SABOR ÁCIDO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME APÓS O COZIMENTO, SEM DESMANCHAR OU EMPAPAR. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TEOR DE UMIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU INFERIOR A 13%, CONFORME EXIGIDO PELA RDC N°93/2000 E NORMATIVAS VIGENTES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO ESPECIAL E ÁGUA POTÁVEL. SEM ADIÇÃO DE OVOS OU DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°93/2000, RDC N°263/2005, RDC N°429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS DE PLÁSTICO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	3320	R$ 4,37	R$ 14.508,40
110	MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO SEM OVOS: DO TIPO MASSA SECA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA	KG	3848	R$ 6,65	R$ 25.589,20

	DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA POTÁVEL E CORANTES NATURAIS. MOLDADO NO FORMATO ESPIRALADO (FUSILI) E SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM ADEQUADA. MASSA DE FORMATO CURTO, ESPIRALADO, UNIFORME E ÍNTEGRO. CORES VARIADAS E NATURAIS (VERDE, VERMELHO, AMARELO, LARANJA), PROVENIENTES DOS VEGETAIS OU EXTRATOS VEGETAIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MASSA, SEM SABOR ÁCIDO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME APÓS O COZIMENTO, SEM DESMANCHAR OU EMPAPAR. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TEOR DE UMIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU INFERIOR A 13%, CONFORME EXIGIDO PELA RDC N°93/2000 E NORMATIVAS VIGENTES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO ESPECIAL, ÁGUA POTÁVEL E CORANTES NATURAIS (ESPINAFRE, BETERRABA, CENOURA, CÚRCUMA). SEM ADIÇÃO DE OVOS OU DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°93/2000, RDC N°263/2005, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS DE PLÁSTICO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
118	MISTURA EM PÓ PARA PUDIM (SABORES DIVERSOS): PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ, DE PREPARO INSTANTÂNEO OU COZIDO, DESTINADO À PRODUÇÃO DE PUDINS DE DIVERSOS SABORES. ASPECTO DE PÓ FINO, SECO, HOMOGÊNEO, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E DEFINIDOS DE ACORDO COM O SABOR DECLARADO. TEXTURA PÓS-PREPARO LISA, HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS. SABOR SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO ARTIFICIAL OU RESIDUAL. ISENTO DE MOFO, GRUMOS, IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO, RANCIDEZ, MATÉRIAS TERROSAS OU	KG	1432	R$ 7,51	R$ 10.754,32

	ESTRANHAS, INSETOS OU UMIDADE EXCESSIVA. COMPOSIÇÃO ESPERADA: AÇÚCAR REFINADO, AMIDO MODIFICADO OU COMUM, AROMATIZANTES NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS, CORANTES, ESTABILIZANTES E EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. SEM GLÚTEN E SEM GORDURAS TRANS. VALIDADE MÍNIMA DE 09 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PLÁSTICA METALIZADA OU PLÁSTICO DE POLIETILENO LEITOSO, SELADO, RESISTENTE À UMIDADE E LUZ. PESO LÍQUIDO: 1KG A 2KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E INVIOLÁVEL. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
122	POLVILHO DOCE: PRODUTO ALIMENTÍCIO DERIVADO DA FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA E POSTERIORMENTE SECA. PARA USO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. TIPO POLVILHO DOCE. COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA, ODORES OU SABORES ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS. ISENTO DE GLÚTEN. PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO. ISENTO DE CORANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 500G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	124	R$ 6,44	R$ 798,56
146	AMENDOIM CRU 500G: AMENDOIM CRU, ESCOLHIDO, DE PRIMEIRA QUALIDADE. GRÃOS INTEIROS, UNIFORMES, LIMPOS, LIVRES DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS, UMIDADE EXCESSIVA, INFESTAÇÃO, ODORES OU SABORES ESTRANHOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL, PLÁSTICA TRANSPARENTE OU IMPRESSA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, DEVIDAMENTE LACRADA, DE MODO A GARANTIR A CONSERVAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR. PESO LÍQUIDO: 500G. NOS RÓTULOS DAS	UN	1000	R$ 6,61	R$ 6.610,00

	EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
153	DOCE DE ABÓBORA: SÓLIDO, EM FORMATO INDIVIDUAL, PRONTO PARA USO. COR LARANJA, SABOR CARACTERÍSTICO DA ABÓBORA, CONSISTÊNCIA FIRME E LEVEMENTE ÚMIDA. TEXTURA MACIA E HOMOGÊNEA, SEM CRISTAIS DE AÇÚCAR OU IMPUREZAS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 50G A 55G. SECUNDÁRIA: POTE PLÁSTICO TRANSPARENTE, COM TAMPA HERMÉTICA, RESISTENTE À IMPACTOS E DEVIDAMENTE LACRADO. DEVE CONTER DE 20 A 30 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PT	500	R$ 15,95	R$ 7.975,00
154	DOCE DE BANANA COM AÇÚCAR: COR MARROM ESCURO UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA MADURA, ADOCICADO SUAVE. TEXTURA MACIA, FIRME, LIGEIRAMENTE ÚMIDA, SEM GRÃOS OU CRISTALIZAÇÃO. AROMA FRUTADO, TÍPICO DA BANANA. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, BOLORES, MOFOS, INSETOS, MATÉRIAS ESTRANHAS, RANCIFICAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR. LIVRE DE AÇÚCARES CRISTALIZADOS NA SUPERFÍCIE. COMPOSIÇÃO BÁSICA: BANANA MADURA, FIBRAS ALIMENTARES, AÇÚCAR, ACIDULANTE, ANTIOXIDANTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO FLEXÍVEL OU METALIZADO, COM SELO TÉRMICO. PESO LÍQUIDO: 25G A 40G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL REFORÇADO, LACRADO, INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 20 A 30 UNIDADES POR CAIXA. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	CX	500	R$ 17,16	R$ 8.580,00
156	SARDINHA ENLATADA: PROCESSADA E ENLATADA, CONSERVADA EM ÓLEO VEGETAL, PRONTA PARA CONSUMO. COM COR NATURAL, SEM PARTES QUEIMADAS OU IMP0UREZAS. TEXTURA FIRME, SEM	LATA	1000	R$ 4,07	R$ 4.070,00

	DESINTEGRAÇÃO EXCESSIVA, LÍQUIDO DE COBERTURA LÍMPIDO E SEM SEPARAÇÃO EXCESSIVA. COMPOSIÇÃO À BASE DE SARDINHA, ÓLEO VEGETAL OU AZEITE, SAL, CONDIMENTOS, PODENDO CONTER CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA DE AÇO OU ALUMÍNIO, HERMÉTICA E INVIOLÁVEL, COM REVESTIMENTO INTERNO SEGURO E LACRE DE SEGURANÇA. PESO LÍQUIDO: 125G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
157	FAROFA PRONTA TRADICIONAL: À BASE DE FARINHA DE MANDIOCA, TEMPERADA DE FORMA TRADICIONAL E PRONTA PARA CONSUMO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DEVE CONTER FARINHA DE MANDIOCA TORRADA, ÓLEO OU GORDURA VEGETAL, SAL, CONDIMENTOS NATURAIS OU ARTIFICIAIS PERMITIDOS, PODENDO CONTER AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. PESO LÍQUIDO: 400G A 500G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	1000	R$ 3,56	R$ 3.560,00
VALOR TOTAL: R$ 802.224,83 (OITOCENTOS E DOIS MIL DUZENTOS E VINTE E QUATRO REAIS E OITENTA E TRÊS CENTAVOS)					

CONTRATADA: CCF NUTRI LTDA **CNPJ: 22.516.278/0001-59**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
1	AÇÚCAR CRISTAL: DEVE ATENDER À RDC N° 331/2019 DA ANVISA. E INSTRUÇÃO NORMATIVA MAPA Nº 11/2005. COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. CONTENDO NO MÍNIMO 99,5% DE SACAROSE. UMIDADE MÁXIMA DE 0,10%. LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. APARÊNCIA E CHEIRO PRÓPRIOS DO TIPO DE AÇÚCAR. SABOR DOCE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 5 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL MULTIFOLHADO, RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO COM COSTURA RESISTENTE OU FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 30 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR	FD	2290	R$ 80,40	R$ 184.116,00

	IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
30	BOMBOM DE MERENGUE COM COBERTURA DE CHOCOLATE: PRODUTO COMPOSTO POR BASE DE BISCOITO, RECHEIO DE MERENGUE AERADO (TIPO MARSHMALLOW FIRME) E COBERTURA TOTAL DE CHOCOLATE FRACIONADO. COBERTURA DE CHOCOLATE AO LEITE. MERENGUE (INTERIOR) NA COR BRANCA. SABOR DOCE, COM DESTAQUE PARA O SABOR DE CHOCOLATE E MERENGUE. TEXTURA CROCANTE NA BASE, AERADA E MACIA NO INTERIOR, COM COBERTURA FIRME. AROMA TÍPICO DE CHOCOLATE E MERENGUE. FORMATO SEMIESFÉRICO, COM BASE ACHATADA. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA E INVIOLÁVEL, CONTENDO 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA E INVIOLÁVEL, CONTENDO 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	CAIXA	8301	R$ 26,00	R$ 215.826,00
32	CALDO DE CARNE: CALDO DE CARNE EM PÓ, PRONTO PARA DISSOLUÇÃO; COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SECO, SEM GRUMOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA CARNE, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS. TEXTURA FINA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU DIRETAMENTE NO ALIMENTO DURANTE O PREPARO. PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E ODORES DESAGRADÁVEIS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, EXTRATO DE CARNE BOVINA, GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, CONDIMENTOS NATURAIS, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE, CORANTE NATURAL (CARAMELO), REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO – INS 621, INOSINATO DISSÓDICO – INS 631, GUANILATO DISSÓDICO – INS 627). PROIBIDO O USO DE INGREDIENTES DE ORIGEM SUÍNA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019, RDC N°123/2001, RDC N°727/2022 DA ANVISA E IN N°160/2022 - MAPA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, VALIDADE,	PCT	194	R$ 6,90	R$ 1.338,60
33	CALDO DE GALINHA: CALDO DE GALINHA EM PÓ, PRONTO PARA DISSOLUÇÃO; COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SECO, SEM GRUMOS, DE COLORAÇÃO	PCT	194	R$ 6,90	R$ 1.338,60

	CARACTERÍSTICA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE GALINHA, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS. TEXTURA FINA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU DIRETAMENTE NO ALIMENTO DURANTE O PREPARO. PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E ODORES DESAGRADÁVEIS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, EXTRATO DE CARNE AVINA, GORDURA VEGETAL, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, CONDIMENTOS NATURAIS, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GALINHA, CORANTE NATURAL (CARAMELO), REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO – INS 621, INOSINATO DISSÓDICO – INS 631, GUANILATO DISSÓDICO – INS 627). PROIBIDO O USO DE INGREDIENTES DE ORIGEM SUÍNA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019, RDC N°123/2001, RDC N°727/2022 DA ANVISA E IN N°160/2022 - MAPA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PESO LÍQUIDO DE 1 KG A 1.100 KG. DEVE POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA/MAPA).				
99	CEREAL DE FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR: CEREAL À BASE DE FLOCOS DE MILHO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CROCANTES, SECOS, AMARELADOS, COM SABOR CARACTERÍSTICO DE MILHO. PRODUTO CROCANTE, SEM UMIDADE OU QUEBRA EXCESSIVA DE FLOCOS. COR AMARELA UNIFORME. SABOR E ODOR SUAVES E CARACTERÍSTICOS DO MILHO. PRONTO PARA CONSUMO DIRETO OU COM LEITE. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, MATÉRIA ESTRANHA, INSETOS, LARVAS, SUJIDADES, MOFOS, BOLORES OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA HERMÉTICA OU CAIXA DE PAPELÃO, RESISTENTES, ATÓXICAS, SELADAS E QUE PROTEJA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 600G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	142	R$ 19,99	R$ 2.838,58
100	COLORÍFICO EM PÓ: PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO DA MISTURA DE FUBÁ DE MILHO COM URUCUM. APRESENTAÇÃO: PÓ FINO, SECO, DE COLORAÇÃO VERMELHO-ALARANJADA INTENSA E UNIFORME. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DO CONDIMENTO NATURAL, SEM RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS, AROMATIZANTES E CONSERVANTES. NÃO DEVE CONTER PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA E	KG	190	R$ 8,00	R$ 1.520,00

	ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 331/2019, RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO LAMINADO OU METALIZADO, ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE À UMIDADE, HERMETICAMENTE FECHADO E DEVIDAMENTE ROTULADO. PESO LÍQUIDO DE 500G A 1 KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
134	MARGARINA SEM SAL, 80% DE LIPÍDIOS: MARGARINA SEM ADIÇÃO DE SAL, DESTINADA AO USO CULINÁRIO GERAL EM PREPARAÇÕES DOCES E SALGADAS. DEVE CONTER TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS DE 80 %, TEXTURA CREMOSA, COLORAÇÃO UNIFORME, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE GRUMOS, RANÇO, FERMENTAÇÃO OU SEPARAÇÃO DE FASES. VALIDADE MÍNIMA DE 270 DIAS. DE ACORDO COM A RDC Nº429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA, CONTENDO PESO LÍQUIDO 15 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	BALDE	32	R$ 190,00	R$ 6.080
VALOR TOTAL: R$ 413.057,78 (QUATROCENTOS E TREZE MIL CINQUENTA E SETE REAIS E SETENTA E OITO CENTAVOS)					

CONTRATADA: IT'S PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA **CNPJ: 45.775.410/0001-51**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
37	CASQUINHA PARA SORVETE – TIPO CESTINHA: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO CROCANTE, PRONTO PARA CONSUMO. EM FORMATO DE CESTINHA OU CONCHA, TIPO WAFFLE COMO BORDA DECORADA. COR MARROM CLARO A DOURADA, UNIFORME, CARACTERÍSTICA DO COZIMENTO CONTROLADO. TEXTURA CROCANTE, FIRME, SEM RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. ODOR E SABOR SUAVES, LEVEMENTE ADOCICADOS, PRÓPRIOS DO PRODUTO ASSADO. AUSÊNCIA DE BOLOR, UMIDADE, RACHADURAS, AMARGOR OU SABOR RESIDUAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°37/2009 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM:	UND	17120	R$ 0,65	R$ 11.128,00

	PRIMÁRIA: EMBALAGEM PROTETORA INDIVIDUAL, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E QUEBRA. MATERIAL ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 15G A 20G POR UNIDADE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
47	DOCE TIPO PAÇOCA: PREPARADO À BASE DE AMENDOIM TORRADO, AÇÚCAR E SAL. CORTADO EM RETÂNGULOS OU QUADRADOS PADRONIZADOS. COR BEGE CLARO A MARROM CLARO. SABOR DOCE, SUAVE, CARACTERÍSTICO DE AMENDOIM. TEXTURA MACIA, SECA, COM GRANULAÇÃO PERCEPTÍVEL. AROMA TÍPICO DE AMENDOIM TORRADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, BOLORES, MOFOS, INSETOS, MATÉRIAS ESTRANHAS, RANCIFICAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE OU METALIZADO, COM SELAGEM TÉRMICA. PESO LÍQUIDO: 15G A 30G SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA E INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 20 A 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	14340	R$ 0,49	R$ 7.026,00
48	DOCE TIPO PÉ DE MOÇA: ELABORADO À BASE DE AMENDOIM TORRADO, LEITE CONDENSADO, AÇÚCAR E MANTEIGA. CORTADO EM PEDAÇOS RETANGULARES OU QUADRADOS, UNIFORMES, COM POLVILHAMENTO SUPERFICIAL OPCIONAL DE AÇÚCAR CRISTAL OU REFINADO. TEXTURA MACIA, COM AMENDOIM VISÍVEL E AROMA CARACTERÍSTICO. LIVRE DE RACHADURAS EXCESSIVAS, BOLORES OU CRISTAIS DE AÇÚCAR EVIDENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE OU METALIZADO, COM SELAGEM TÉRMICA. PESO LÍQUIDO: 20G A 40G SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA E INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 20 A 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	14500	R$ 0,84	R$ 12.180,00

