# **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2022**

# **EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2022**

|  |
| --- |
| **Objeto:** Registro de Preços para possível a aquisição de Gêneros Alimentícios.  ADENDO Nº 001 ÀO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2022 |

O Município de Rio Rufino, pessoa jurídica de direito público interno, situado à Avenida José Oselame, nº 209, Centro, Rio Rufino, SC, através do Prefeito Municipal, Sr. ERLON TANCREDO COSTA, **TORNA PÚBLICO**, a ocorrência de **ALTERAÇÃO** noEDITAL da licitação modalidade Pregão Presencial 0021/2022, na seguinte conformidade:

**a)**  Em virtude da constatação de divergência entre a relação de itens constante do Anexo “E” do Edital e os itens cadastrados no sistema de gestão de compras, a relação de itens passa a vigorar com a seguinte redação:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | | | | |  | **Quantidade** | | | | | | | | |  | **Unid.** | | | |  | **Especificação** | | | | | | | | | |  | **Preço Unitário** | | | | | | |  | **Preço Total** | | | | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 1 | | |  |  |  | | 655,000 | | | | | |  |  |  | UN | |  |  |  | | ABACAXI - tamanho grande, casca sem fungos, íntegro e de con - ABACAXI - tamanho grande, casca sem fungos, íntegro e de consistência firme | | | | | | |  |  |  | | 6,4300 | | | |  |  |  | | 4.211,65 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 2 | | |  |  |  | | 285,000 | | | | | |  |  |  | KG | |  |  |  | | ABOBRINHA ITALIANA - ABOBRINHA ITALIANA - sem ferimentos, consistência firme, sem indícios de perfurações e machucados, ou manchas escuras. | | | | | | |  |  |  | | 4,7900 | | | |  |  |  | | 1.365,15 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 3 | | |  |  |  | | 56,000 | | | | | |  |  |  | UN | |  |  |  | | AÇAFRÃO - AÇAFRÃO - da terra em pó, para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias para consumo, ou alterem suas características naturais. Embalagem de 100g | | | | | | |  |  |  | | 2,6000 | | | |  |  |  | | 145,60 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 4 | | |  |  |  | | 272,000 | | | | | |  |  |  | PCT | |  |  |  | | ACHOCOLATADO EM PÓ, DIET - Achocolatado em pó DIET - instantâneo, enriquecido com vitaminas, ferro e ácido fólico, sem adição de açúcar e outros sabores e odores artificiais. Embalagem de 400g | | | | | | |  |  |  | | 19,2500 | | | |  |  |  | | 5.236,00 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 5 | | |  |  |  | | 606,000 | | | | | |  |  |  | PCT | |  |  |  | | ACHOCOLATADO EM PÓ, EMBALAGEM DE 400 G - ACHOCOLATADO EM PÓ, EMBALAGEM DE 400 G, INSTANTANEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FERROE ACIDO FOLICO, SEM ADIÇÃO DE OUTROS SABORES E ODORES ARTIFICIAIS, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO CACAU, AÇUCAR E FERRO. | | | | | | |  |  |  | | 5,9900 | | | |  |  |  | | 3.629,94 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 6 | | |  |  |  | | 332,000 | | | | | |  |  |  | UN | |  |  |  | | AÇUCAR MASCAVO - AÇÚCAR MASCAVO - isento de sujidades, parasitas e substâncias estranhas, e/ou nocivas. Embalagem de 1 kg | | | | | | |  |  |  | | 12,3600 | | | |  |  |  | | 4.103,52 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 7 | | |  |  |  | | 724,000 | | | | | |  |  |  | PCT | |  |  |  | | AÇUCAR REFINADO - AÇÚCAR REFINADO - especial isento sujidade, parasitas e substâncias estranhas, e/ou nocivas. Embalagem de 5 kg | | | | | | |  |  |  | | 24,3800 | | | |  |  |  | | 17.651,12 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 8 | | |  |  |  | | 126,000 | | | | | |  |  |  | UN | |  |  |  | | ADOÇANTE DIETICO EM GOTAS - ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS - O produto deve ser 100% composto por stévia e deve ser isento de sacarina, ciclamato ou aspartame. O produto deverá ter validade não inferior a 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 80 ml. | | | | | | |  |  |  | | 8,0300 | | | |  |  |  | | 1.011,78 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 9 | | |  |  |  | | 350,000 | | | | | |  |  |  | KG | |  |  |  | | AIPIM - AIPIM - Congelado, descascado, com todas as partes comestíveis. Embalagem de 1kg. | | | | | | |  |  |  | | 6,5100 | | | |  |  |  | | 2.278,50 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 10 | | |  |  |  | | 150,000 | | | | | |  |  |  | UN | |  |  |  | | ALHO PACOTE - ALHO, CABEÇA INTEIRA, DENTES BEM DEFINIDOS E LIMPOS, FIRMES E SEM MACHUCADOS, GRUPO COMUM, BRANCO, TIPO ESPECIAL, EMBALAGEM 200G | | | | | | |  |  |  | | 11,6500 | | | |  |  |  | | 1.747,50 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 11 | | |  |  |  | | 266,000 | | | | | |  |  |  | KG | |  |  |  | | AMEIXA PRETA SECA - AMEIXA PRETA SECA - Obtida de frutas maduras, interias, limpas e desidratadas, livre de fermentação, manchas ou defeitos. Com validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | | | | | | |  |  |  | | 13,5500 | | | |  |  |  | | 3.604,30 | | | | | | | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |
|  | 12 | | |  |  |  | | 475,000 | | | | | |  |  |  | PCT | |  |  |  | | AMENDOIM - AMENDOIM - Sem qualquer sujidade. Prazo mínimo de validade: 06(seis) meses. Apresentar todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente. Embalagem de 500g. | | | | | | |  |  |  | | 6,2100 | | | |  |  |  | | 2.949,75 | | | | | | | |
| 13 | | |  | | | | 218,000 | | | | | |  | | | UN | |  | | | | AMIDO DE MILHO - AMIDO DE MILHO - Produto amiláceo extraído do milho fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeiramente crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem 500g. | | | | | | |  | | | | 6,0600 | | | |  | | | | 1.321,08 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 14 | | |  | | | | 230,000 | | | | | |  | | | KG | |  | | | | ARROZ BRANCO - ARROZ BRANCO - pacote de 1 kg. Características Técnicas: Branco tipo 1. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e no característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. | | | | | | |  | | | | 5,8200 | | | |  | | | | 1.338,60 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 15 | | |  | | | | 240,000 | | | | | |  | | | PCT | |  | | | | ARROZ INTEGRAL - ARROZ INTEGRAL - tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitas, pedras e fungos. Embalagem de 1 kg | | | | | | |  | | | | 6,2800 | | | |  | | | | 1.507,20 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 16 | | |  | | | | 388,000 | | | | | |  | | | PCT | |  | | | | ARROZ PARBOILIZADO - ARROZ PARBOILIZADO - longo, tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitas, pedras e fungos. Embalagem de 5 kg | | | | | | |  | | | | 22,5300 | | | |  | | | | 8.741,64 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 17 | | |  | | | | 225,000 | | | | | |  | | | CX | |  | | | | AVEIA EM FLOCOS FINOS - AVEIA EM FLOCOS FINOS - sem adição de açúcar, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Caixa de 250 g. | | | | | | |  | | | | 4,8500 | | | |  | | | | 1.091,25 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 18 | | |  | | | | 167,000 | | | | | |  | | | ML | |  | | | | AZEITE PURO DE OLIVA -EXTRA VIRGEM - AZEITE PURO DE OLIVA, EXTRA VIRGEM - embalagem de 500ml. Características Técnicas: Comestível refinado, de 1ª qualidade, acidez máxima 0,5%, isento de aditivos ou substâncias estranhas aos produtos que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características normais (físicas, químicas e organolépticas). Produto inspecionado pelo ministério da agricultura, acondicionado em embalagem adequada para transporte e armazenamento devendo constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | | | | | | |  | | | | 24,1300 | | | |  | | | | 4.029,71 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 19 | | |  | | | | 2.630,000 | | | | | |  | | | KG | |  | | | | BANANA CATURRA. - BANANA CATURRA - casca livre de fungos, sem ferimentos e grau médio de amadurecimento | | | | | | |  | | | | 4,0600 | | | |  | | | | 10.677,80 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 20 | | |  | | | | 395,000 | | | | | |  | | | KG | |  | | | | BATATA DOCE ROXA - BATATA DOCE ROXA - tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, livre de parasitas. Com consistência firme, sem indícios de germinação | | | | | | |  | | | | 5,0500 | | | |  | | | | 1.994,75 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 21 | | |  | | | | 600,000 | | | | | |  | | | KG | |  | | | | BATATA INGLESA. - BATATA INGLESA - graúda, sem ferimentos e defeitos, consistência firme, sem indícios de germinação e sem manchas esverdeadas. | | | | | | |  | | | | 4,3800 | | | |  | | | | 2.628,00 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 22 | | |  | | | | 1.300,000 | | | | | |  | | | LT | |  | | | | BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTAS - BEBIDA LÁCTEA COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO, COCO, PESSEGO, SALADA DE FRUTAS E AMEIXA - embalagem de 900 ml. Características Técnicas: Deve apresentar em sua constituição: leite pasteurizado padronizado, soro de leite, açúcar, polpa de fruta, corante, aromatizante, espessante, acidulante, conservante, fermento lácteo e estabilizante. Embalagem: Deve ser de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Deve conter as especificações do produto, data de fabricação e prazo de validade. Não deverá conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis e apresentar registro no Ministério da Saúde e Certificado de Inspeção (Federal ou Estadual). Deve apresentar embalagem e rotulagem conforme legislação. Prazo de Validade: Máximo de 30 dias. | | | | | | |  | | | | 6,0700 | | | |  | | | | 7.891,00 | | | | | | | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
|  | | |  | | | |  | | | | | |  | | |  | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | |  | |  | | | |  | | |  |  | |  | |
| 23 | | |  | | | | 220,000 | | | | | |  | | | LI | |  | | | | BEBIDA LACTEA ZERO LACTOSE - BEBIDA LÁCTEA ZERO LACTOSE - fermentada, sabores diversos (morango, coco, ameixa, salada de frutas, pêssego). E registro no SIF. Embalagem com 1 L | | | | | | |  | | | | 8,5000 | | | |  | | | | 1.870,00 | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 24 |  | 200,000 | |  | | KG | |  | | BETERRABA SEM FOLHAS - BETERRABA SEM FOLHAS - tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, consistência firme | |  | | 4,7300 | | | |  | | 946,00 | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
| 25 |  | 181,000 | |  | | PC | |  | | BICARBONATO DE SODIO - BICARBONATO DE SODIO embalagem de 100g. Características Técnicas: Produto proveniente de matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais | |  | | 2,9300 | | | |  | | 530,33 | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
| 26 |  | 340,000 | |  | | UN | |  | | BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, SEM PROTEINA DO LEITE DE VACA - BISCOITO DOCE, SEM LACTOSE, SEM PROTEÍNA DO LEITE DE VACA OU TRAÇOS DE LEITE, embalagem de 350g. Características Técnicas: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, fermentos químicos, estabilizante lecitina de soja. DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais e ingredientes. | |  | | 6,2500 | | | |  | | 2.125,00 | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
| 27 |  | 580,000 | |  | | UN | |  | | BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA - BOLACHA DOCE, TIPO MAISENA, pacote de 400g. Características Técnicas: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTA DE GORDURAS TRANS. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem), estar de acordo com a legislação vigente e possuir data de fabricação e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | |  | | 5,4200 | | | |  | | 3.143,60 | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
| 28 |  | 580,000 | |  | | UN | |  | | BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, embalagem de 400g. Características Técnicas: Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTO DE GORDURAS TRANS, ter consistência crocante, isento de umidade. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | |  | | 5,4200 | | | |  | | 3.143,60 | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
| 29 |  | 580,000 | |  | | UN | |  | | BOLACHA DOCE, TIPO MARIA - BOLACHA DOCE, TIPO MARIA, pacote de 400g. Características Técnicas: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. Produto obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou fécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. DEVE SER ISENTA DE GORDURAS TRANS. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem). Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | |  | | 5,2800 | | | |  | | 3.062,40 | | | | | | | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  | |
| 30 |  | 480,000 | |  | | UN | |  | | BROCOLIS - BRÓCOLIS - Características Técnicas: Produto de primeira qualidade, ramoso ou de cabeça, limpo, tenro, firme, sem amarelão e sem podridão, com coloração e sabor característico de cada variedade. Embalados em plástico de polietileno transparente. | |  | | 5,1300 | | | |  | | 2.462,40 | | | | | | | |
| 31 |  | 470,000 | |  | | PCT | |  | | CACAU EM PO SOLUVEL - CACAU EM PO SOLUVELembalagem de 200g. Características técnicas: Produto extraído da amêndoa do cacau, 100% cacau e com características sensoriais apropriada ao produto. Sem adição de açúcar, sem glúten e sem lactose. Embalagem: pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais e prazo de validade. Prazo de validade: mínimo de 6 meses, a contar da data de entrega. | |  | | 15,4500 | | | |  | | 7.261,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 32 |  | | 1.250,000 | |  | | UN | |  | | CAFÉ TORRADO E MOIDO A VACUO - CAFE TORRADO MOIDO VACUO embalagem de 500g. Características Técnicas: Café em pó, torrado e moído, tipo tradicional. Ingredientes: Café torrado e moído. O produto deve ser de primeira qualidade, extra-forte com selo de pureza ABIC. A embalagem deve estar intacta, íntegra, bem vedada e deve constar: data fabricação, prazo de validade de 12 meses, informações nutricionais e ingredientes. | |  | | 16,4100 | | | |  | | 20.512,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 33 |  | | 123,000 | |  | | UN | |  | | CANELA EM PÓ - CANELA EM PÓ - fina, homogenia, livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem com 25 g | |  | | 4,0300 | | | |  | | 495,69 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 34 |  | | 155,000 | |  | | KG | |  | | CANJICA DE MILHO - CANJICA DE MILHO, embalagem de 500g. Características Técnicas: Tipo 1, classe amarela, subgrupo despeliculada. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem Deve estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses, e origem do produto. | |  | | 5,2500 | | | |  | | 813,75 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 35 |  | | 125,000 | |  | | KG | |  | | CANJIQUINHA DE MILHO (QUIRERA) 500G - CANJIQUINHA DE MILHO (QUIRERA) - isenta de mofo ou bolores, e substancias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem de 500g | |  | | 5,2100 | | | |  | | 651,25 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 36 |  | | 1.130,000 | |  | | KG | |  | | CARNE BOVINA DE SEGUNDA INTEIRA - CARNE BOVINA DE 2 ª INTEIRA - Congelada, limpa, no máximo 10% de sebo e gordura, sem indícios de fermentação pútrida,registro no SIF. Não apresentar cor marrom esverdeada, livre de parasitas e odor estranho. | |  | | 38,6000 | | | |  | | 43.618,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 37 |  | | 1.130,000 | |  | | KG | |  | | CARNE BOVINA DE SEGUNDA MOIDA NA HORA - CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA NA HORA - congelada, isenta de cartilagem, ossos e gordura em excesso, não apresentar-se com cor marrom esverdeada, odor estranho e indícios de fermentação pútrida, estar livre de parasitas e ter registro no SIF | |  | | 26,7200 | | | |  | | 30.193,60 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 38 |  | | 1.030,000 | |  | | KG | |  | | CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA, CONGELADA - CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOXA, CONGELADA, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: O produto não deve apresentar água, deve ter aspecto próprio, não amolecido, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com rótulo contendo a identificação da empresa, registro em órgão de Inspeção de Produtos de Origem Animal competente, identificação do tipo de carne, data de fabricação e validade. A embalagem deve constar: peso, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. | |  | | 11,6400 | | | |  | | 11.989,20 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 39 |  | | 1.020,000 | |  | | KG | |  | | CARNE DE FRANGO TIPO FILE SASSAMI CONGELADO - CARNE DE FRANGO TIPO FILE SASSAMI CONGELADO embalagem de 1 kg. Características Técnicas: O produto não deve apresentar água, deve ter aspecto próprio, não amolecido, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O produto deve estar acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Com rótulo contendo a identificação da empresa, registro em órgão de Inspeção de Produtos de Origem Animal competente, identificação do tipo de carne, data de fabricação e validade. A embalagem deve constar: peso, carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência do frango. | |  | | 18,0400 | | | |  | | 18.400,80 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 40 |  | | 730,000 | |  | | KG | |  | | CARNE SUÍNA, SEM OSSO CONGELADA - CARNE SUÍNA, SEM OSSO, (TIPO FILEZINHO, LOMBO OU SOBREPALETA), CONGELADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Carne suína isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e comprovante de inspeção sanitária. Validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. | |  | | 18,0500 | | | |  | | 13.176,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 41 |  | | 345,000 | |  | | KG | |  | | CEBOLA - CEBOLA - tamanho médio, selecionada, sem fungos, consistência firme, sem indícios de germinação | |  | | 4,2300 | | | |  | | 1.459,35 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 42 |  | | 395,000 | |  | | KG | |  | | CENOURA MÉDIA - CENOURA - tamanho médio, selecionada, casca lisa, sem fungos, consistência firme, sem início de germinação, cor laranja vivo | |  | | 3,9000 | | | |  | | 1.540,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 43 |  | | 430,000 | |  | | UN | |  | | CHOCOLATE EM PÓ - CHOCOLATE EM PÓ - Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó solúvel, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor amargo. Não conter açúcar ser 100% de cacau em pó. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. | |  | | 30,5900 | | | |  | | 13.153,70 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 44 |  | | 290,000 | |  | | UN | |  | | CHUCHU - CHUCHU - Características Técnicas: De primeira qualidade, livre de defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e sabor característico. Tamanho médio. Embalados em plástico de polietileno transparente | |  | | 5,0000 | | | |  | | 1.450,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 45 |  | | 338,000 | |  | | PCT | |  | | COCO RALADO - COCO RALADO embalagem de 100g. Características Técnicas: Sem adição de açúcar. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar data de fabricação recente. Validade mínima de 06 meses. | |  | | 4,6600 | | | |  | | 1.575,08 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 46 |  | | 318,000 | |  | | UN | |  | | COUVE FLOR - COUVE-FLOR - Características Técnicas: De primeira qualidade, apresentando folhas firmes e flores fechadas de talos não amarelos e com ausência de manchas pretas e livre de defeitos. Embalados em plástico de polietileno transparente. | |  | | 5,1600 | | | |  | | 1.640,88 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 47 |  | | 700,000 | |  | | UN | |  | | COXINHA DA ASA DE FRANGO CONGELADO - COXINHA DA ASA DE FRANGO - congelado, livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante, sem indícios de fermentação pútrida, registro no SIF. Não apresentar-se em descongelamento, com cor branco-esverdeada, embalagem sanguinolenta e com odor estranho. Embalagem de 1 kg | |  | | 14,7700 | | | |  | | 10.339,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 48 |  | | 660,000 | |  | | UN | |  | | CREME DE LEITE, 200g - CREME DE LEITE - pasteurizado, homogeneizado, com 20% de gordura UHT. com registro no SIF. Embalagem com 200 g, | |  | | 3,1300 | | | |  | | 2.065,80 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 49 |  | | 173,000 | |  | | UN | |  | | CREME DE LEITE ZERO LACTOSE - CREME DE LEITE 0% LACTOSE -pasteurizado, homogeneizado, com 20% de gordura UHT. Livre de lactose, com registro no SIF. Embalagem com 200 g | |  | | 4,1100 | | | |  | | 711,03 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |
| 50 |  | | 290,000 | |  | | UN | |  | | DOCE DE FRUTAS DIET, EMBALAGEM DE 170 G - DOCE DE FRUTAS DIET. Deverá ser fabricado com matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 170g. | |  | | 8,3000 | | | |  | | 2.407,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 51 |  | | 530,000 | |  | | UN | |  | | DOCE DE LEITE , EM PASTA, 100% PURO - DOCE DE LEITE, EM PASTA, 100% PURO - textura homogênea, isento de gordura trans. Embalagem de 400 g | |  | | 7,0800 | | | |  | | 3.752,40 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 52 |  | | 223,000 | |  | | UN | |  | | DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE - DOCE DE LEITE ZERO LACTOSE - em pasta, 100% puro, textura homogênea, isento de gordura trans. Embalagem de 400 g | |  | | 9,1000 | | | |  | | 2.029,30 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 53 |  | | 245,000 | |  | | UN | |  | | ERVILHA CONGELADA - ERVILHA CONGELADA embalagem de 350g. Características Técnicas: Boa qualidade, selecionada, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | |  | | 6,0000 | | | |  | | 1.470,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 54 |  | | 660,000 | |  | | LAT | |  | | EXTRATO DE TOMATE, EMBALAGEM LATA DE 850 G - EXTRATO DE TOMATE - concentrado isento de sujidades e de fermentação. Sem estar abaulada, estufada, amassada e nem enferrujada. Embalagem lata com 850g, | |  | | 9,7100 | | | |  | | 6.408,60 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 55 |  | | 372,000 | |  | | UN | |  | | FARINHA DE AVEIA - FARINHA DE AVEIA, embalagem de 200g. Características Técnicas: Cereal puro aveia. Embalagem: atóxica, vedada e que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmitam odores e sabores estranhos ao produto. Não deve ter resíduos, umidade e/ou odores estranhos. Validade: 2 meses a partir da data de entrega. | |  | | 5,3300 | | | |  | | 1.982,76 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 56 |  | | 230,000 | |  | | KG | |  | | FARINHA DE MANDIOCA, TIPO 1 - FARINHA DE MANDIOCA - Tipo 1, seca, branca, isenta se sujidades, parasitas e larvas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem de 1kg. | |  | | 5,9500 | | | |  | | 1.368,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 57 |  | | 330,000 | |  | | KG | |  | | FARINHA DE MILHO, FUBA MEDIO - FARINHA DE MILHO - fubá médio, ausência de umidade e fermentação, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem com 1 kg. | |  | | 5,1200 | | | |  | | 1.689,60 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 58 |  | | 440,000 | |  | | UN | |  | | FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO - FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, pacote de 5 kg. Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, isenta de material terroso, fragmentos estranhos, bolor e umidade. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. A rotulagem deverá apresentar registro no Ministério da Saúde. Marcas de referência: NORDESTE; LIBARDONE e SANANDUVA, equivalente ou similar. | |  | | 16,8900 | | | |  | | 7.431,60 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 59 |  | | 192,000 | |  | | UN | |  | | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de sujidades, parasitas e larvas, ausência de umidade, fermentação ou ranço. Embalagem de 1 Kg | |  | | 4,9900 | | | |  | | 958,08 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 60 |  | | 290,000 | |  | | KG | |  | | FEIJÃO PRETO 1KG, TIPO 1 - FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - grupo anão, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem de 1kg | |  | | 8,6600 | | | |  | | 2.511,40 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 61 |  | | 300,000 | |  | | UN | |  | | FERMENTO BIOLOGICO PARA PÃO - FERMENTO BIOLÓGICO, para pão, fresco, com sabor, odor, cor e aspectos característicos. Embalagem de 120 g. | |  | | 7,2000 | | | |  | | 2.160,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 62 |  | | 393,000 | |  | | UN | |  | | FERMENTO EM PÓ QUIMICO - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - composto de fosfato mono cálcio, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem pote com 250 g. | |  | | 6,3600 | | | |  | | 2.499,48 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 63 |  | | 190,000 | |  | | KG | |  | | FIGADO BOVINO - FÍGADO BOVINO EM ISCAS, CONGELADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: IN NATURA, congelado em tecnologia IQF (individually quick frozen), livre de aparas, com aspecto firme, apresentando cor vermelho escuro, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam improprias para o consumo e que alterem suas características naturais. O produto devera ser produzido dentro dos padrões estabelecidos pelo regulamento de inspeção industrial e sanitária de origem animal. Embalagem íntegra, adequada e resistente, com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, origem e carimbo de inspeção estadual ou federal e procedência | |  | | 12,3000 | | | |  | | 2.337,00 | | | | | | | |
| 64 |  | | 690,000 | |  | | UN | |  | | FILÉ DE TILAPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE - FILÉ DE TILÁPIA DE 1ª QUALIDADE - sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, in natura, com validade de 1 ano e temperatura de conservação de no mínimo -18° c. pacotes acomodados em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas. Deverá ser isento de substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. Os pacotes deverão ser rotulados conforme legislação vigente, contendo a data de processamento e validade, o nº de registro no órgão competente. O produto deverá ser entregue congelado sob refrigeração. Embalagem em pacotes de 400g. | |  | | 39,2000 | | | |  | | 27.048,00 | | | | | | | |
| 65 |  | | 600,000 | |  | | LAT | |  | | FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO - FÓRMULA INFANTIL DE SEGMENTO, embalagem de 800g. Características Técnicas: Leite de transição para lactentes a partir dos 6 meses de idade. Ingredientes: Leite magro, proteínas do soro de leite, maltodextrina, óleos vegetais (palma, colza, coco, girassol), soro de leite em pó desmineralizado, lactose, substâncias minerais (citrato de cálcio, fosfato de cálcio, fosfato de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio,cloreto de sódio, citrato de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato cúprico, selenato de sódio, iodeto de potássio), emulsionante (lecitina de soja), vitaminas (C, E, ácido pantoténico, PP, B1, A, B6, B2, D, K, ácido fólico, biotina, B12), óleo de peixe, cultura de S. thermophilus, cultura de bifidobactérias. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses. | |  | | 48,9000 | | | |  | | 29.340,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