49	DOCE TIPO PÉ DE MOLEQUE: ELABORADO A PARTIR DA MISTURA E COZIMENTO DE AÇÚCAR COM AMENDOIM TORRADO SEM CASCA, XAROPE DE GLICOSE, MARGARINA (OU MANTEIGA), SAL E OPCIONALMENTE, ESSÊNCIA DE BAUNILHA OU BICARBONATO DE SÓDIO. CORTADO EM PEDAÇOS RETANGULARES OU QUADRADOS UNIFORMES. TEXTURA FIRME E CROCANTE. COLORAÇÃO CARAMELO ESCURO, COM AMENDOINS VISÍVEIS E INTEIROS. SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO DE AMENDOIM CARAMELIZADO, AROMA TÍPICO DE AMENDOIM TORRADO E AÇÚCAR CARAMELIZADO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE OU METALIZADO, COM SELAGEM TÉRMICA. PESO LÍQUIDO: 20G A 40G SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA E INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 20 A 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	14300	R$ 0,69	R$ 9.867,00
84	SORVETE TIPO PICOLÉ DE FRUTA: SORVETE NA FORMA DE PICOLÉ, À BASE DE POLPA OU SUCO DE FRUTA NATURAL, DESTINADO AO CONSUMO DIRETO. PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE. APARÊNCIA SÓLIDA E CONGELADA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE BOLHAS, SUJIDADES, RANCIFICAÇÃO, INSETOS, CRISTAIS EXCESSIVOS E DERRETIMENTO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA FRUTA DECLARADA. FORMATO DE PICOLÉ COM PALITO ATÓXICO E RESISTENTE. ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO. PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA HIDROGENADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°267/2005 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL PLÁSTICA, FLEXÍVEL E LACRADA. CONFECCIONADA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS CONGELADOS, ATÓXICO, INODORO, RESISTENTE À UMIDADE E VARIAÇÃO TÉRMICA. DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO TOTAL DO PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE, OXIDAÇÃO, MIGRAÇÃO DE CORANTES E AROMAS, E PERDA DE QUALIDADE DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAGEM. PESO LÍQUIDO: 45G A 60G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, RESISTENTE À UMIDADE E CONGELAMENTO, COMPATÍVEL COM TRANSPORTE DE PRODUTOS PERECÍVEIS CONGELADOS. SEM SOBREPOSIÇÃO OU AMASSAMENTO. DEVE SER COMPLETAMENTE VEDADA. DEVE PROTEGER OS PICOLÉS CONTRA IMPACTO, DERRETIMENTO PARCIAL OU COMPLETO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. PODE CONTER DE 24 A 36	UND	73160	R$ 1,26	R$ 92.181,60

	UNIDADES POR CAIXA. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS DE PRODUTO SEM CAIXA EXTERNA ADEQUADA OU COM CAIXAS DANIFICADAS, VIOLADAS OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
85	SORVETE TIPO PICOLÉ DE CHOCOLATE: SORVETE NA FORMA DE PICOLÉ, NO SABOR CHOCOLATE, DESTINADO AO CONSUMO DIRETO. PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE. APARÊNCIA SÓLIDA E CONGELADA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE BOLHAS, SUJIDADES, RANCIFICAÇÃO, INSETOS, CRISTAIS EXCESSIVOS E DERRETIMENTO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE. FORMATO DE PICOLÉ COM PALITO ATÓXICO E RESISTENTE. ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO. PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA HIDROGENADA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°267/2005 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL PLÁSTICA, FLEXÍVEL E LACRADA. CONFECCIONADA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS CONGELADOS, ATÓXICO, INODORO, RESISTENTE À UMIDADE E VARIAÇÃO TÉRMICA. DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO TOTAL DO PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE, OXIDAÇÃO, MIGRAÇÃO DE CORANTES E AROMAS, E PERDA DE QUALIDADE DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAGEM. PESO LÍQUIDO: 45G A 60G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, RESISTENTE À UMIDADE E CONGELAMENTO, COMPATÍVEL COM TRANSPORTE DE PRODUTOS PERECÍVEIS CONGELADOS. SEM SOBREPOSIÇÃO OU AMASSAMENTO. DEVE SER COMPLETAMENTE VEDADA. DEVE PROTEGER OS PICOLÉS CONTRA IMPACTO, DERRETIMENTO PARCIAL OU COMPLETO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. PODE CONTER DE 24 A 36 UNIDADES POR CAIXA. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS DE PRODUTO SEM CAIXA EXTERNA ADEQUADA OU COM CAIXAS DANIFICADAS, VIOLADAS OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	33160	R$ 1,53	R$ 50.734,80

101	DOCE TIPO PAÇOCA DIET: PREPARADO À BASE DE AMENDOIM TORRADO, ADOÇANTES (MALTITOL E/OU ISOMALTE E/OU ERITRITOL E/OU ESTÉVIA) E SAL. ISENTO DE AÇÚCARES ADICIONADOS. CORTADO EM RETÂNGULOS OU QUADRADOS PADRONIZADOS. COR BEGE CLARO A MARROM CLARO. SABOR DOCE, SUAVE, CARACTERÍSTICO DE AMENDOIM. TEXTURA MACIA, SECA, COM GRANULAÇÃO PERCEPTÍVEL. AROMA TÍPICO DE AMENDOIM TORRADO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, BOLORES, MOFOS, INSETOS, MATÉRIAS ESTRANHAS, RANCIFICAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ISENTO DE AÇÚCARES ADICIONADOS. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE OU METALIZADO, COM SELAGEM TÉRMICA. PESO LÍQUIDO: 15G A 30G SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADA E INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 20 A 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	590	R$ 1,85	R$ 1.091,50
138	PIPOCA DOCE: PIPOCA EXPANDIDA, ADOÇADA, PRONTA PARA CONSUMO. COR DOURADA CLARA A CARAMELO. TEXTURA CROCANTE E LEVE. SABOR DOCE, CARACTERÍSTICO DE PIPOCA CARAMELIZADA. ODOR AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICO DE PIPOCA DOCE. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PEDRAS, FRAGMENTOS, INSETOS E LARVAS. LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, FUNGOS, MOFO, ODORES DESAGRADÁVEIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL, SELADA, RESISTENTE, ATÓXICA, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 60G A 80G. SECUNDÁRIA: FARDOS CONTENDO ENTRE 40 E 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO	UND	24200	R$ 0,80	R$ 19.360,00

	MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
141	SORVETE TIPO PICOLÉ DE FRUTA ZERO AÇÚCAR: SORVETE NA FORMA DE PICOLÉ, À BASE DE POLPA OU SUCO DE FRUTA NATURAL, DESTINADO AO CONSUMO DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS OU COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, PODENDO SER ACRESCIDO DE EDULCORANTES NÃO CALÓRICOS (SUCRALOSE, ESTÉVIA OU ACESSULFAME-K). PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE. APARÊNCIA SÓLIDA E CONGELADA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE BOLHAS, SUJIDADES, RANCIFICAÇÃO, INSETOS, CRISTAIS EXCESSIVOS E DERRETIMENTO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DA FRUTA DECLARADA. FORMATO DE PICOLÉ COM PALITO ATÓXICO E RESISTENTE. ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO. PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER ADIÇÃO DE AÇÚCAR SIMPLES (SACAROSE, GLICOSE OU DEXTROSE). VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°267/2005 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL PLÁSTICA, FLEXÍVEL E LACRADA. CONFECCIONADA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS CONGELADOS, ATÓXICO, INODORO, RESISTENTE À UMIDADE E VARIAÇÃO TÉRMICA. DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO TOTAL DO PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE, OXIDAÇÃO, MIGRAÇÃO DE CORANTES E AROMAS, E PERDA DE QUALIDADE DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAGEM. PESO LÍQUIDO: 45G A 60G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, RESISTENTE À UMIDADE E CONGELAMENTO, COMPATÍVEL COM TRANSPORTE DE PRODUTOS PERECÍVEIS CONGELADOS. SEM SOBREPOSIÇÃO OU AMASSAMENTO. DEVE SER COMPLETAMENTE VEDADA. DEVE PROTEGER OS PICOLÉS CONTRA IMPACTO, DERRETIMENTO PARCIAL OU COMPLETO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. PODE CONTER DE 24 A 36 UNIDADES POR CAIXA. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS DE PRODUTO SEM CAIXA EXTERNA ADEQUADA OU COM CAIXAS DANIFICADAS, VIOLADAS OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	10100	R$ 5,80	R$ 58.580,00

142	SORVETE TIPO PICOLÉ DE CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR E ZERO LACTOSE: SORVETE NA FORMA DE PICOLÉ, NO SABOR CHOCOLATE, DESTINADO AO CONSUMO DE INDIVÍDUOS INTOLERANTES E/OU ALÉRGICOS À LACTOSE OU À PROTEÍNA DO LEITE E DIABÉTICOS OU COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, PODENDO SER ACRESCIDO DE EDULCORANTES NÃO CALÓRICOS (SUCRALOSE, ESTÉVIA OU ACESSULFAME-K). PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE. APARÊNCIA SÓLIDA E CONGELADA, HOMOGÊNEA, ISENTA DE BOLHAS, SUJIDADES, RANCIFICAÇÃO, INSETOS, CRISTAIS EXCESSIVOS E DERRETIMENTO. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE. FORMATO DE PICOLÉ COM PALITO ATÓXICO E RESISTENTE. ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO. PROIBIDA A ADIÇÃO DE GORDURA HIDROGENADA. NÃO DEVE CONTER: LACTOSE OU DERIVADOS DO LEITE; AÇÚCAR ADICIONADO (SACAROSE, GLICOSE OU DEXTROSE); GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°267/2005 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM INDIVIDUAL PLÁSTICA, FLEXÍVEL E LACRADA. CONFECCIONADA EM MATERIAL PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS CONGELADOS, ATÓXICO, INODORO, RESISTENTE À UMIDADE E VARIAÇÃO TÉRMICA. DEVE GARANTIR A PROTEÇÃO TOTAL DO PRODUTO CONTRA CONTAMINAÇÕES EXTERNAS, UMIDADE, OXIDAÇÃO, MIGRAÇÃO DE CORANTES E AROMAS, E PERDA DE QUALIDADE DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAGEM. PESO LÍQUIDO: 45G A 60G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, RESISTENTE À UMIDADE E CONGELAMENTO, COMPATÍVEL COM TRANSPORTE DE PRODUTOS PERECÍVEIS CONGELADOS. SEM SOBREPOSIÇÃO OU AMASSAMENTO. DEVE SER COMPLETAMENTE VEDADA. DEVE PROTEGER OS PICOLÉS CONTRA IMPACTO, DERRETIMENTO PARCIAL OU COMPLETO E CONTAMINAÇÃO CRUZADA. PODE CONTER DE 24 A 36 UNIDADES POR CAIXA. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS DE PRODUTO SEM CAIXA EXTERNA ADEQUADA OU COM CAIXAS DANIFICADAS, VIOLADAS OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	600	R$ 5,00	R$ 3.000,00

143	SORVETE TIPO MASSA ZERO AÇÚCAR (SABORES DIVERSOS):SORVETE TIPO MASSA EM SABORES DIVERSOS, DESTINADO AO CONSUMO DE INDIVÍDUOS DIABÉTICOS OU COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, PODENDO SER ACRESCIDO DE EDULCORANTES NÃO CALÓRICOS (SUCRALOSE, ESTÉVIA OU ACESSULFAME-K). DE EXCELENTE PALATABILIDADE. COR E AROMA COMPATÍVEIS COM O SABOR DECLARADO. TEXTURA CREMOSA, LISA, SEM CRISTAIS DE GELO VISÍVEIS OU ÁREAS ENDURECIDAS. CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES. AUSÊNCIA DE MANCHAS, BOLHAS DE AR EXCESSIVAS, PONTOS ESCUROS OU MOFOS. ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO. NÃO DEVE CONTER: AÇÚCAR ADICIONADO (SACAROSE, GLICOSE OU DEXTROSE); VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°267/2005 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO OU CAIXA DE PAPEL CARTONADO, DE MATERIAL ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS CONGELADOS, COM REVESTIMENTO INTERNO. COM TAMPA VEDANTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE E VEDAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE AO CONGELAMENTO, NÃO APRESENTAR RACHADURAS, DEFORMAÇÕES OU VAZAMENTOS. PESO LÍQUIDO: DE 800ML À 1 LITRO. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS DE PRODUTO SEM CAIXA EXTERNA ADEQUADA OU COM CAIXAS DANIFICADAS, VIOLADAS OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	510	R$ 39,00	R$ 19.890,00
144	SORVETE TIPO MASSA ZERO LACTOSE (SABORES DIVERSOS): SORVETE TIPO MASSA EM SABORES DIVERSOS, DESTINADO AO CONSUMO DE INDIVÍDUOS ALÉRGICOS E/OU INTOLERANTES À LACTOSE OU COM NECESSIDADES ESPECÍFICAS, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE. DE EXCELENTE PALATABILIDADE. COR E AROMA COMPATÍVEIS COM O SABOR DECLARADO. TEXTURA CREMOSA, LISA, SEM CRISTAIS DE GELO VISÍVEIS OU ÁREAS ENDURECIDAS. CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES. AUSÊNCIA DE MANCHAS, BOLHAS DE AR EXCESSIVAS, PONTOS ESCUROS OU MOFOS. ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO. NÃO DEVE CONTER:	UND	650	R$ 32,00	R$ 20.800,00

	LACTOSE (COMPROVADO NO RÓTULO) VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°267/2005 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO OU CAIXA DE PAPEL CARTONADO, DE MATERIAL ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS CONGELADOS, COM REVESTIMENTO INTERNO. COM TAMPA VEDANTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE E VEDAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE AO CONGELAMENTO, NÃO APRESENTAR RACHADURAS, DEFORMAÇÕES OU VAZAMENTOS. PESO LÍQUIDO: DE 800 ML À 1 LITRO. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS DE PRODUTO SEM CAIXA EXTERNA ADEQUADA OU COM CAIXAS DANIFICADAS, VIOLADAS OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
VALOR TOTAL: R$ 305.839,50 (TREZENTOS E CINCO MIL OITOCENTOS E TRINTA E NOVE REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)					

CONTRATADA: RHC PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA **CNPJ: 39.556.276/0001-96**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
25	BISCOITO TIPO COOKIE SABOR BANANA E CANELA EM SACHÊS: COOKIE DOCE, COM SABOR DE BANANA E CANELA, ASSADO, EMBALADO EM SACHÊS INDIVIDUAIS, DE EXCELENTE QUALIDADE E PRONTOS PARA CONSUMO. TEXTURA MACIA E LEVEMENTE CROCANTE, FORMATO REDONDO E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. PODE CONTER CEREAIS, CASTANHAS, COCO OU OUTROS INGREDIENTES ADICIONAIS, DESDE QUE ESTEJAM ESPECIFICADOS NOS RÓTULOS. COR MARROM-CLARA OU DOURADA, SEM PARTES QUEIMADAS, MOLES EM EXCESSO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR AGRADÁVEL, AROMA CARACTERÍSTICO DE BANANA E CANELA, ISENTO DE GORDURA RANÇOSA, MOFOS, BOLORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: COOKIES EMBALADOS EM SACHÊS INDIVIDUAIS COM PLÁSTICOS LAMINADOS, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 20G E 30G, SELADOS, RESISTENTES, APROPRIADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO MÚLTIPLOS SACHÊS (100 A 500 UNIDADES). ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS	UND	44400	R$ 0,56	R$ 24.864,00

	SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
26	BISCOITO SABOR CHOCOLATE EM SACHÊS: BISCOITO DOCE, SABOR CHOCOLATE, ASSADO, EMBALADO EM SACHÊS INDIVIDUAIS, DE EXCELENTE QUALIDADE E PRONTOS PARA CONSUMO. TEXTURA MACIA E LEVEMENTE CROCANTE, FORMATO E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. PODE CONTER CEREAIS, CASTANHAS, COCO OU OUTROS INGREDIENTES ADICIONAIS, DESDE QUE ESTEJAM ESPECIFICADOS NOS RÓTULOS. COR MARROM-ESCURO, CARACTERÍSTICA DO SABOR CHOCOLATE, SEM PARTES QUEIMADAS, MOLES EM EXCESSO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR AGRADÁVEL, AROMA CARACTERÍSTICO DE CHOCOLATE E ISENTO DE GORDURA RANÇOSA, MOFOS, BOLORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BISCOITOS AMANTEIGADOS, SABOR CHOCOLATE, EMBALADOS EM SACHÊS INDIVIDUAIS COM PLÁSTICOS LAMINADOS, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 20G E 30G, SELADOS, RESISTENTES, APROPRIADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO MÚLTIPL	UND	49400	R$ 0,69	R$ 34.086,00
53	FEIJÃO CARIOCA TIPO I: PRODUTO ALIMENTÍCIO OBTIDO DO GRÃO DE FEIJÃO DA VARIEDADE CARIOCA. SECO, LIMPO E SELECIONADO, DESTINADO AO CONSUMO APÓS COCÇÃO. GRUPO I: COMUM, CLASSE: CORES, TIPO I, DE PRIMEIRA QUALIDADE, "IN NATURA", GRÃOS BEM SELECIONADOS, COMESTÍVEIS, PROVENIENTE DA ESPÉCIE PHASEOLUSVULGARIS L., RICO EM FERRO E PROTEÍNA VEGETAL. GRÃOS ÍNTEGROS, SECOS, LIMPOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. UNIFORMIDADE DE TAMANHO E COLORAÇÃO. GRÃOS FIRMES, ISENTOS DE UMIDADE EXCESSIVA, FUNGOS, BROTAMENTOS OU FERMENTAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, DETRITOS, MATÉRIA TERROSA, PEDRAS, GRÃOS MOFADOS, ARDIDOS, FERMENTADOS, CHUVADOS, DESCOLORIDOS OU CARUNCHADOS. APÓS O COZIMENTO DEVE APRESENTAR TEXTURA MACIA E AGRADÁVEL AO PALADAR. PRODUÇÃO DA ÚLTIMA SAFRA. MÁXIMO DE 1% DE GRÃOS PARTIDOS OU DANIFICADOS E MÁXIMO DE 0,5% DE IMPUREZAS E MATÉRIAS ESTRANHAS, CONFORME IN N°12/2020. TEOR DE UMIDADE ENTRE 13% E 14,5%. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°429/2020 DA ANVISA E IN N°12/2020 DO MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, ATÓXICA, RESISTENTE E SELADA, ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 1 KG. SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 30 KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE	PCT	19744	R$ 5,38	R$ 106.222,72

	FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
86	SORVETE TIPO MASSA (SABORES DIVERSOS): SORVETE TIPO MASSA EM SABORES DIVERSOS. DE EXCELENTE PALATABILIDADE. COR E AROMA COMPATÍVEIS COM O SABOR DECLARADO. TEXTURA CREMOSA, LISA, SEM CRISTAIS DE GELO VISÍVEIS OU ÁREAS ENDURECIDAS. CONSISTÊNCIA HOMOGÊNEA, SEM SEPARAÇÃO DE FASES. AUSÊNCIA DE MANCHAS, BOLHAS DE AR EXCESSIVAS, PONTOS ESCUROS OU MOFOS. ARMAZENADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULOS REFRIGERADOS COM TEMPERATURA INFERIOR A -18°C. O PRODUTO DEVE SER ENTREGUE CONGELADO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°267/2005 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO OU CAIXA DE PAPEL CARTONADO, DE MATERIAL ATÓXICO E ADEQUADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS CONGELADOS, COM REVESTIMENTO INTERNO. COM TAMPA VEDANTE QUE GARANTA A INTEGRIDADE E VEDAÇÃO DO PRODUTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM DEVE SER RESISTENTE AO CONGELAMENTO, NÃO APRESENTAR RACHADURAS, DEFORMAÇÕES OU VAZAMENTOS. PESO LÍQUIDO: 5L. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS DE PRODUTO SEM CAIXA EXTERNA ADEQUADA OU COM CAIXAS DANIFICADAS, VIOLADAS OU COM SINAIS DE DESCONGELAMENTO. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	LITRO	19970	R$ 48,00	R$ 958.560,00
88	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1: TIPO 01, BENEFICIADO, DE EXCELENTE QUALIDADE, SUBMETIDO A PROCESSO DE PARBOILIZAÇÃO (PRÉ-COZIMENTO A VAPOR), POLIDO, COM NO MÁXIMO DE 05% DE GRÃOS QUEBRADOS. UMIDADE MÁXIMA DE 13%. MEDINDO APROXIMADAMENTE 6 MM APÓS O POLIMENTO. DEVEM APRESENTAR GRÃOS UNIFORMES, LONGOS E FINOS. ISENTOS DE BARRIGA BRANCA, SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, PRAGAS, CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS, MATÉRIA TERROSA, GRÃOS ESCUROS, MOFADOS OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO E DE SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA INSTRUÇÃO NORMATIVA N°6/2009 DO MAPA E À RDC N° 263/2005 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO PESO	FARDO	1972	R$ 120,74	R$ 238.099,28

	LÍQUIDO DE 5 KG. SECUNDÁRIA: FARDO DE PAPEL MULTIFOLHADO, RESISTENTE, TOTALMENTE FECHADO COM COSTURA OU FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 30 KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
89	AVEIA EM FLOCOS FINOS: PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL, INTEGRAL, DESIDRATADO, PRONTO PARA O CONSUMO APÓS COCÇÃO OU EM PREPARAÇÕES DIVERSAS. LÂMINAS FINAS DO GRÃO DE AVEIA PRENSADO, COM SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO, SEM AMARGOR. TEXTURA SECA, SEM UMIDADE, COM PARTÍCULAS UNIFORMES. ISENTO DE ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SAL, CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES. LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU SINAIS DE UMIDADE. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC °331/2019 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, LAMINADA OU PAPEL RESISTENTE, SELADA, ATÓXICA, PROTEGIDA CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 165G A 200G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	1024	R$ 3,95	R$ 4.044,80
105	FUBÁ: DE PRIMEIRA QUALIDADE. OBTIDO DA MOAGEM DO MILHO DEGERMINADO, DO TIPO AMARELO, LIMPO, SECO E ISENTO DE IMPUREZAS, DESTINADO AO CONSUMO, PRÓPRIO PARA USO CULINÁRIO. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONFORME AS NORMAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. MOAGEM MÉDIA A FINA, TEXTURA HOMOGÊNEA, COM COLORAÇÃO AMARELO-CLARO UNIFORME. ISENTO DE IMPUREZAS VISÍVEIS, BOLORES, CARUNCHOS, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SEM ADIÇÃO DE SAL, AÇÚCAR, CONSERVANTES, CORANTES OU QUALQUER OUTRO ADITIVO. ODOR E SABOR PRÓPRIOS DO MILHO, SEM RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO. UMIDADE MÁXIMA DE 13,5%. COMPOSIÇÃO DE 100% DE MILHO DEGERMINADO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 DA ANVISA E IN N°04/2011. EMBALAGEM:	KG	1792	R$ 3,49	R$ 6.254,08

	PRIMÁRIA: PACOTES DE 500G, CONFECCIONADOS EM PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, SELADO, INVIOLÁVEL E COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO COM PESO LÍQUIDO TOTAL DE 10 KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
108	GRANULADO COLORIDO MACIO: PRODUTO ALIMENTÍCIO CONFEITADO, DE FORMATO CILÍNDRICO E ALONGADO, COM COMPRIMENTO DE 3MM A 5MM. PRODUTO COM TEXTURA MACIA E AGRADÁVEL AO PALADAR. CORES SORTIDAS, VARIADAS E BRILHANTES. HOMOGÊNEAS E SEM DESBOTAMENTO. SABOR ADOCICADO NEUTRO OU ABAUNILHADO. ISENTO DE SABOR RANÇOSO, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRUMOS, UMIDADE VISÍVEL, INSETOS OU RESÍDUOS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, AROMATIZANTE ABAUNILHADO, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, ESTABILIZANTES E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO OU POUCH LAMINADO DE 500G. RESISTENTE, HERMÉTICO, ATÓXICO E INVIOLÁVEL. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	146	R$ 11,98	R$ 1.749,08
113	MILHO PARA CANJICA BRANCA: TIPO 1, OBTIDO A PARTIR DE GRÃOS DE MILHO BRANCO (ZEA MAYS), QUEBRADOS DE FORMA UNIFORME. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO APÓS COCÇÃO. DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM ALTO RENDIMENTO E HIDRATAÇÃO APÓS O COZIMENTO. ASPECTO DE GRÃOS PARTIDOS DE FORMA UNIFORME, POLIDOS, SECOS E FIRMES. COR BRANCO-LEITOSO HOMOGÊNEO, BRILHANTE, SEM MANCHAS OU ESCURECIMENTOS. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ODOR DE MOFO, FERMENTAÇÃO OU RANÇO. ISENTO DE IMPUREZAS, FRAGMENTOS DE INSETOS, GRÃOS MOFADOS, BROTADOS OU ARDIDOS, RESÍDUOS DE CASCA OU MATÉRIAS ESTRANHAS. PUREZA MÍNIMA DE 98%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E PORTARIA MAPA N°269/2021.	PCT	2160	R$ 3,10	R$ 6.696,00

	EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE E ADEQUADO AO ARMAZENAMENTO DE GRÃOS, DEVIDAMENTE SELADO E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 400G A 500G. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPELÃO OU FARDOS PLÁSTICOS. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
121	POLVILHO AZEDO: PRODUTO ALIMENTÍCIO DERIVADO DA FÉCULA DE MANDIOCA FERMENTADA E POSTERIORMENTE SECA. PARA USO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. TIPO POLVILHO AZEDO. COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. PÓ FINO E HOMOGÊNEO, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA, ODORES OU SABORES ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS. ISENTO DE GLÚTEN. PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO. ISENTO DE CORANTES E ADITIVOS ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: CONFECCIONADA EM PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 500G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	124	R$ 8,95	R$ 1.109,80
VALOR TOTAL: R$ 1.381.685,76 (UM MILHÃO TREZENTOS E OITENTA E UM MIL SEISCENTOS E OITENTA E CINCO REAIS E SETENTA E SEIS CENTAVOS)					

CONTRATADA: DISTRIBUIDORA JR DESTASSI LTDA **CNPJ: 50.102.534/0001-05**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
7	MARGARINA COM SAL, 80% DE LIPÍDIOS: MARGARINA COM ADIÇÃO DE SAL, DESTINADA AO USO CULINÁRIO GERAL EM PREPARAÇÕES DOCES E SALGADAS. DEVE CONTER TEOR MÍNIMO DE LIPÍDIOS DE 80 %, TEXTURA CREMOSA, COLORAÇÃO UNIFORME, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE GRUMOS, RANÇO, FERMENTAÇÃO OU SEPARAÇÃO DE FASES. VALIDADE MÍNIMA DE 270 DIAS. DE ACORDO COM A RDC Nº429/2020 E IN Nº 75/2020 DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE PLÁSTICO RESISTENTE, ATÓXICA, CONTENDO PESO LÍQUIDO 15	BALDE	128	R$ 143,16	R$ 18.324,48

	KG. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
17	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA: DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALADO, PRONTO PARA CONSUMO. BISCOITO DOCE SECO, FORMATO TRADICIONAL TIPO MAISENA (RETANGULAR COM BORDAS ARREDONDADAS). TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO. COR CLARA E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DO BISCOITO DE MAISENA. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	3552	R$ 4,20	R$ 14.918,40
18	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA CHOCOLATE: DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALADO, PRONTO PARA CONSUMO. BISCOITO DOCE SECO, FORMATO TRADICIONAL TIPO MAISENA CHOCOLATE (RETANGULAR COM BORDAS ARREDONDADAS). TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO. COR UNIFORME E TRADICIONAL DO BISCOITO DE CHOCOLATE SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DO BISCOITO DE MAISENA CHOCOLATE. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	3782	R$ 4,50	R$ 17.019,00
22	BISCOITO TIPO MAISENA EM SACHÊS: DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALADOS EM SACHES INDIVIDUAIS, PRONTO PARA CONSUMO. BISCOITO DOCE SECO,	UND	41780	R$ 0,44	R$ 18.383,20

	FORMATO TRADICIONAL TIPO MAISENA (RETANGULAR COM BORDAS ARREDONDADAS). TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO. COR CLARA E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DO BISCOITO DE MAISENA. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS; EMBALADOS EM SACHES PLÁSTICOS LAMINADOS, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 20G E 30G, SELADOS, RESISTENTES, APROPRIADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO MÚLTIPLOS SACHÊS (100 A 500 UNIDADES). ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA;				
24	BISCOITO TIPO COOKIES EM SACHÊS: COOKIE DOCE, ASSADO, EMBALADO EM SACHÊS INDIVIDUAIS, DE EXCELENTE QUALIDADE E PRONTOS PARA CONSUMO. TEXTURA MACIA E LEVEMENTE CROCANTE, FORMATO REDONDO E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. DEVE CONTER GOTAS DE CHOCOLATE. PODE CONTER CEREAIS, CASTANHAS, COCO OU OUTROS INGREDIENTES ADICIONAIS, DESDE QUE ESTEJAM ESPECIFICADOS NOS RÓTULOS. COR MARROM-CLARA OU DOURADA, SEM PARTES QUEIMADAS, MOLES EM EXCESSO OU COM SINAIS DE DETERIORAÇÃO. SABOR AGRADÁVEL, AROMA CARACTERÍSTICO E ISENTO DE GORDURA RANÇOSA, MOFOS, BOLORES OU ODORES ESTRANHOS. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: COOKIES EMBALADOS EM SACHÊS INDIVIDUAIS COM PLÁSTICOS LAMINADOS, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 20G E 30G, SELADOS, RESISTENTES, APROPRIADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO MÚLTIPLOS SACHÊS (100 A 500 UNIDADES). ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	49400	R$ 1,19	R$ 58.786,00
27	BISCOITO TIPO ROSCA DE COCO: BISCOITO SECO E ASSADO, EM FORMATO DE ROSCA, COM ODOR PREDOMINANTE DE COCO, OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHAS, GORDURA VEGETAL, COCO RALADO OU AROMA NATURAL DE COCO. COR BEGE A DOURADO CLARO. SABOR DOCE SUAVE, CARACTERÍSTICO DE COCO. TEXTURA CROCANTE, SECA E FIRME. AROMA LEVEMENTE ADOCICADO COM AROMA DE COCO NATURAL OU ARTIFICIAL. FORMATO DE ROSCA REDONDA COM FURO CENTRAL, TRADICIONAL. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÕES, UMIDADE	PCT	21240	R$ 2,70	R$ 57.348,00

	EXCESSIVA OU SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE SELADA, RESISTENTE, ATÓXICA, ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 300G A 500G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
28	BISCOITO TIPO ROSCA DE NATA: BISCOITO SECO E ASSADO, EM FORMATO DE ROSCA, COM ODOR PREDOMINANTE DE NATA, OBTIDO PELA MISTURA DE FARINHAS, GORDURA VEGETAL, NATA OU AROMA NATURAL DE NATA. COR BEGE A DOURADO CLARO. SABOR DOCE SUAVE, CARACTERÍSTICO DE NATA. TEXTURA CROCANTE, SECA E FIRME. AROMA LEVEMENTE ADOCICADO COM AROMA DE NATA NATURAL OU ARTIFICIAL. FORMATO DE ROSCA REDONDA COM FURO CENTRAL, TRADICIONAL. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE SELADA, RESISTENTE, ATÓXICA, ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 300G A 500G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, TRANSPARENTE, HERMETICAMENTE SELADA, RESISTENTE, ATÓXICA, ADEQUADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 300G A 500G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	3244	R$ 4,00	R$ 12.976,00
31	CAFÉ SOLÚVEL INSTANTÂNEO: PRODUTO ELABORADO A PARTIR DA INFUSÃO DO CAFÉ TORRADO E MOÍDO, POSTERIORMENTE DESIDRATADO POR PROCESSO INDUSTRIAL, DE FORMA A PRESERVAR A CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO CAFÉ. COR MARROM, CARACTERÍSTICA DA COR DO PÓ DE CAFÉ. AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CAFÉ, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. SOLUBILIDADE: DEVE-SE DISSOLVER TOTALMENTE EM ÁGUA QUENTE, SEM DEIXAR RESÍDUOS VISÍVEIS. PRODUTO ISENTO DE CORANTES, CONSERVANTES OU ADITIVOS ARTIFICIAIS. DEVE CONTER O SELO ABIC. EMBALAGEM: SACHÊ HERMETICAMENTE FECHADO, RESISTENTE, HIGIÊNICO E SEGURO PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO. PESO LÍQUIDO DE 40G A 80G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DEVE ATENDER ÀS	UND	5232	R$ 5,93	R$ 31.025,76

	EXIGÊNCIAS DA ANVISA E DEMAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS VIGENTES.				
34	CALDO DE BACON: CALDO DE BACON EM PÓ, PRONTO PARA DISSOLUÇÃO; COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SECO, SEM GRUMOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE BACON, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS. TEXTURA FINA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU DIRETAMENTE NO ALIMENTO DURANTE O PREPARO. PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E ODORES DESAGRADÁVEIS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, GORDURA VEGETAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, EXTRATO DE CARNE SUÍNA (OU AROMA ARTIFICIAL DE BACON), AROMAS NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS, CORANTES NATURAIS (CARAMELO OU PÁPRICA), REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO – INS 621, INOSINATO DISSÓDICO – INS 631, GUANILATO DISSÓDICO – INS 627). DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019, RDC N°123/2001, RDC N°727/2022 DA ANVISA E IN N°160/2022 - MAPA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PESO LÍQUIDO DE 1 KG A 1.100 KG. DEVE POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA/MAPA).	PCT	188	R$ 12,44	R$ 2.338,72
35	CALDO DE LEGUMES: CALDO DE LEGUMES EM PÓ, PRONTO PARA DISSOLUÇÃO; COM ASPECTO HOMOGÊNEO, SECO, SEM GRUMOS, DE COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA. SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE LEGUMES COZIDOS, SEM PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS. TEXTURA FINA, COM FÁCIL DISSOLUÇÃO EM ÁGUA QUENTE OU DIRETAMENTE NO ALIMENTO DURANTE O PREPARO. PRODUTO ISENTO DE IMPUREZAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA E ODORES DESAGRADÁVEIS. INGREDIENTES BÁSICOS: SAL, GORDURA VEGETAL, CEBOLA EM PÓ, ALHO EM PÓ, CÚRCUMA, SALSA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, EXTRATO E DESIDRATOS DE LEGUMES COZIDOS (CEBOLA, ALHO, SALSÃO, ALHO-PORÓ, TOMATE), AROMAS NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE LEGUMES, CORANTE NATURAL (URUCUM OU CÚRCUMA), REALÇADORES DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO – INS 621, INOSINATO DISSÓDICO – INS 631, GUANILATO DISSÓDICO – INS 627). DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019, RDC N°123/2001, RDC N°727/2022 DA ANVISA E IN N°160/2022 - MAPA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, LACRADA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PESO LÍQUIDO DE 1 KG A 1.100 KG. DEVE POSSUIR REGISTRO NOS ÓRGÃOS COMPETENTES (ANVISA/MAPA).	PCT	188	R$ 11,81	R$ 2.220,28
41	CREME DE CONFEITEIRO: DESTINADO AO PREPARO DE RECHEIOS E COBERTURAS EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA. MISTURA DE PREPARO RÁPIDO. COR CARACTERÍSTICA. TEXTURA LISA, CREMOSA E HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, LEITE EM PÓ INTEGRAL OU SORO DE LEITE, GORDURA VEGETAL, ESPESSANTES, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS E CONSERVADORES. TODOS	KG	181	R$ 17,40	R$ 3.149,40

	CONFORME REGULAMENTAÇÕES DA ANVISA. SABOR ADOCICADO, SUAVE, CARACTERÍSTICO DO CREME DE CONFEITEIRO. ISENTO DE ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU RANÇOSOS, MATÉRIA PRIMA ESTRANHA, SUJIDADES, CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°472/2021 EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE, INVIOLADO. PESO LÍQUIDO: 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE, INVIOLADO. PESO LÍQUIDO: 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
42	CREME VEGETAL PARA CHANTILLY TIPO TOPPING: PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE GORDURA VEGETAL, DESTINADO AO PREPARO DE CHANTILLY PARA USO EM CONFEITARIA, PANIFICAÇÃO E SOBREMESAS. PRODUTO UHT, ARMAZENÁVEL EM TEMPERATURA AMBIENTE ANTES DE ABERTO. COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA, HOMOGÊNEA. SABOR SUAVE, LEVEMENTE ADOCICADO, SEM GOSTO DE GORDURA RESIDUAL OU RANÇOSA. TEXTURA LISA E CREMOSA APÓS O BATIMENTO, COM BOA ESTABILIDADE E FIRMEZA. CAPACIDADE DE RENDIMENTO MÍNIMO DE 2 A 3 VEZES O VOLUME ORIGINAL APÓS BATIDO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: ÁGUA, GORDURA VEGETAL, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, PROTEÍNA VEGETAL, REGULADORES DE ACIDEZ E CONSERVANTES PERMITIDOS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N° 275/2002, RDC N°429/2020 E IN N° 75/2020, RDC N°727/2022 E RDC N°472/2021 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: TETRA PAK, RESISTENTE, SELADA, INVIOLÁVEL, COM TAMPA ROSCADA OU LACRE PROTETOR. PESO LÍQUIDO: 1L. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	275	R$ 19,50	R$ 5.362,50
46	DOCE TIPO MARSHMALLOW COLORIDO: DOCE AERADO E MACIO, BASICAMENTE OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GELATINA, ÁGUA, AMIDO, ACIDULANTE, CORANTES E AROMATIZANTES ALIMENTARES (PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE). APRESENTAÇÃO EM FORMATOS DE TIRAS TORCIDAS. MÚLTIPLAS CORES SUAVES, HOMOGÊNEAS E VISUALMENTE ATRATIVAS. SABOR DOCE E SUAVE, COM NOTAS DE BAUNILHA E FRUTAS. TEXTURA MACIA, AERADA E ELÁSTICA AO TOQUE E À MASTIGAÇÃO. ADOCICADO CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO ÍNTEGRO, SEM RACHADURAS, BOLORES, MOFOS, INSETOS, MATÉRIAS ESTRANHAS,	PCT	2451	R$ 22,98	R$ 56.323,98

	RANCIFICAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA SELADA, TRANSPARENTE OU COLORIDA, INVIOLÁVEL, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE. PESO LÍQUIDO: 1KG A 1,3KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
50	ERVILHA CONGELADA: PRODUTO VEGETAL, MINIMAMENTE PROCESSADO, OBTIDO A PARTIR E ERVILHAS SELECIONADAS, HIGIENIZADAS E SUBMETIDAS À ULTRACONGELAÇÃO. DESTINADA AO CONSUMO DIRETO, APÓS COZIMENTO, ISENTA DE ADITIVOS QUÍMICOS. PRODUTO 100% VEGETAL, ISENTO DE ADIÇÃO DE SAL, CONSERVANTES OU CORANTES. ERVILHAS INTEIRAS, VERDES, TENRAS, UNIFORMES EM TAMANHO E COLORAÇÃO. ISENTA DE PEDAÇOS, TALOS, CASCAS SOLTAS, ERVILHAS MURCHAS, ENEGRECIDAS OU DANIFICADAS. LIVRE DE SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS, AREIA OU CORPOS ESTRANHOS DE QUALQUER NATUREZA. PRODUTO ULTRACONGELADO. GRÃOS PEQUENOS A MÉDIOS, CONFORME PADRÃO DE COMERCIALIZAÇÃO DO MAPA. COMPOSIÇÃO: ERVILHAS VERDES FRESCAS, CONGELADAS. SEM ADIÇÃO DE SAL, AÇÚCAR OU CONSERVANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, LAMINADA, ATÓXICA E RESISTENTE AO CONGELAMENTO, SELADA E COM RÓTULO IMPRESSO LEGÍVEL. PESO LÍQUIDO: PACOTES DE 2KG A 2,5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	1084	R$ 18,70	R$ 20.270,80
56	KETCHUP GALÃO: PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO À BASE DE POLPA DE TOMATE, COM ADIÇÃO DE VINAGRE, SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, ALHO, ESPECIARIAS, AROMA NATURAL E/OU IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVANTES E ESPESSANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. DE USO CULINÁRIO E COMO ACOMPANHAMENTO. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS DE 25° BRIX APARÊNCIA: LÍQUIDO VISCOSO, PRONTO PARA CONSUMO, ENVASADO EM GALÃO INDUSTRIAL. COR VERMELHA, CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO. AROMA CARACTERÍSTICO DE KETCHUP. TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS OU SEPARAÇÃO DE FASES (ÁGUA / POLPA). PRODUTO ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, BOLORES, FERMENTAÇÕES, ALTERAÇÕES DE COR E	GALÃO	284	R$ 24,00	R$ 6.816,00

	ODOR. NÃO DEVE CONTER INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL. SEM GLÚTEN. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019 E RDC N°123/2001 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: GALÃO PLÁSTICO RÍGIDO, ATÓXICO, COM TAMPA DE ROSCA, RESISTENTE E VEDADO. PESO LÍQUIDO DE 3,2KG A 3,8KG. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM COM NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE.				
64	MILHO CONGELADO: GRÃOS INTEIROS DE MILHO VERDE SELECIONADOS, TENROS E JOVENS, SUBMETIDOS A PROCESSO DE LIMPEZA, CORTE E CONGELAMENTO RÁPIDO. ASPECTO DE GRÃOS INTEIROS, FIRMES E COM BOA CONSISTÊNCIA. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DO MILHO FRESCO, SEM SABOR ÁCIDO, FERMENTADO OU RANÇOSO. TEXTURA TENRA APÓS COCÇÃO, SEM PRESENÇA DE CASCAS DURAS OU GRÃOS RESSECADOS. ISENTO DE PARTES ESTRANHAS, CASCAS, GRÃOS ESCURECIDOS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU TERROSAS, INSETOS, MOFO OU BOLORES. COMPOSIÇÃO DE 100% DE MILHO VERDE CONGELADO, SEM ADIÇÃO DE SAL, CONSERVANTES, CORANTES OU QUALQUER OUTRO INGREDIENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO TRANSPARENTE OU SEMITRANSPARENTE, RESISTENTE A BAIXAS TEMPERATURAS, LACRADO NE HERMÉTICO. PESO LÍQUIDO: 1KG A 2,5KG. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO LACRADA E INVIOLÁVEL. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	1296	R$ 15,99	R$ 20.723,04
74	PIRULITO SABORES SORTIDOS: DOCE SÓLIDO, INDIVIDUALMENTE EMBALADO, COM HASTE PLÁSTICA ATÓXICA. PRONTO PARA CONSUMO. DE FORMATO REDONDO TRADICIONAL. SABORES SORTIDOS FRUTADOS, DE ACORDO COM O DECLARADO. COLORAÇÃO VARIADA E VIBRANTE, CORRESPONDENTE AO SABOR, OBTIDA POR CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES, INSETOS, LARVAS, UMIDADE, RACHADURAS OU ALTERAÇÃO DE COR E SABOR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM:	KG	527	R$ 17,80	R$ 9.380,60

	PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, SELADO E ATÓXICO. PESO LÍQUIDO: 10G A 30G. SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, SELADO E INVIOLÁVEL, CONTENDO: 500G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
75	PIRULITO PINTA LÍNGUA: DOCE SÓLIDO, COM FUNÇÃO LÚDICA DE COLORIR TEMPORARIAMENTE A LÍNGUA AO SER CONSUMIDO. EMBALADO INDIVIDUALMENTE, COM HASTE PLÁSTICA ATÓXICA, DESTINADO AO CONSUMO DIRETO. EFEITO DE PINTAR A LÍNGUA PERCEPTÍVEL LOGO APÓS OS PRIMEIROS MINUTOS DE USO. DE FORMATO REDONDO TRADICIONAL. SABOR FRUTADO, IDÊNTICO AO DE FRAMBOESA. COLORAÇÃO AZUL A ROXA INTENSA, CORRESPONDENTE AO SABOR DE FRAMBOESA, OBTIDA POR CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES, INSETOS, LARVAS, UMIDADE, RACHADURAS OU ALTERAÇÃO DE COR E SABOR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, SELADO E ATÓXICO. PESO LÍQUIDO: 10G A 30G. SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, SELADO E INVIOLÁVEL, CONTENDO: 500G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	527	R$ 23,00	R$ 12.121,00
78	PREPARO DE FRUTAS SABOR MORANGO: PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE POLPA OU EXTRATO DE MORANGO, DESTINADO AO PREPARO DE BEBIDAS, RECHEIOS, SOBREMESAS E COBERTURAS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. TEXTURA UNIFORME, HOMOGÊNEA, LIVRE DE GRUMOS, SEPARAÇÕES OU FERMENTAÇÕES. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS E DE CONSERVANTES PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS E PARASITAS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA OU EXTRATO DE MORANGO, ÁGUA, AÇÚCARES NATURAIS OU ADOÇANTES, PODENDO CONTER ESPESSANTES OU ESTABILIZANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	UND	51	R$ 188,00	R$ 9.588,00

	DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, IN N° 4/2001 – MAPA E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: GALÃO, POTE OU BALDE CONFECCIONADO EM MATÉRIA PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ÍNTEGRO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE CONTAMINAÇÕES, UMIDADE E LUMINOSIDADE. PESO LÍQUIDO: 4KG A 4,5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
79	PREPARO DE FRUTAS SABOR PÊSSEGO: PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE POLPA OU EXTRATO DE PÊSSEGO, DESTINADO AO PREPARO DE BEBIDAS, RECHEIOS, SOBREMESAS E COBERTURAS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA. TEXTURA UNIFORME, HOMOGÊNEA, LIVRE DE GRUMOS, SEPARAÇÕES OU FERMENTAÇÕES. ISENTO DE CORANTES ARTIFICIAIS E DE CONSERVANTES PROIBIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE SUJIDADES, BOLORES, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS E PARASITAS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: POLPA OU EXTRATO DE PÊSSEGO, ÁGUA, AÇÚCARES NATURAIS OU ADOÇANTES, PODENDO CONTER ESPESSANTES OU ESTABILIZANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, IN N° 4/2001 – MAPA E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: GALÃO, POTE OU BALDE CONFECCIONADO EM MATÉRIA PLÁSTICO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO, ÍNTEGRO, QUE PROTEJA O PRODUTO DE CONTAMINAÇÕES, UMIDADE E LUMINOSIDADE. PESO LÍQUIDO: 4KG A 4,5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	51	R$ 186,49	R$ 9.510,99
80	REFRIGERANTE DE GUARANÁ TIPO CAÇULINHA: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, DO TIPO REFRIGERANTE, SABORIZADA NATURALMENTE. SABOR GUARANÁ E COR CARACTERÍSTICA DA BEBIDA. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA, LIVRE DE CONTAMINAÇÕES, SEDIMENTOS, SEPARAÇÕES DE FASES, TURVAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU FERMENTAÇÕES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA, AÇÚCARES (SACAROSE E/OU XAROPE DE GLICOSE/FRUTOSE), EXTRATO DE GUARANÁ, ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVADORES PERMITIDOS (BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO), CORANTE CARAMELO E ANTIOXIDANTE	UND	81824	R$1,37	R$ 112.098,88

	ÁCIDO ASCÓRBICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. TEOR MÍNIMO DE CARBONATAÇÃO: 2,5 A 3,5 VOLUMES DE CO^2, QUE GARANTA EFERVESCÊNCIA E ESTABILIDADE SENSORIAL. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°274/2005, RDC N°727/2022 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 E IN N°60/2019 (MAPA). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICO PET, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, COM TAMPA INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 200ML A 250ML. SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 12 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
81	REFRIGERANTE 2 LITROS: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, DO TIPO REFRIGERANTE, SABORIZADA NATURALMENTE OU ARTIFICIALMENTE. SABOR: GUARANÁ OU COLA. COR CARACTERÍSTICA DA BEBIDA. DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA, LIVRE DE CONTAMINAÇÕES, SEDIMENTOS, SEPARAÇÕES DE FASES, TURVAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU FERMENTAÇÕES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA, AÇÚCARES (SACAROSE E/OU XAROPE DE GLICOSE/FRUTOSE), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU ARTIFICIAIS COMPATÍVEIS COM O SABOR (GUARANÁ OU COLA), ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVADORES PERMITIDOS (BENZOATO DE SÓDIO E/OU SORBATO DE POTÁSSIO), CORANTE CARAMELO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. TEOR MÍNIMO DE CARBONATAÇÃO: 2,5 A 3,5 VOLUMES DE CO^2, QUE GARANTA EFERVESCÊNCIA E ESTABILIDADE SENSORIAL. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°274/2005, RDC N°727/2022 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 E IN N°60/2019 (MAPA). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICO PET, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, COM TAMPA INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 2L. SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 06 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E	UND	11020	R$ 3,95	R$ 43.529,00

	SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
90	BALA DE GELATINA TIPO GOMINHA (SABORES SORTIDOS): BALA GELATINOSA MASTIGÁVEL, COLORIDA, DE FORMATOS VARIADOS E COM SABORES VARIADOS DE FRUTAS. ELABORADO COM BASE DE GELATINA, XAROPE DE GLICOSE, AÇÚCAR, CORANTES, REGULADORES DE ACIDEZ E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. CORES SORTIDAS, DE ACORDO COM O DECLARADO NA EMBALAGEM. SABORES DE FRUTAS VARIADAS. TEXTURA MASTIGÁVEL, GELATINOSA, CONSISTENTE E ELÁSTICA. AROMA FRUTADO DOCE, CONFORME OS SABORES OFERTADOS. SABOR DOCE COM NOTAS FRUTADAS DEFINIDAS. ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS, BOLORES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO FLEXÍVEL, INDIVIDUAL, SELADO, ATÓXICO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 12G A 20G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	14340	R$ 6,00	R$ 86.040,00
92	BALA MOLE DIET: BALA TIPO MOLE, PARA CONSUMO DE INDIVÍDUOS COM NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS, SABORES SORTIDOS. COM CONSISTÊNCIA MACIA. APARÊNCIA COLORIDA, NÃO PEGAJOSA AO TOQUE. SABOR CARACTERÍSTICO AO DECLARADO. ODOR LEVEMENTE FRUTADO, CONFORME O SABOR. ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS, BOLORES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, SELADO. PESO LÍQUIDO: 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO,	KG	215	R$ 33,91	R$ 7.290,65

	INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
93	BALA TIPO JUJUBA EM TUBO: SABORES SORTIDOS, DO TIPO MASTIGÁVEL À BASE DE AÇÚCAR E XAROPE DE GLICOSE, COM TEXTURA GELATINOSA E COBERTA COM AÇÚCAR CRISTAL. DEVE APRESENTAR CORES E SABORES VARIADOS, COM FORMATO CILÍNDRICO E OVALADO. CORES VARIADAS. SABOR ADOCICADO FRUTADO, CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. AROMA SUAVE. ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS, BOLORES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: TUBO PLÁSTICO RÍGIDO (TRANSPARENTE OU COLORIDO), COM TAMPA DE ROSCA OU FLIP-TOP, COM LACRE DE SEGURANÇA. PESO LÍQUIDO: 30G A 50G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, LACRADA, INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 30 A 50 TUBOS. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	14340	R$ 0,56	R$ 8.030,40
95	BISCOITO DOCE TIPO INTEGRAL: DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALADO, PRONTO PARA CONSUMO. BISCOITO DOCE SECO, INTEGRAL, COM SABOR E FORMATO TRADICIONAIS DO BISCOITO DE MAISENA. ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO PRINCIPAL INGREDIENTE, PODENDO CONTER OUTROS GRÃOS INTEGRAIS. TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO. COR UNIFORME (MARROM-CLARO, TÍPICA DE PRODUTOS INTEGRAIS), SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR LEVEMENTE ADOCICADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DOS BISCOITOS À BASE DE CEREAIS INTEGRAIS, COM AROMA AGRADÁVEL. ISENTO DE MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC N°572/2021 E RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR	PCT	1064	R$ 5,20	R$ 5.532,80

	IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
96	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL: BISCOITO SALGADO SECO, DO TIPO INTEGRAL, COM FORMATO TRADICIONAL DO TIPO CREAM CRACKER. ELABORADO COM FARINHA DE TRIGO INTEGRAL COMO INGREDIENTE PRINCIPAL, PODENDO CONTER OUTROS GRÃOS INTEGRAIS. COR UNIFORME (MARROM-CLARO, TÍPICA DE PRODUTOS INTEGRAIS), SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DOS BISCOITOS SALGADOS INTEGRAIS. ISENTO DE MOFO, BOLORES, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC N°572/2021 E RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	1064	R$ 3,74	R$ 3.979,36
97	BOLINHO COM RECHEIO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR – SABORES DIVERSOS: BOLINHO INDIVIDUAL, COM RECHEIO CREMOSO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS E ADOÇANTES PERMITIDOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS, ÓLEO VEGETAL, ADOÇANTES (MALTITOL E/OU SUCRALOSE E/OU ESTÉVIA), FERMENTO QUÍMICO, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES NATURAIS, CONSERVANTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. RECHEIO À BASE DE ADOÇANTES COMO MALTITOL E/OU SUCRALOSE E/OU ESTÉVIA, E INGREDIENTES COMO CACAU, FRUTAS OU BAUNILHA. COR CARACTERÍSTICA DO SABOR DECLARADO. RECHEIO VISÍVEL E DE ACORDO COM O SABOR DECLARADO. SABOR LEVEMENTE DOCE, COM DESTAQUE PARA O SABOR DO RECHEIO E DA MASSA MACIA. TEXTURA DE MASSA FOFA, ÚMIDA. RECHEIO CREMOSO E UNIFORME. AROMA AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICO DO SABOR DECLARADO. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS,	UND	111050	R$ 2,99	R$ 332.039,50

	MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO OU METALIZADO, ATÓXICO, FLEXÍVEL, INDIVIDUAL, SELADO E INVIOLÁVEL, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 35G A 50G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
104	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO: OBTIDO POR CULTIVO DE LEVEDURAS VIVAS DO GÊNERO SACCHAROMYCES CEREVISIAE, UTILIZADO COMO AGENTE FERMENTADOR NATURAL NO PREPARO DE PÃES, MASSAS E PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO EM GERAL. FRESCO, PRENSADO, DE ALTA ATIVIDADE FERMENTATIVA. MASSA COMPACTA E HOMOGÊNEA, DE COLORAÇÃO BEGE CLARA. ODOR CARACTERÍSTICO, FRESCO, LIVRE DE ODORES ESTRANHOS OU DE FERMENTAÇÃO INDESEJADA. TEXTURA FIRME, LIGEIRAMENTE FRIÁVEL, SEM RACHADURAS EXCESSIVAS, UMIDADE LIVRE OU SINAL DE DETERIORAÇÃO. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES OU CORANTES. UMIDADE TÍPICA DE 70% A 75%. ATIVIDADE FERMENTATIVA ELEVADA, COMPATÍVEL COM AS NORMAS DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO. ISENTO DE MICROORGANISMOS PATOGÊNICOS E CONTAMINANTES. VALIDADE MÍNIMA DE 20 DIAS CONTADOS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BLOCOS DE 500G OU 1KG ACONDICIONADOS EM FILME PLÁSTICO OU OUTRO MATERIAL ATÓXICO, SELADO, RESISTENTE E PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. ACONDICIONADO DE FORMA A GARANTIR INTEGRIDADE TÉRMICA DURANTE O TRANSPORTE, COM TEMPERATURA CONTROLADA ENTRE 0°C E 10°C. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	117	R$ 27,99	R$ 3.274,83
106	GELATINA EM PÓ ZERO AÇÚCAR: PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ, PRONTO PARA O PREPARO DE SOBREMESAS GELIFICADAS, ELABORADO COM GELATINA DE ORIGEM ANIMAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, COM USO DE EDULCORANTES NÃO	UND	358	R$ 2,40	R$ 859,20

	CALÓRICOS, AROMATIZANTES E CORANTES, DISPONÍVEL EM SABORES DIVERSOS. PRODUTO DE EXCELENTE QUALIDADE, PRONTO PARA DILUIÇÃO EM ÁGUA. APARÊNCIA DE PÓ FINO, COLORIDO, CONFORME O SABOR DECLARADO, HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS OU UMIDADE VISÍVEL. SABOR E AROMA INTENSOS E AGRADÁVEIS, CARACTERÍSTICOS DO SABOR ESPECIFICADO. ALTA CAPACIDADE DE GELIFICAÇÃO E FIRMEZA, COM BOA ESTABILIDADE APÓS PREPARO E REFRIGERAÇÃO. SOLUBILIDADE FÁCIL E COMPLETA EM ÁGUA QUENTE. ISENTO DE RESÍDUOS ESTRANHOS, BOLORES, FRAGMENTOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCARES, COM ROTULAGEM CLARA E ADEQUADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. COMPOSIÇÃO ESPERADA: GELATINA DE ORIGEM ANIMAL, EDULCORANTES COMO SUCRALOSE, ACESSULFAME DE POTÁSSIO, ASPARTAME, ESTÉVIA OU SIMILARES (CONFORME FABRICANTE), AROMATIZANTES E CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA, ÁCIDO CÍTRICO OU OUTRO ACIDULANTE REGULADOR DE ACIDEZ. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E NORMAS NO MAPA/ANVISA PARA ADITIVOS E CORANTES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS EM FILME PLÁSTICO METALIZADO OU LAMINADO OU CAIXA DE PAPEL CARTONADO, RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO. PESO LÍQUIDO: 10G A 12G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO MÚLTIPLOS SACHES OU CAIXINHAS. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
111	MACARRÃO DO TIPO “LETRINHAS” SEM OVOS: DO TIPO MASSA SECA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÁGUA POTÁVEL, MOLDADO NO FORMATO DE PEQUENAS LETRAS DO ALFABETO E SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM ADEQUADA. MASSA DE FORMATO COM LETRAS DO ALFABETO, BEM DEFINIDAS E UNIFORMES. COR AMARELO CLARO A BEGE, UNIFORME. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MASSA, SEM SABOR ÁCIDO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS. SEM DESMANCHAR OU EMPAPAR APÓS O COZIMENTO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TEOR DE UMIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU INFERIOR A 13%, CONFORME EXIGIDO PELA RDC N°93/2000 E NORMATIVAS VIGENTES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO ESPECIAL E ÁGUA POTÁVEL. SEM ADIÇÃO DE OVOS OU DERIVADOS.	KG	1030	R$ 9,00	R$ 9.270,00

	VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°93/2000, RDC N°263/2005, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS DE PLÁSTICO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
112	MAIONESE EM SACHÊ: PRODUTO ALIMENTÍCIO ELABORADO COM ÓLEO VEGETAL, OVOS, VINAGRE OU ACIDULANTE, CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES PERMITIDOS. INDICADO PARA USO CULINÁRIO. ACONDICIONADO EM SACHES, PRONTO PARA USO. COR BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS OU SEPARAÇÃO DE FASES. TEXTURA CREMOSA, HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, FÁCIL DE ESPALHAR, SEM GRUMOS OU CRISTAIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EQUILIBRADOS, SEM SABOR AMARGO, RANÇOSO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, ODOR DESAGRADÁVEL, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÓLEO VEGETAL REFINADO, OVOS, VINAGRE OU OUTRO ACIDULANTE, SAL E CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS CONFORME LEGISLAÇÃO, ÁGUA POTÁVEL. TEOR MÁXIMO DE GORDURA: 65%, PH ENTRE 3,5 E 4,5; UMIDADE DE ATÉ 35%; SÓLIDOS TOTAIS DE ATÉ 65%. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°240/2018 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM SACHÊ, CONFECCIONADA EM MATERIAL LAMINADO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE À UMIDADE, À GORDURA E À VARIAÇÃO TÉRMICA. TOTALMENTE SELADO, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. PESO LÍQUIDO: 200G A 250G.	UND	1055	R$ 5,56	R$ 5.865,80

114	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SABOR LARANJA: MISTURA EM PÓ PRONTA, SABOR LARANJA, OBTIDO POR MEIO DA MISTURA HOMOGÊNEA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA O PREPARO DE BOLOS. COM ALTO RENDIMENTO, BOA TEXTURA, SABOR SUAVE E UNIFORME APÓS O PREPARO. COR CARACTERÍSTICA DA MISTURA. TEXTURA EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BOLO DE LARANJA. SEM RANÇO, FERMENTAÇÃO OU CHEIRO ESTRANHO. ISENTO DE GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS OU FERMENTAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL DE LARANJA, SAL, CORANTES E EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E PORTARIA MAPA N°269/2021. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, LAMINADA OU METALIZADA, RESISTENTE, SELADA E HERMÉTICA. PESO LÍQUIDO DE 5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	1112	R$ 37,59	R$ 41.800,08
115	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SABOR CHOCOLATE: MISTURA EM PÓ PRONTA, SABOR CHOCOLATE, OBTIDO POR MEIO DA MISTURA HOMOGÊNEA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA O PREPARO DE BOLOS. COM ALTO RENDIMENTO, BOA TEXTURA, SABOR SUAVE E UNIFORME APÓS O PREPARO. COR CARACTERÍSTICA DA MISTURA. TEXTURA EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BOLO DE CHOCOLATE. SEM RANÇO, FERMENTAÇÃO OU CHEIRO ESTRANHO. ISENTO DE GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS OU FERMENTAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL DE CHOCOLATE, SAL, CORANTES E EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E PORTARIA MAPA	PCT	1123	R$ 61,40	R$ 68.952,20

	N°269/2021. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, LAMINADA OU METALIZADA, RESISTENTE, SELADA E HERMÉTICA. PESO LÍQUIDO DE 5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
116	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SABOR BAUNILHA: MISTURA EM PÓ PRONTA, SABOR BAUNILHA, OBTIDO POR MEIO DA MISTURA HOMOGÊNEA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA O PREPARO DE BOLOS. COM ALTO RENDIMENTO, BOA TEXTURA, SABOR SUAVE E UNIFORME APÓS O PREPARO. COR CARACTERÍSTICA DA MISTURA. TEXTURA EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BOLO DE BAUNILHA. SEM RANÇO, FERMENTAÇÃO OU CHEIRO ESTRANHO. ISENTO DE GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS OU FERMENTAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL DE BAUNILHA, SAL, CORANTES E EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E PORTARIA MAPA N°269/2021. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, LAMINADA OU METALIZADA, RESISTENTE, SELADA E HERMÉTICA. PESO LÍQUIDO DE 5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	1123	R$ 61,65	R$ 69.232,95
117	MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SABOR FUBÁ: MISTURA EM PÓ PRONTA, SABOR FUBÁ, OBTIDO POR MEIO DA MISTURA HOMOGÊNEA DE INGREDIENTES PRÓPRIOS PARA O PREPARO DE BOLOS. COM ALTO RENDIMENTO, BOA TEXTURA, SABOR SUAVE E UNIFORME APÓS O PREPARO. COR CARACTERÍSTICA DA MISTURA. TEXTURA EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO E SECO. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE BOLO DE FUBÁ. SEM RANÇO, FERMENTAÇÃO OU CHEIRO ESTRANHO. ISENTO DE GRUMOS, UMIDADE EXCESSIVA, CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS OU	PCT	1102	R$ 37,59	R$ 41.424,18

	FERMENTAÇÃO. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, GORDURA VEGETAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO E PIROFOSFATO), AROMATIZANTES NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AO NATURAL DE FUBÁ, SAL, CORANTES E EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E PORTARIA MAPA N°269/2021. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, LAMINADA OU METALIZADA, RESISTENTE, SELADA E HERMÉTICA. PESO LÍQUIDO DE 5KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
119	MISTURA EM PÓ PARA PUDIM ZERO AÇÚCAR (SABORES DIVERSOS): PRODUTO ALIMENTÍCIO EM PÓ, DE PREPARO INSTANTÂNEO OU COZIDO, DESTINADO À PRODUÇÃO DE PUDINS DE DIVERSOS SABORES. DESENVOLVIDO COM ADOÇANTES EM SUBSTITUIÇÃO AO AÇÚCAR. ASPECTO DE PÓ FINO, SECO, HOMOGÊNEO, DE FÁCIL DISSOLUÇÃO. COR, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS E DEFINIDOS DE ACORDO COM O SABOR DECLARADO. TEXTURA PÓS-PREPARO LISA, HOMOGÊNEA, SEM GRUMOS. SABOR SUAVE, SEM GOSTO ARTIFICIAL OU RESIDUAL. ISENTO DE MOFO, GRUMOS, IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO, RANCIDEZ, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS, INSETOS OU UMIDADE EXCESSIVA. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ADOÇANTES ARTIFICIAIS E/OU NATURAIS (SUCRALOSE, ESTÉVIA OU ACESSULFAME-K), AMIDO MODIFICADO OU COMUM, AROMATIZANTES NATURAIS E/OU IDÊNTICOS AOS NATURAIS, CORANTES, ESTABILIZANTES E EMULSIFICANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. SEM GLÚTEN E SEM GORDURAS TRANS. VALIDADE MÍNIMA DE 09 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE PAPEL CARTONADO, LACRADA, INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 25G A 30G.	UND	160	R$ 3,00	R$ 480,00
123	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN: BISCOITO SALGADO SECO, COM FORMATO TRADICIONAL DO TIPO CREAM CRACKER, SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN. LIVRE DE QUALQUER INGREDIENTE DE ORIGEM LÁCTEA E ISENTO DE FARINHA DE ARROZ INTEGRAL, FÉCULA DE MANDIOCA, AMARANTO, CHIA OU SIMILARES QUE POSSAM CONTER GLÚTEN. COLORAÇÃO AMARELO-DOURADA UNIFORME. TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR	PCT	740	R$ 7,67	R$ 5.675,80

	QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR SUAVE, LEVEMENTE SALGADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DOS BISCOITOS SALGADOS. ISENTO DE MOFO, BOLORES, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RCD N°26/2015, RDC N°263/2005, RDC N°572/2021 E RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE EM PAPEL IMPERMEÁVEL LACRADO COM PESO LÍQUIDO DE 340G A 450G CADA. SECUNDÁRIA: CAIXA CONTENDO 20 PACOTES ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. DEVE CONSTAR O DESCRITIVO: SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN.				
124	BISCOITO TIPO BOLACHÃO DE MEL ZERO LACTOSE: BISCOITO TIPO PÃO DE MEL, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DE MEL, ELABORADO COM INGREDIENTES ISENTOS DE LACTOSE. PRONTO PARA CONSUMO. COR MARROM, UNIFORME. SABOR DOCE COM NOTAS DE MEL. TEXTURA MACIA, LEVEMENTE ÚMIDA, PODENDO SER CROCANTE NAS BORDAS. AROMA TÍPICO DE MEL E ESPECIARIAS. DE FORMATO REDONDO OU OVALADO. COBERTURA FIRME, NÃO ESBRANQUIÇADA OU DERRETIDA. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. ZERO LACTOSE. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO. PESO LÍQUIDO: 200G A 400G. DEVERÁ CONSTAR A INFORMAÇÃO: “ZERO LACTOSE”. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	1100	R$ 16,34	R$ 17.974,00