| 66 |  | | 170,000 | |  | | LT | |  | | FORMULA INFANTIL PARA LACTATANTES - FORMULA INFANTIL PARA LACTENTES A BASE DE PROTEINAS ISOLADA DE SOJA, embalagem de 400g. Características Técnicas: Fórmula infantil para lactentes de 0 a 12 meses, à base de proteína isolada de soja com ferro para lactentes, enriquecida com L-metionina, como fonte de carboidratos 100% maltodextrina, DHA e ARA acrescida de vitaminas, minerais e outros oligoelementos. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Fabricação máxima 30 dias. Validade: mínimo 10 meses. | |  | | 128,7500 | | | |  | | 21.887,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
| 67 |  | | 690,000 | |  | | UN | |  | | IOGURTE NATURAL - IOGURTE NATURALIOGURTE NATURAL, embalagem de 170g. Características Técnicas: Iogurte natural sem adição de açúcar. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 10 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. IOGURTE NÃO É BEBIDA LÁCTEA. | |  | | 4,1200 | | | |  | | 2.842,80 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
| 68 |  | | 240,000 | |  | | UN | |  | | IOGURTE SEM LACTOSE - IOGURTE SEM LACTOSE, embalagem de 850g. Características Técnicas: Iogurte zero lactose, sabores diversos. Ingredientes: Água, açúcar, amido modificado, fosfato tricálcico, fermentos, aromatizantes, corante natural e conservante sorbato de potássio, 0% lactose, sem colesterol e fonte de cálcio. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. IOGURTE NÃO É BEBIDA LÁCTEA. Marcas de referência: Tirol, Aurora, Batavo, equivalente ou similar. | |  | | 9,0000 | | | |  | | 2.160,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
| 69 |  | | 1.090,000 | |  | | KG | |  | | LARANJA PÊRA MÉDIO - LARANJA PÊRA - tamanho médio, madura, selecionada, casca lisa, íntegra, livre de fungos, fina. | |  | | 6,2200 | | | |  | | 6.779,80 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 70 |  | | 1.150,000 | |  | | UN | |  | | LEITE DE VACA INTEGRAL - LEITE DE VACA INTEGRAL - teor de gordura 3%. UHT, tipo longa vida, não deverá conter qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos, com registro no SIF. Embalagem caixa cartonada e aluminizada com 12 Lt. | |  | | 4,1900 | | | |  | | 4.818,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 71 |  | | 700,000 | |  | | UN | |  | | LEITE EM PO INTEGRAL - LEITE EM PO INTEGRAL embalagem de 400g. Características Técnicas: Leite integral, lecitina (emulsificante) e instantâneo, fortificado com ferro e enriquecido com vitaminas A, C e D, não contendo glúten. Embalagem intacta, livre de partes danificadas e amassadas. Com prazo de validade de 1 ano, a contar da data de entrega, tendo em seu rótulo informação nutricional por porção, prazo de validade e lote. Marca de referência: Ninho, equivalente ou similar. | |  | | 16,6300 | | | |  | | 11.641,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 72 |  | | 370,000 | |  | | UN | |  | | LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - LEITE INTEGRAL ZERO LACTOSE - O leite deve ser na forma fluída, livre de toxinas, parasitos e outros contaminantes. Processado pelo sistema UHT a temperatura acima de 140ºC. O produto deverá ter validade não inferior a 90 dias a partir da data da entrega. Caixa tetra Pak individual de 1 litro. Embalagem contendo 12 lt em cada caixa. | |  | | 4,8200 | | | |  | | 1.783,40 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 73 |  | | 295,000 | |  | | UN | |  | | LENTILHA - LENTILHA - Tipo I, classe média, nova, de 1º qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem com 500g. | |  | | 7,7300 | | | |  | | 2.280,35 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 74 |  | | 435,000 | |  | | KG | |  | | MACARRÃO TIPO CASEIRO - MACARRÃO TIPO CASEIRO - com ovos, sem estar em estado de fermentação, rançoso, Embalagem: pacote de 1 Kg. | |  | | 8,0500 | | | |  | | 3.501,75 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 75 |  | | 495,000 | |  | | KG | |  | | MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - sêmola, sem estar fermentado, rançoso. Embalagem: pacote de 1 Kg. | |  | | 6,6100 | | | |  | | 3.271,95 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 76 |  | | 640,000 | |  | | KG | |  | | MACARRÃO TIPO PARAFUSO - MACARRÃO TIPO PARAFUSO - sêmola, sem estar fermentado, rançoso. Embalagem: pacote de 1 Kg. | |  | | 6,4300 | | | |  | | 4.115,20 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 77 |  | | 435,000 | |  | | KG | |  | | MAÇÃ TIPO FUGI OU GALA - MAÇÃ - tipo Fugi ou Gala, tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, casca lisa, sem ferimentos, consistência firme. | |  | | 5,7500 | | | |  | | 2.501,25 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 78 |  | | 885,000 | |  | | KG | |  | | MAMÃO FORMOSA TAMANHO MEDIO - MAMÃO FORMOSA - comum, tamanho médio, consistência firme, casca livre de fungos, machucados e íntegra. | |  | | 6,9300 | | | |  | | 6.133,05 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 