125	BOLINHO COM RECHEIO VEGANO E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR – SABORES DIVERSOS: BOLINHO INDIVIDUAL, COM RECHEIO CREMOSO, SEM INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, ELABORADO COM INGREDIENTES SELECIONADOS E ADOÇANTES PERMITIDOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÓLEO VEGETAL, BEBIDA VEGETAL (LEITE DE AVEIA E/OU LEITE DE SOJA), ADOÇANTES (MALTITOL E/OU SUCRALOSE E/OU ESTÉVIA), FERMENTO QUÍMICO, EMULSIFICANTES, AROMATIZANTES NATURAIS, CONSERVANTES AUTORIZADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. RECHEIO À BASE DE ADOÇANTES COMO MALTITOL E/OU SUCRALOSE E/OU ESTÉVIA, E INGREDIENTES VEGETAIS COMO CACAU, FRUTAS OU BAUNILHA. COR CARACTERÍSTICA DO SABOR DECLARADO. RECHEIO VISÍVEL E DE ACORDO COM O SABOR DECLARADO. SABOR LEVEMENTE DOCE, COM DESTAQUE PARA O SABOR DO RECHEIO E DA MASSA MACIA. TEXTURA DE MASSA FOFA, ÚMIDA. RECHEIO CREMOSO E UNIFORME. AROMA AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICO DO SABOR DECLARADO. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. SEM ADIÇÃO DE LEITE, OVOS, MEL OU QUALQUER INGREDIENTE DE ORIGEM ANIMAL. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO OU METALIZADO, ATÓXICO, FLEXÍVEL, INDIVIDUAL, SELADO E INVIOLÁVEL, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 35G A 50G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	2500	R$ 5,47	R$ 13.675,00
126	CASQUINHA PARA SORVETE VEGANA – TIPO CESTINHA: PRODUTO VEGANO, SEM LEITE, DE PANIFICAÇÃO CROCANTE, PRONTO PARA CONSUMO. ISENTA DE INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL – LEITE, OVOS, MEL E DERIVADOS. EM FORMATO DE CESTINHA OU CONCHA, TIPO WAFFLE COMO BORDA DECORADA. COR MARROM CLARO A DOURADA, UNIFORME, CARACTERÍSTICA DO COZIMENTO CONTROLADO. TEXTURA CROCANTE, FIRME, SEM RACHADURAS OU AMOLECIMENTO. ODOR E SABOR SUAVES, LEVEMENTE ADOCICADOS, PRÓPRIOS DO PRODUTO ASSADO. AUSÊNCIA DE BOLOR, UMIDADE, RACHADURAS, AMARGOR OU SABOR RESIDUAL ESTRANHO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°37/2009 E	UND	220	R$ 1,47	R$ 323,40

	RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM PROTETORA INDIVIDUAL, COM PROTEÇÃO CONTRA UMIDADE E QUEBRA. MATERIAL ATÓXICO, APROPRIADO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 15G A 20G POR UNIDADE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
127	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PARA PREPAROS CULINÁRIOS. ASPECTO DE PÓ FINO, COM TEXTURA LEVEMENTE GRANULADA. COR MARROM CLARO, CARACTERÍSTICA DA PRESENÇA DO FARELO DO TRIGO. ODOR TÍPICO DO TRIGO, SEM ODORES ESTRANHOS OU DE FERMENTAÇÃO. SABOR SUAVE E CARACTERÍSTICO, SEM SABOR RANÇOSO OU AMARGO. UMIDADE MÁXIMA PERMITIDA DE 14,5% (CONFORME IN N°8/2005 DO MAPA). ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS OU TERROSAS, INSETOS, FRAGMENTOS, LARVAS, PELOS OU OUTRAS IMPUREZAS E SUJIDADES. COMPOSIÇÃO EM 100% DE FARINHA INTEGRAL. SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, CORANTES OU QUALQUER OUTRO ADITIVO. PRODUTO NÃO TRANSGÊNICO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°150/2017, RDC N°344/2002 E RDC N°429/2020 DA ANVISA E IN N°70/2020 – MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU PAPEL KRAFT, RESISTENTE, SELADA, ATÓXICA E PRONTA PARA ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: 1KG. SECUNDÁRIA: FARDO PLÁSTICO SELADO E INVIOLÁVEL, CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	600	R$ 4,59	R$ 2.754,00

128	FERMENTO EM PÓ: DE USO CULINÁRIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, DESTINADO AO PREPARO DE MASSAS FERMENTADAS, ATUANDO COMO AGENTE DE CRESCIMENTO POR LIBERAÇÃO DE DIÓXIDO DE CARBONO DURANTE O COZIMENTO. DE AÇÃO RÁPIDA E EFICIENTE. APARÊNCIA DE PÓ FINO, COLORAÇÃO BRANCA, HOMOGÊNEA, ISENTO DE GRUMOS. SABOR E ODOR NEUTROS, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO OU CONTAMINAÇÃO. ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA, SUJIDADES OU SINAIS DE INFESTAÇÃO. DEVE GARANTIR PODER FERMENTATIVO ELEVADO, COMPATÍVEL COM AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO FABRICANTE. SEM ADIÇÃO DE CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A N°RDC 275/2002, RDC N°429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM SELADA, RESISTENTE, ATÓXICA, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, INVIOLÁVEL E PROTEGIDO CONTRA A UMIDADE. PESO LÍQUIDO: DE 1KG À 1.100KG NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	32	R$ 33,03	R$ 1.056,96
130	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE: PRODUTO ALIMENTÍCIO COM SABOR ADOCICADO CARACTERÍSTICO, TEXTURA ESPESSA E ALTA CREMOSIDADE, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE. PARA USO CULINÁRIO OU PARA USO DIRETO. COR BRANCA OU LEVEMENTE AMARELADA. SABOR DOCE, CARACTERÍSTICO DO LEITE CONDENSADO. SEM AMARGOR, RANCIDEZ OU FERMENTAÇÃO. TEXTURA CREMOSA, DENSA E LISA. ISENTA DE GRUMOS OU CRISTAIS DE AÇÚCAR VISÍVEIS. AROMA TÍPICO DE LEITE COZIDO E CARAMELIZADO SUAVE. PRODUTO HOMOGÊNEO, SEM SEPARAÇÃO DE FASES. COMPOSIÇÃO BÁSICA: LEITE INTEGRAL COM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, SUBMETIDO A PROCESSO DE CONCENTRAÇÃO E HIDRÓLISE DA LACTOSE, INDICADO PARA DIETA COM RESTRIÇÕES A LACTOSE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA, PORTARIA MAPA N°254/1997. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: LATA OU POUCH DE 395G. EM MATERIAL RESISTENTE, ATÓXICO, HERMÉTICO E INVIOLÁVEL. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE	UND	1024	R$ 8,99	R$ 9.205,76

	REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
131	MACARRÃO INTEGRAL TIPO ESPAGUETE SEM OVOS: DO TIPO MASSA SECA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÁGUA POTÁVEL, MOLDADO NO FORMATO TIPO CILÍNDRICO FINO E SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM ADEQUADA. MASSA LONGA, FINA E CILÍNDRICA. COR MARROM-CLARA, TÍPICA DE MASSAS INTEGRAIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MASSA INTEGRAL, SEM SABOR ÁCIDO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME APÓS O COZIMENTO, SEM DESMANCHAR OU EMPAPAR. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TEOR DE UMIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU INFERIOR A 13%, CONFORME EXIGIDO PELA RDC N°93/2000 E NORMATIVAS VIGENTES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO ESPECIAL E ÁGUA POTÁVEL. SEM ADIÇÃO DE OVOS OU DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°93/2000, RDC N°263/2005, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS DE PLÁSTICO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	150	R$ 6,64	R$ 996,00
132	MACARRÃO INTEGRAL TIPO PARAFUSO SEM OVOS: DO TIPO MASSA SECA, OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E ÁGUA POTÁVEL, MOLDADO NO FORMATO ESPIRALADO (FUSILI) E SUBMETIDO A PROCESSO DE SECAGEM ADEQUADA. MASSA DE FORMATO CURTO, ESPIRALADO, UNIFORME E ÍNTEGRO. COR MARROM-CLARA, TÍPICA DE MASSAS INTEGRAIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DA MASSA INTEGRAL, SEM SABOR ÁCIDO, RANÇO OU ODORES ESTRANHOS. TEXTURA FIRME APÓS O COZIMENTO, SEM DESMANCHAR OU EMPAPAR.	KG	150	R$ 6,64	R$ 996,00

	ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. O TEOR DE UMIDADE DEVERÁ SER IGUAL OU INFERIOR A 13%, CONFORME EXIGIDO PELA RDC N°93/2000 E NORMATIVAS VIGENTES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO ESPECIAL E ÁGUA POTÁVEL. SEM ADIÇÃO DE OVOS OU DERIVADOS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°93/2000, RDC N°263/2005, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO, RESISTENTE, TRANSPARENTE, SELADA E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO DE 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS DE PLÁSTICO CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
133	MAIONESE EM SACHÊ MONODOSE: PRODUTO ALIMENTÍCIO ELABORADO COM ÓLEO VEGETAL, OVOS, VINAGRE OU ACIDULANTE, CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES PERMITIDOS. INDICADO PARA USO CULINÁRIO. ACONDICIONADO EM SACHES, PRONTO PARA USO. COR BRANCA, UNIFORME, SEM MANCHAS OU SEPARAÇÃO DE FASES. TEXTURA CREMOSA, HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, FÁCIL DE ESPALHAR, SEM GRUMOS OU CRISTAIS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EQUILIBRADOS, SEM SABOR AMARGO, RANÇOSO OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, LARVAS, ODOR DESAGRADÁVEL, FRAGMENTOS DE INSETOS OU QUAISQUER CORPOS ESTRANHOS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÓLEO VEGETAL REFINADO, OVOS, VINAGRE OU OUTRO ACIDULANTE, SAL E CONDIMENTOS, ESTABILIZANTES E CONSERVANTES PERMITIDOS CONFORME LEGISLAÇÃO, ÁGUA POTÁVEL. TEOR MÁXIMO DE GORDURA: 65%, PH ENTRE 3,5 E 4,5; UMIDADE DE ATÉ 35%; SÓLIDOS TOTAIS DE ATÉ 65%. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°240/2018 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM SACHE MONODOSE, CONFECCIONADA	UND	21000	R$ 0,09	R$ 1.890,00

	EM MATERIAL LAMINADO, PRÓPRIO PARA CONTATO COM ALIMENTOS. ATÓXICO, FLEXÍVEL, RESISTENTE À UMIDADE, À GORDURA E À VARIAÇÃO TÉRMICA. TOTALMENTE SELADO, SEM VAZAMENTOS OU DEFORMAÇÕES. PESO LÍQUIDO: 7G A 10G. SECUNDÁRIA: CAIXA COM ACONDICIONAMENTO ADEQUADO, PROTEGENDO OS SACHÊS DA UMIDADE, CALOR E CONTAMINAÇÕES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
135	MINI PANETONE SEM AÇÚCAR: PRODUTO ASSADO, DE MASSA LEVE, MACIA E AERADA. ELABORADO POR FERMENTAÇÃO NATURAL COM LEVEDURAS SELECIONADAS, CONTENDO FRUTAS CRISTALIZADAS E/OU UVAS-PASSAS. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. COR EXTERNA: MARROM CLARO. COR INTERNA: AMARELA CLARA, COM DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE FRUTAS CRISTALIZADAS. DE TEXTURA FOFA, MACIA E AERADA. ADOÇADO COM ADOÇANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (MALTITOL E/OU ERITRITOL E/OU XILITOL E/OU ESTÉVIA E/OU SUCRALOSE). SABOR E ODOR SUAVES, COM AROMA CARACTERÍSTICO DE PANETONE TRADICIONAL. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU ODORES ANORMAIS. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS EXCESSIVAS, COLORAÇÃO ESCURA OU TEXTURA SECA. NÃO DEVE CONTER AÇÚCAR COMUM (SACAROSE, GLICOSE, MEL OU QUAISQUER AÇÚCARES ADICIONADOS). VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E RDC N°716/2022. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL, LACRADA, ATÓXICA, DE MATERIAL FLEXÍVEL OU CAIXA CARTONADA, PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 80G A 120G. DEVE CONSTAR NA EMBALAGEM QUE SE TRATA DE PRODUTO SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	120	R$ 9,16	R$ 1.099,20
137	MOSTARDA EM SACHÊ MONODOSE: PRODUTO ALIMENTÍCIO DE PRIMEIRA QUALIDADE, À BASE DE SEMENTES DE MOSTARDA, DESTINADO AO CONSUMO DIRETO OU COMO CONDIMENTO. COR AMARELO CARACTERÍSTICO. SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS. SABOR SUAVE, LEVEMENTE PICANTE E ÁCIDO, CARACTERÍSTICO DA MOSTARDA. DEVE APRESENTAR TEXTURA CREMOSA E	UND	21000	R$ 0,08	R$ 1.680,00

	HOMOGÊNEA, LIVRE DE GRUMOS, BOLORES, FERMENTAÇÕES, SEPARAÇÕES DE FASE OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. ISENTO DE SUJIDADES, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU CONTAMINANTES QUÍMICOS, FÍSICOS E MICROBIOLÓGICOS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA, SEMENTES DE MOSTARDA, VINAGRE, SAL, AÇAFRÃO OU CÚRCUMA (COMO CORANTE NATURAL), ESPESSANTES E ACIDULANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ MONODOSE INDIVIDUAL CONTENDO ENTRE 7G A 10G, PRODUZIDO EM MATERIAL ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO PORTERMO-SELAGEM, SEGURO PARA CONTADO COM ALIMENTOS. SECUNDÁRIA: CAIXA COM ACONDICIONAMENTO ADEQUADO, PROTEGENDO OS SACHÊS DA UMIDADE, CALOR E CONTAMINAÇÕES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
139	PIPOCA PRONTA AMANTEIGADA: SNACK À BASE DE MILHO EXPANDIDO, AMANTEIGADA, PRONTA PARA CONSUMO. COR AMARELO CLARO A DOURADO. TEXTURA CROCANTE, LEVE, SEM UMIDADE. SABOR SUAVE E SALGADO, COM TOQUE AMANTEIGADO CARACTERÍSTICO. ODOR TÍPICO DE PIPOCA COM MANTEIGA. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PEDRAS, FRAGMENTOS, INSETOS E LARVAS. LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, FUNGOS, MOFO, ODORES DESAGRADÁVEIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL, PLÁSTICA OU ALUMINIZADA, FLEXÍVEL, SELADA HERMETICAMENTE, RESISTENTE, ATÓXICA E QUE PROTEJA CONTRA A UMIDADE. PESO LÍQUIDO: 40G A 70G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO, SELADA, INVIOLÁVEL. CONTENDO DE 18 A 30 PACOTES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	14200	R$ 7,30	R$ 103.660,00
140	REFRIGERANTE DE GUARANÁ TIPO CAÇULINHA ZERO AÇÚCAR: BEBIDA NÃO ALCOÓLICA, GASEIFICADA, DO TIPO REFRIGERANTE, SABORIZADA NATURALMENTE, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. SABOR GUARANÁ E COR CARACTERÍSTICA DA BEBIDA.	UND	1096	R$ 1,49	R$ 1.633,04

	DEVE APRESENTAR ASPECTO LÍMPIDO, COM CARBONATAÇÃO ADEQUADA, LIVRE DE CONTAMINAÇÕES, SEDIMENTOS, SEPARAÇÕES DE FASES, TURVAÇÃO, ODOR ESTRANHO OU FERMENTAÇÕES. COMPOSIÇÃO ESPERADA: ÁGUA POTÁVEL GASEIFICADA, EDULCORANTES AUTORIZADOS (ASPARTAME/ACESSULFAME DE POTÁSSIO), EXTRATO DE GUARANÁ, ACIDULANTES (ÁCIDO CÍTRICO), CONSERVADORES PERMITIDOS (BENZOATO DE SÓDIO), CORANTE CARAMELO E ANTIOXIDANTE ÁCIDO ASCÓRBICO. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. TEOR MÍNIMO DE CARBONATAÇÃO: 2,5 A 3,5 VOLUMES DE CO^2, QUE GARANTA EFERVESCÊNCIA E ESTABILIDADE SENSORIAL. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°274/2005, RDC N°727/2022 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 E IN N°60/2019 (MAPA). EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICO PET, ATÓXICO, RESISTENTE, LACRADO, COM TAMPA INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 200ML A 250ML. SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS CONTENDO 12 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
147	OVINHOS DE AMENDOIM: AMENDOIM CONFEITADO (GRÃOS DE AMENDOIM INTEIROS ENVOLVIDOS POR COBERTURA AÇUCARADA). GRÃOS CROCANTES, UNIFORMEMENTE COBERTOS POR CAMADA DE AÇÚCAR, SABOR ADOCICADO LEVE E CARACTERÍSTICO, LIVRE DE SABORES ESTRANHOS, RANÇO, BOLORES OU IMPUREZAS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: AMENDOIM SELECIONADO, AÇÚCAR, CORANTES E AROMATIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, PODENDO CONTER GOMA ARÁBICA OU GLACEADORES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA DE POLIETILENO OU POLIPROPILENO BIORIENTADO – BOPP), ATÓXICA, TRANSPARENTE OU IMPRESSA, RESISTENTE, HERMETICAMENTE SELADA E INDIVIDUAL. PESO LÍQUIDO: 145G A 160G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE;	UN	1000	R$ 4,67	R$ 4.670,00

	EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
151	PANETONE TRADICIONAL: PRODUTO ASSADO, DE MASSA LEVE, MACIA E AERADA. ELABORADO POR FERMENTAÇÃO NATURAL COM LEVEDURAS SELECIONADAS, CONTENDO FRUTAS CRISTALIZADAS E/OU UVAS-PASSAS. COR EXTERNA: MARROM CLARO. COR INTERNA: AMARELA CLARA, COM DISTRIBUIÇÃO UNIFORME DE FRUTAS CRISTALIZADAS. DE TEXTURA FOFA, MACIA E AERADA. SABOR E ODOR SUAVES, DOCE, COM AROMA CARACTERÍSTICO DE PANETONE TRADICIONAL. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU ODORES ANORMAIS. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS EXCESSIVAS, COLORAÇÃO ESCURA OU TEXTURA SECA. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL, LACRADA, ATÓXICA, DE MATERIAL FLEXÍVEL OU CAIXA CARTONADA, PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 500G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UN	1000	R$ 10,02	R$ 10.020,00
152	CHOCOTONE: PRODUTO ASSADO, DE MASSA LEVE, MACIA E AERADA. ELABORADO POR FERMENTAÇÃO NATURAL COM LEVEDURAS SELECIONADAS, CONTENDO GOTAS OU PEDAÇOS DE CHOCOLATE, PRONTO PARA CONSUMO. COR EXTERNA: MARROM. COR INTERNA: MARROM, COM DISTRIBUIÇÃO DAS GOTAS DE CHOCOLATE. DE TEXTURA FOFA, MACIA E AERADA. SABOR E ODOR SUAVES, DOCE, COM AROMA CARACTERÍSTICO DE CHOCOTONE TRADICIONAL. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO, ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, BOLORES, UMIDADE EXCESSIVA OU ODORES ANORMAIS. NÃO DEVE APRESENTAR RACHADURAS EXCESSIVAS, COLORAÇÃO ESCURA OU TEXTURA SECA. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: INDIVIDUAL, LACRADA, ATÓXICA, DE MATERIAL FLEXÍVEL OU CAIXA CARTONADA, PROTEGENDO O PRODUTO CONTRA UMIDADE OU CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO: 500G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UN	1000	R$ 11,67	R$ 11.670,00

155	MARIA-MOLE EM POTE: DOCE À BASE DE GELATINA, AÇÚCAR E CLARA DE OVO, PRONTO PARA CONSUMO. COM COR UNIFORME, SUPERFÍCIE LISA, CONSISTÊNCIA MACIA, SEM GRUMOS E FÁCIL DE MASTIGAR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM LACRADA E RESISTENTE, CONTENDO 50 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PT	500	R$ 27,16	R$ 13.580,00
158	VINAGRE DE ÁLCOOL: VINAGRE DE ÁLCOOL ETÍLICO, OBTIDO POR FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE ÁLCOOL DE ORIGEM AGRÍCOLA, PRONTO PARA USO CULINÁRIO. LÍQUIDO TRANSPARENTE E LÍMPIDO OU LEVEMENTE TURVO. SEM PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, MOFO, BOLORES, INSETOS, LARVAS, PARASITAS OU SUJIDADES. ODOR E AROMA SUAVES, LEVEMENTE ÁCIDOS, CARACTERÍSTICOS DO VINAGRE DE ÁLCOOL. CONCENTRAÇÃO DE ÁCIDO ACÉTICO ENTRE 4% E 5%. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCO DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM TAMPA VEDANTE. PESO LÍQUIDO: 750ML. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO ATÓXICO, INVIOLÁVEL, CONTENDO 12 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	CX	20	R$ 2,29	R$ 45,80
160	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE COCO: BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE INDIVIDUAL, RECHEADO COM CREME OU PASTA DE COCO ADOÇADO, PRONTO PARA CONSUMO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE MASSA DE CACAU E DERIVADOS, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, COCO DESIDRATADO OU FRESCO PROCESSADO, PODENDO CONTER LECITINA DE SOJA COMO EMULSIFICANTE E AROMATIZANTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL LAMINADO ATÓXICO, RESISTENTE E INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 20 A 25G. SECUNDÁRIA: DISPLAY CONTENDO 30 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	DISP	1000	R$ 79,80	R$ 79.800,00
161	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE WAFER – CAIXA: PRONTO PARA CONSUMO,	UN	200	R$ 3,98	R$ 796,00

	COBERTURA UNIFORME DE CHOCOLATE AO LEITE, SEM RACHADURAS OU MANCHAS. TEXTURA DA CAMADA EXTERNA FIRME E RECHEIO DE WAFER CROCANTE E HOMOGÊNEO, SEM GRUMOS, CRISTAIS DE AÇ´ÇUCAR OU CORPOS ESTRANHOS. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE MASSA DE CACAU E DERIVADOS, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, WAFER (FARINHA DE TRIGO, AÇÚCAR, ÓLEO VEGETAL), PODENDO CONTER LECITINA DE SOJA COMO EMULSIFICANTE E AROMATIZANTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGENS APROPRIADAS, LACRADAS, CONTENDO ENTRE 16 E 20 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
VALOR TOTAL: R$ 1.509.486,94 (UM MILHÃO QUINHENTOS E NOVE MIL QUATROCENTOS E OITENTA E SEIS REAIS E NOVENTA E QUATRO CENTAVOS)					

CONTRATADA: THAYNÁ DE FÁTIMA CRISTOFORO LTDA **CNPJ: 50.618.010/0001-63**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
9	ALHO DESCASCADO: SELECIONADO, ÍNTEGRO, FIRME, ISENTO DE MANCHAS, MOFO, BOLORES, SUJIDADES, PARTES DETERIORADAS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. PRODUTO FRESCO, COM ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE ADITIVOS QUÍMICOS OU CONSERVANTES NÃO PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019 E RDC N°429/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, SELADO, PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. PESO LÍQUIDO: DE 1 KG A 1,100 KG.	PCT	737	R$ 19,50	R$ 14.371,50
VALOR TOTAL: R$ 14.371,50 (CATORZE MIL TREZENTOS E SETENTA E UM REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)					

CONTRATADA: LMM EMBALAGENS LTDA **CNPJ: 50.825.317/0001-35**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
11	ALHO TRITURADO: INGREDIENTES: ALHO, ANTIOXIDANTE INS 330, CONSERVANTE INS 202 E INS 223. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: BALDE PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO RÓTULO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 3 KG.	BALDE	272	R$ 34,00	R$ 9.248,00
14	AZEITONA VERDE FATIADA EM CONSERVA: DE ACORDO COM A PORTARIA Nº134/1995 DO MAPA E RDC Nº 331/2019 + IN Nº 60/2019. AZEITONA VERDE, SEM CAROÇO, DE PRIMEIRA QUALIDADE EM CONSERVA. FRUTOS COM COLORAÇÃO UNIFORME, TEXTURA FIRME, ISENTOS DE MANCHAS ESCURAS OU DEFEITOS VISÍVEIS; PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 5 % DE UNIDADES DEFEITUOSAS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS,	BALDE	193	R$ 54,00	R$ 10.422,00

	ISENTO DE SABORES ESTRANHOS OU FERMENTAÇÃO. CONSERVADAS EM SALMOURA, VINAGRE OU ÓLEO VEGETAL COM TEOR DE SAL E ACIDEZ DENTRO DOS PADRÕES ESTABELECIDOS. LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS VEGETAIS OU CORPOS ESTRANHOS DE QUALQUER NATUREZA. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA, COM PESO LÍQUIDO DRENADO DE 2 KG. SECUNDÁRIA: CAIXAS DE PAPEL CONTENDO 6 BALDES. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
16	BATATA PALHA: BATATAS SELECIONADAS, HIGIENIZADAS, DESCASCADAS, CORTADAS EM TIRAS FINAS (FORMATO PALHA), FRITAS EM ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, LEVEMENTE SALGADAS, COM TEXTURA CROCANTE, COR AMARELO, DOURADA UNIFORMEMENTE. ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DO GOSTO DE ÓLEO RANÇOSO, EXCESSO DE SAL OU QUALQUER SINAL DE DETERIORAÇÃO. AUSÊNCIA DE BATATAS QUEIMADAS, MOLES OU ESCURECIDAS. LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, BOLORES, CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES OU QUALQUER CONTAMINAÇÃO. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A RDC Nº 572/2021 E RDC Nº 331/2019 + IN Nº 60/2019 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FILME COMPOSTO DE POLIETILENO, POLIÉSTER E ALUMÍNIO OU SIMILAR, HERMETICAMENTE FECHADO COM CAPACIDADE PARA 500 GRAMAS OU 1 QUILO.	KG	1620	R$ 16,26	R$ 26.341,20
39	CONFEITO DE CHOCOLATE INDIVIDUAL: PRODUTO ALIMENTÍCIO NA FORMA DE PEQUENOS CONFEITOS CROCANTES À BASE DE CHOCOLATE, COM COBERTURA AÇUCARADA COLORIDA. APRESENTADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL. CORES VARIADAS, TEXTURA CROCANTE POR FORA E MACIA POR DENTRO. SABOR DOCE, TÍPICO DE CHOCOLATE AO LEITE. ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, CONTAMINANTES, UMIDADE OU RANCIFICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA E ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 331/2019, RDC N°429/2020 DA ANVISA EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHE OU ENVELOPE LACRADO, DE MATERIAL PLÁSTICO FLEXÍVEL, ATÓXICO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO. PESO LÍQUIDO: 10G A 20G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	14340	R$ 0,70	R$ 10.038,00
83	SAL REFINADO IODADO: SAL REFINADO, PRÓPRIO PARA CONSUMO E ENRIQUECIDO COM IODO. CLORETO DE SÓDIO (NACL) COM TEOR MÍNIMO DE 97,5%. IODATO DE POTÁSSIO (KIO3) OU IODETO DE POTÁSSIO (KI), COMO FONTE DE IODO. AGENTES ANTIUMECTANTES AUTORIZADOS (FERROCIANETO DE SÓDIO OU DE POTÁSSIO).	KG	2320	R$ 1,26	R$ 2.923,20

	GRANULOMETRIA FINA E UNIFORME. APARÊNCIA DE PÓ BRANCO, SECO E HOMOGÊNEO. ODOR E SABOR TÍPICOS DE SAL DE COZINHA, SEM ALTERAÇÕES OU RANCIFICAÇÕES. ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, LARVAS, INSETOS, MATÉRIAS TERROSAS OU ESTRANHAS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°23/2013, RDC N°240/2018 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, INVIOLÁVEL. PESO LÍQUIDO: 1KG. SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS RESISTENTES CONTENDO 30KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM				
91	BALA MOLE: BALA TIPO MOLE, SABORES SORTIDOS. TIPO DOCE MASTIGÁVEL, COM CONSISTÊNCIA MACIA. APARÊNCIA COLORIDA, NÃO PEGAJOSA AO TOQUE. SABOR CARACTERÍSTICO AO DECLARADO. ODOR LEVEMENTE FRUTADO, CONFORME O SABOR. ISENTO DE SUJIDADES, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS, LARVAS, BOLORES, MOFO, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE PLÁSTICO, ATÓXICO, SELADO. PESO LÍQUIDO: 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	1710	R$ 12,40	R$ 21.204,00
107	GRANULADO DE CHOCOLATE MACIO: PRODUTO ALIMENTÍCIO CONFEITADO, À BASE DE AÇÚCAR E CACAU, COM FORMATO CILÍNDRICO E ALONGADO, COM COMPRIMENTO MÉDIO DE 3 A 5 MM. TEXTURA MACIA E SABOR INTENSAMENTE ACHOCOLATADO, DESTINADO AO USO CULINÁRIO E DECORAÇÃO DE DOCES E SOBREMESAS. COLORAÇÃO SEM TONS ESBRANQUIÇADOS OU QUEIMADOS. PRODUTO NÃO CROCANTE, SEM RESSECAMENTO OU ENDURECIMENTO. ISENTO DE SABOR RANÇOSO, MATÉRIAS ESTRANHAS, GRUMOS, UMIDADE VISÍVEL, INSETOS OU RESÍDUOS. COMPOSIÇÃO ESPERADA: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, GORDURA VEGETAL, LEITE EM PÓ, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTES E ESTABILIZANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO	KG	234	R$ 17,96	R$ 4.202,64

	VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA E MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO OU POUCH LAMINADO DE 500G. RESISTENTE, HERMÉTICO, ATÓXICO E INVIOLÁVEL. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
120	PIRULITO PSICODÉLICO: DOCE SÓLIDO, COM FORMATO ESPIRAL, MULTICOLORIDO, MARMORIZADO COM CORES MESCLADAS E VIBRANTES. PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO. SABOR ADOCICADO E AROMA CORRESPONDENTE AO DECLARADO. COLORAÇÃO VISUALMENTE ATRATIVA, MULTICOLORIDO, OBTIDA POR CORANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES, INSETOS, LARVAS, UMIDADE, RACHADURAS OU ALTERAÇÃO DE COR E SABOR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N°429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE, EM MATERIAL PLÁSTICO RESISTENTE, SELADO E ATÓXICO. COM DIÂMETRO DE 6CM À 8CM. SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO ATÓXICO, SELADO E INVIOLÁVEL. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	14210	R$ 0,40	R$ 5.684,00
129	KETCHUP EM SACHÊ MONODOSE: PRODUTO ALIMENTÍCIO INDUSTRIALIZADO À BASE DE POLPA DE TOMATE, COM ADIÇÃO DE VINAGRE, SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, ALHO, ESPECIARIAS, AROMA NATURAL E/OU IDÊNTICO AO NATURAL, CONSERVANTES E ESPESSANTES PERMITIDOS POR LEGISLAÇÃO. DE USO CULINÁRIO E COMO ACOMPANHAMENTO. TEOR MÍNIMO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS DE 25° BRIX APARÊNCIA: LÍQUIDO VISCOSO, PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM SACHÊS MONODESE. COR VERMELHA, CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. SABOR SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO. AROMA CARACTERÍSTICO DE KETCHUP. TEXTURA HOMOGÊNEA, SEM PRESENÇA DE GRUMOS OU SEPARAÇÃO DE FASES (ÁGUA / POLPA). PRODUTO ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, BOLORES, FERMENTAÇÕES, ALTERAÇÕES DE COR E ODOR. NÃO DEVE CONTER INGREDIENTES DE ORIGEM ANIMAL. SEM GLÚTEN.	UND	21000	R$ 0,08	R$ 1.680,00

	VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019, RDC N°429/2020 E RDC N°123/2001 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊ MONODOSE, EM MATERIAL LAMINADO (METALIZADO OU PLÁSTICO TERMO-SELADO), RESISTENTE, ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO. CONTENDO DE 7G A 10G POR UNIDADE. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO MÚLTIPLOS SACHÊS. DEVE APRESENTAR ROTULAGEM COM NOME DO PRODUTO, MARCA, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO LÍQUIDO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL CNPJ E ENDEREÇO DO FABRICANTE. (CONFORME IN N°75/2020).				
148	BOMBOM DE CHOCOLATE AO LEITE RECHEADO: RECHEADO COM CREME À BASE DE CASTANHA DE CAJU E AMENDOIM, COBERTO COM CHOCOLATE. EM FORMATO ARREDONDADO, COM COBERTURA UNIFORME DE CHOCOLATE AO LEITE. TEXTURA COM CAMADA EXTERNA FIRME E CROCANTE, RECHEIO INTERNO CREMOSO, HOMOGÊNEO, SEM PRESENÇA DE CRISTAIS DE AÇÚCAR, GRUMOS OU CORPOS ESTRANHOS. SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE E CASTANHAS. COMPOSIÇÃO À BASE DE MASSA DE CACAU E DERIVADOS, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AÇÚCAR, MANTEIGA DE CACAU, CASTANHA DE CAJU E AMENDOIM, PODENDO CONTER LECITINA DE SOJA COMO EMULSIFICANTE E AROMATIZANTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALADOS INDIVIDUALMENTE EM PAPEL ALUMÍNIO COM SOBREPOSIÇÃO DE CELOFANE OU POLIPROPILENO BIORIENTADO – BOPP. PESO APROXIMADO DE 20G. SECUNDÁRIA: SACO PLÁSTICO, ÍNTEGRO, RESISTENTE E HERMETICAMENTE FECHADO, CONTENDO 800G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	PCT	500	R$ 53,45	R$ 26.725,00
149	CORANTE ALIMENTÍCIO – CORES VARIADAS: ARTIFICIAL E/OU NATURAL, LÍQUIDO, PRÓPRIO PARA USO EM PREPARAÇÕES ALIMENTÍCIAS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ESTÁVEL, LIVRE DE SEDIMENTOS E BOLORES. COR INTENSA E ESPECÍFICA, CONFORME DECLARADO NO RÓTULO. PRONTO PARA USO, DEVENDO DISSOLVER OU MISTURAR FACILMENTE NAS PREPARAÇÕES. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: FRASCOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO 10ML. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E	UN	10	R$ 2,50	R$ 25,00

	SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
159	CHOCOLATE AO LEITE EM BASTÃO CILÍNDRICO: COMPOSTO BASICAMENTE POR MASSA DE CACAU E DERIVADOS, LEITE EM PÓ INTEGRAL, AÇÚCAR E MANTEIGA DE CACAU, PODENDO CONTER LECITINA DE SOJA COMO EMULSIFICANTE E AROMATIZANTE PERMITIDO PELA LEGISLAÇÃO. EM FORMATO DE BASTÃO CILÍNDRICO. DEVE APRESENTAR COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CHOCOLATE AO LEITE, TEXTURA FIRME, HOMOGÊNEA E SEM A PRESENÇA DE CORPOS ESTRANHOS, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÕES DE SABOR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALADO INDIVIDUALMENTE EM PAPEL CHUMBO ATÓXICO E ÍNTEGRO. PESO LÍQUIDO: 16G A 20G. SECUNDÁRIA: DISPLAY CONTENDO 30 UNIDADES. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NUMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	DISP	1000	R$ 41,75	R$ 41.750,00
VALOR TOTAL: R$ 160.243,04 (CENTO E SESSENTA MIL DUZENTOS E QUARENTA E TRÊS REAIS E QUATRO CENTAVOS)					

CONTRATADA: GERADI & CIA LTDA **CNPJ: 01.337.192/0001-99**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
44	DOCE TIPO COCADA BRANCA: ELABORADO À BASE DE COCO RALADO, AÇÚCAR E/OU LEITE CONDENSADO. COR BRANCA. SABOR DOCE E CARACTERÍSTICO DE COCO COZIDO. TEXTURA FIRME, LEVEMENTE ÚMIDA, COM FIBRAS PERCEPTÍVEIS DO COCO. AROMA AGRADÁVEL, TÍPICO DE COCO COZIDO. O PRODUTO DEVE APRESENTAR ASPECTO ÍNTEGRO, SEM BOLORES, MOFOS, INSETOS, MATÉRIAS ESTRANHAS, RANCIFICAÇÃO, UMIDADE EXCESSIVA OU ALTERAÇÃO DE COR. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: UNIDADES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM FILME PLÁSTICO FLEXÍVEL OU METALIZADO, COM SELO TÉRMICO. PESO LÍQUIDO: 25G A 40G. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPEL REFORÇADO, LACRADO, INVIOLÁVEL, CONTENDO DE 20 A 30 UNIDADES POR CAIXA. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE	UND	14440	R$ 1,45	R$ 20.938,00

	REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
VALOR TOTAL R$ 20.938,00 (VINTE MIL NOVECENTOS E TRINTA E OITO REAIS)					

CONTRATADA: SOUZA REIS COMÉRCIO ATACADISTA LTDA CNPJ: 31.436.523/0001-09					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
8	AÇAFRÃO: DE ACORDO COM A RDC 240/2018, RDC 331/2019 E RDC 275/2002. PREPARADAS COM MATÉRIAS PRIMAS SÃS, LIMPAS E DE BOA QUALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. NÃO APRESENTADO CHEIRO ACRE OU RANÇOSO. APARÊNCIA: PÓ FINO. COR: ALARANJADA. CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENTO PESO LÍQUIDO DE 500 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	KG	114	R$ 28,41	R$ 3.238,74
10	ALHO FRITO: INGREDIENTES: ALHO, ANTIOXIDANTE INS 330, CONSERVANTE INS 202 E INS 223. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POTE PLÁSTICO TRANSPARENTE OU PACOTES CONTENDO RÓTULO DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.	KG	297	R$ 38,66	R$ 11.482,02
36	CANELA MOÍDA: DE USO CULINÁRIO, EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, SECO, ISENTO DE GRUMOS. COR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CANELA, SEM ODORES OU SABORES ESTRANHOS. PUREZA: 100% CANELA MOÍDA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES, CORANTES, CONSERVANTES OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. LIVRE DE CORPOS ESTRANHOS, SUJIDADES, FRAGMENTOS DE INSETOS E UMIDADE EXCESSIVA. VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019 E RDC N°727/2022 DA ANVISA E IN N°160/2022 – MAPA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: ORIGINAL DE FÁBRICA, RESISTENTE, HIGIÊNICA, HERMETICAMENTE FECHADA, QUE PROTEJA O PRODUTO DA LUZ, UMIDADE E CONTAMINAÇÃO. PESO LÍQUIDO DE 500 G OU 1 KG.	KG	44	R$ 25,11	R$ 1.104,84
73	ORÉGANO: PRODUTO OBTIDO 100% DAS FOLHAS DE ORÉGANO DESIDRATADAS E TRITURADAS, PRÓPRIAS PARA USO CULINÁRIO COMO CONDIMENTO. DEVE APRESENTAR COLOCAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA. ODOR E SABOR TÍPICOS DA ERVA FRESCA, COM ASPECTO SECO E LIVRE DE IMPUREZAS. SEM ADIÇÃO DE SAL, CONSERVANTES, CORANTES OU AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, PEDRAS, FRAGMENTOS, INSETOS E LARVAS. LIVRE DE UMIDADE EXCESSIVA, FUNGOS, MOFO, ODORES DESAGRADÁVEIS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°331/2019 E RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU LAMINADA, ATÓXICA, SELADA, RESISTENTE À UMIDADE E À LUZ, COM FECHAMENTO QUE MANTENHA A INTEGRIDADE DO PRODUTO.	KG	85	R$ 30,55	R$ 2.596,75

	PESO LÍQUIDO DE 500G A 1KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
VALOR TOTAL: R$ 18.422,35 (DEZOITO MIL QUATROCENTOS E VINTE E DOIS REAIS E TRINTA E CINCO CENTAVOS)					

CONTRATADA: BIDBOM ALIMENTOS LTDA **CNPJ: 54.577.596/0001-16**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
23	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER EM SACHÊS: DE EXCELENTE QUALIDADE, EMBALADOS EM SACHES INDIVIDUAIS, PRONTO PARA CONSUMO. BISCOITO SALGADO SECO, FORMATO TRADICIONAL TIPO CREAM CRACKER. TEXTURA CROCANTE E LEVE, SEM ESTAR QUEBRADIÇO EM EXCESSO OU ESFARELADO. COR AMARELO-DOURADA E UNIFORME, SEM MANCHAS ESCURAS, QUEIMADOS OU SINAIS DE UMIDADE. SABOR LEVEMENTE SALGADO E AROMA SUAVE CARACTERÍSTICO DO BISCOITO CREAM CRACKER. ISENTO DE MOFO, BOLORES, BOLORES, ODORES ESTRANHOS, SABOR RANÇOSO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: SACHÊS INDIVIDUAIS; EMBALADOS EM SACHES PLÁSTICOS LAMINADOS, COM PESO LÍQUIDO ENTRE 20G E 30G, SELADOS, RESISTENTES, APROPRIADOS PARA CONTATO COM ALIMENTOS. SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO CONTENDO MÚLTIPLOS SACHÊS (100 A 500 UNIDADES). ROTULAGEM: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIOS E SECUNDÁRIOS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	UND	41780	R$ 0,42	R$ 17.547,60
29	BISCOITO TIPO BOLACHÃO DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE: BISCOITO TIPO PÃO DE MEL, COM AROMA E SABOR CARACTERÍSTICO DE MEL E COBERTURA DE CHOCOLATE. PRONTO PARA CONSUMO. COR MARROM, UNIFORME. SABOR DOCE COM NOTAS DE MEL. TEXTURA MACIA, LEVEMENTE ÚMIDA, PODENDO SER CROCANTE NAS BORDAS. AROMA TÍPICO DE MEL, ESPECIARIAS E CHOCOLATE. DE FORMATO REDONDO OU OVALADO. COBERTURA FIRME, NÃO ESBRANQUIÇADA OU DERRETIDA. ISENTO DE CORPOS ESTRANHOS, INSETOS, LARVAS, MOFOS, BOLORES, RANCIFICAÇÕES, UMIDADE EXCESSIVA OU SUJIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 03 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N°263/2005, RDC 331/2019 + IN N° 60/2019 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO. PESO LÍQUIDO: 200G A	PCT	5224	R$ 3,19	R$ 16.664,56

	400G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGEM: PRIMÁRIA: EMBALAGEM DE PLÁSTICO ATÓXICO, HERMETICAMENTE FECHADO. PESO LÍQUIDO: 200G A 400G. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.				
VALOR TOTAL: R$ 34.212,16 (TRINTA E QUATRO MIL DUZENTOS E DOZE REAIS E DEZESSEIS CENTAVOS)					

CONTRATADA: CELEIRO ALIMENTOS LTDA **CNPJ: 52.062.074/0001-56**					
ITEM	**DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**	**UNID.**	**QTDE.**	**VALOR UNIT.**	**SUBTOTAL**
59	LOURO MOÍDO: CONDIMENTO DESIDRATADO. PRODUTO SECO, PULVERIZADO (EM PÓ), PRONTO PARA USO CULINÁRIO. PÓ FINO, HOMOGÊNEO, ISENTO DE GRUMOS, PARTÍCULAS ESTRANHAS OU UMIDADE. COR CARACTERÍSTICA DO TEMPERO. ODOR AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO. SABOR AROMÁTICO E TÍPICO DA FOLHA DE LOURO. NÃO MISTURADO COM OUTRAS FOLHAS OU FIBRAS VEGETAIS. VALIDADE MÍNIMA DE 08 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. DE ACORDO COM A RDC N°275/2002, RDC N° 429/2020 E IN N°75/2020 DA ANVISA. EMBALAGEM: PRIMÁRIA: PLÁSTICA OU LAMINADA, SELADA, ATÓXICA, RESISTENTE À UMIDADE E À LUZ, QUE PROTEJA O PRODUTO DURANTE O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE. PESO LÍQUIDO: 500G. SECUNDÁRIA: FARDOS PLÁSTICOS ATÓXICOS OU CAIXA DE PAPELÃO, CONTENDO 10KG. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTES INFORMAÇÕES; IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A CLASSIFICAÇÃO E A MARCA; NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO; NÚMERO DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE; EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAGEM.	KG	87	R$ 23,76	R$ 2.067,12
VALOR TOTAL: R$ 2.067,12 (DOIS MIL SESSENTA E SETE REAIS E DOZE CENTAVOS)					

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO
CANCELAMENTO DE ATA
PREGÃO ELETRÔNICO n.º 041/2025
PROCESSO LICITATÓRIO n.º 077/2025
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 037/2025
CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE GUAPIAÇU
DETENTORA DA ATA: AGASERV COMÉRCIO E ASSISTENCIA TÉCNICA EIRELI
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE APARELHOS DE AR-CONDICIONADO, COM O OBJETIVO DE ATENDER ÀS NECESSIDADES DE CLIMATIZAÇÃO DE AMBIENTES INTERNOS, destinados aos departamentos do município de Guapiaçu/SP, pelo período de 12 (doze) meses.
ASSUNTO: Em razão do descumprimento contratual e da ausência de justificativa válida, o Município de Guapiaçu **cancela unilateralmente** o registro de preços da empresa AGASERV COMÉRCIO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA EIRELI, referente à Ata de Registro de Preços nº 037/2025.
FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: fundamenta-se na Cláusula Oitava, item 8.1, alínea “a”, da Ata de Registro de Preços nº 037/2025, que prevê o cancelamento do registro em caso de descumprimento das condições pactuadas. Nos termos da Cláusula Oitava, item 8.4, inciso 5, constitui infração o ato de “ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado”, situação caracterizada no presente caso. E no art. 156 da Lei nº 14.133/2021.
DATA: 17/11/2025.
.....

Concursos Públicos/Processos Seletivos

Convocação

GOVERNO MUNICIPAL DE GUAPIAÇU
PREFEITURA MUNICIPAL DE GUAPIAÇU
EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO POR PRAZO DETERMINADO

CARLOS CESAR ZAITUNE, Prefeito do Município de Guapiaçu, Estado de São Paulo, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei. Diante da lista dos candidatos aprovados e classificados para a vagas de função pública desta Prefeitura através do **Processo Seletivo 03/2025**, deste Executivo;

RESOLVE:-

I) Convocar os candidatos classificados para o preenchimento das vagas abertas de Auxiliar de Limpeza, Farmacêutico, Fisioterapeuta, Técnico de Farmácia e Técnico de Raio X **(Contrato por Prazo Determinado)**, nos termos da Lei Complementar Municipal nº 01/93 e com as alterações introduzidas com a Lei Complementar nº 01/06, a comparecerem ao Prédio do Paço Municipal (Avenida Abrahão José de Lima n.º 572), nos dias 18/11/2025 e 19/11/2025, no período das **10:00 às 15:00 hs,** para entrega dos xerox dos documentos seguintes:-

a) uma foto 3x4 recente;
b) documento de identidade reconhecido legalmente em território nacional, com fotografia (com data de expedição maior a 2016);
c) título de eleitor e comprovante de votação na última eleição ou certidão que está quite;
d) cadastro nacional de pessoa física — CNPF — (antigo CPF);
e) certificado de reservista ou de dispensa de incorporação, quando for do sexo masculino;
f) comprovante de conclusão da habilitação exigida para a função (diploma/certificado), de acordo com esse edital, devidamente reconhecida pelo Sistema Federal ou pelos sistemas Estaduais e Municipais de ensino;
g) cartão de cadastramento no PIS/PASEP, se houver;
h) certidão de casamento ou nascimento e caso seja a de casamento, apresentar CPF do cônjuge;
i) certidão de nascimento dos filhos e CPF, quando for o caso;
j) documento de identidade reconhecido legalmente em território nacional, com fotografia, ou certidão de nascimento dos dependentes legais, se houver, e documento que legalmente comprove a condição de dependência;
k) atestado de que não possui registro de antecedentes criminais, emitido pela Secretaria de segurança Pública do estado, onde residiu nos últimos 05 (cinco) anos;
l) atestado de saúde (exame médico a ser realizado pelo perito da Prefeitura Municipal de Guapiaçu e será agendado pela Secretaria Municipal de Saúde após a entrega dos demais documentos);
m) declaração de bens ou valores que integram o patrimônio até a data da posse, ou a última declaração de imposto de renda (modelo disponível no Paço Municipal setor de RH para preenchimento);
n) declaração, informando se exerce ou não outra função, emprego ou função pública no âmbito federal, estadual, municipal ou privado (modelo disponível no Paço Municipal setor de RH para preenchimento);
o) declaração, informando se já é aposentado, por qual motivo e junto a qual regime de previdência social (modelo disponível no Paço Municipal setor de RH para preenchimento);
p) declaração de não estar cumprindo sanção por idoneidade, aplicada por qualquer órgão público ou entidade da esfera Federal, Estadual e Municipal (modelo disponível no Paço Municipal setor de RH para preenchimento);
q) Carteira de Trabalho digital;
r) Abertura de Conta Salário (o candidato será orientado no dia da entrega da documentação sobre a abertura);
s) Comprovante de Endereço;
t) Declaração de Dependente do IRRF (imposto de renda retido na fonte), pode ser de próprio punho (modelo disponível no local de entrega da documentação);
u) Situação cadastral junto a Receita Federal (para uso do e-social)

Obs. Os candidatos deverão estar com todos os documentos no dia da entrega (exceto as certidões/declarações disponível no local)

II) Os candidatos convocados através deste edital serão contratados e entrarão em exercício no dia **25.11.2025**.

III) Os candidatos que ficam convocados a comparecerem dentro do prazo e horário estabelecidos para ocupação das respectivas vagas abertas e que deverão ser preenchidas, são os seguintes:-

GOVERNO MUNICIPAL DE GUAPIAÇU

AUXILIAR DE LIMPEZA

CLASSIFICAÇÃO	CANDIDATO	NASCIMENTO
1º	CÉLIA REGINA GIMENES	14/11/1966
2º	TEREZINHA FERREIRA DOURADO	02/12/1979

FARMACÊUTICO

CLASSIFICAÇÃO	CANDIDATO	NASCIMENTO
1º	TELMA DE CHRISTO ALARCON	26/09/1964
2º	KYRLY MORAIS CARNEIRO	27/04/1990

FISIOTERAPEUTA

CLASSIFICAÇÃO	CANDIDATO	NASCIMENTO
1º	NAILA MARIANA M. PEROZIM GOULART	27/05/1986
2º	PAOLA MOTA DE MAURO MARTINS	26/06/2001
3º	DEBORA MAYRA FERREIRA JÚLIO	12/11/1992

TÉCNICO EM FARMÁCIA

CLASSIFICAÇÃO	CANDIDATO	NASCIMENTO
1º	IRIS CRISTINA DE SOUZA	29/05/1975
2º	CAMILA RAQUEL NOVAK DINIZ DE MORAIS	06/07/1991

TÉCNICO EM RADIOLOGIA

CLASSIFICAÇÃO	CANDIDATO	NASCIMENTO
1º	TIAGO SANTOS DE MENEZES	20/07/1978
2º	DANIEL DE AZEVEDO FILHO	19/03/2000

IV) Os convocados relacionados neste Edital que não comparecer no prazo fixado de **18.11.2025 e 19.11.2025**, ou ainda deixar de apresentar os documentos complementares exigidos, que não for submetido ao exame médico obrigatório ou for julgado inapto nas suas condições físicas ou de sua habilitação, serão considerados desistentes do Processo Seletivo nº 03/2025 e havendo necessidade será convocado o próximo candidato da referida função. Assim, para o conhecimento de todos os convocados é expedido o presente Edital que será publicado no site desta Prefeitura, seguido de publicação na imprensa oficial.

Registre-se e Publique-se.

Prefeitura Municipal de Guapiaçu, aos 17 de novembro de 2025.

CARLOS CESAR ZAITUNE
PREFEITO MUNICIPAL