79 |  | | 985,000 | |  | | KG | |  | | MANGA - MANGA TOMY - ou similar, madura, graúda, isenta de machucados, perfurações e fungos. | |  | | 6,4300 | | | |  | | 6.333,55 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 80 |  | | 1.064,000 | |  | | UN | |  | | MANTEIGA PURA SAL - MANTEIGA PURA SAL embalagem de 200g. Características Técnicas: Produto obtido do creme de leite, padronizado. Maturado, com ou sem sal. Embalagem: Potes de polietileno resistente, devidamente identificado com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. | |  | | 12,4900 | | | |  | | 13.289,36 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 81 |  | | 640,000 | |  | | KG | |  | | MELANCIA - MELANCIA - casca íntegra, isenta de manchas e perfurações, consistência firme, sem rachaduras e partes moles. | |  | | 2,7800 | | | |  | | 1.779,20 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 82 |  | | 740,000 | |  | | KG | |  | | MELAO – MELÃO - casca sem deterioração, livre de fungos, consistência firme, sem rachaduras. | |  | | 7,2800 | | | |  | | 5.387,20 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 83 |  | | 83,000 | |  | | KG | |  | | MEL DE ABELHA - MEL DE ABELHA - produto de boa qualidade elaborado a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicicos de plantas, sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Não poderá conter substancias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. O rótulo deverá trazer a denominação MEL seguida da classificação e informar o peso, selo de fiscalização federal, estadual ou municipal; o nome da empresa produtora, seu endereço e CNPJ. Validade mínima de 18 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg | |  | | 38,9000 | | | |  | | 3.228,70 | | | | | | | |
| 84 |  | | 395,000 | |  | | PCT | |  | | MILHO PARA PIPOCA - MILHO PARA PIPOCA - selecionado, classe amarelo tipo 1, isento de mofo ou bolores, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 g. | |  | | 4,8500 | | | |  | | 1.915,75 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 85 |  | | 258,000 | |  | | LAT | |  | | MILHO VERDE CONGELADO - MILHO VERDE CONGELADO, embalagem de 350g. Características Técnicas: De boa qualidade, selecionado. Variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos, embalagem deve estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | |  | | 11,7700 | | | |  | | 3.036,66 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 86 |  | | 694,000 | |  | | UN | |  | | NATA - NATA- Possuir no mínimo 48% de gordura, consistência firme e cremosa com sabor suave. Validade não inferior a 30 dias. Embalagem de 300g. | |  | | 5,7700 | | | |  | | 4.004,38 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 87 |  | | 1.061,000 | |  | | UN | |  | | OLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, 900 ml - ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO, embalagem de 900 ml. Características Técnicas: Óleo de soja refinado obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25ºC, ter aspecto límpido, cor e odor característicos e que tenha no máximo 6,5g de gorduras poliinsaturadas. Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. | |  | | 9,4900 | | | |  | | 10.068,89 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 88 |  | | 110,000 | |  | | UN | |  | | OREGANO DESIDRATADO - ORÉGANO DESIDRATADO - livre de sujidades e materiais estranhos. Embalagem de 5 g. | |  | | 5,0000 | | | |  | | 550,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 89 |  | | 1.068,000 | |  | | DZ | |  | | OVO - OVOS. Características Técnicas: Ovo de galinha, branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60 g. cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades lacradas com plásticos atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF Fresco, casca livre de rachaduras e sujidades. | |  | | 10,0000 | | | |  | | 10.680,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 90 |  | | 700,000 | |  | | UN | |  | | PEPINO VERDE - PEPINO VERDE. Características Técnicas: In natura, graúdo, novo, de primeira qualidade, acondicionando em embalagem resistente e transparente plásticos e limpos. Devem estar frescos, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportado em carros higienizados em temperatura ambiente. | |  | | 4,5500 | | | |  | | 3.185,00 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 91 |  | | 730,000 | |  | | KG | |  | | PÊRA - PÊRA - isenta de sinais de putrefação, sem rachaduras ou  cortes na casca. | |  | | 9,2500 | | | |  | | 6.752,50 | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |
| 92 |  | | 335,000 | |  | | KG | |  | | PIMENTÃO VERDE - PIMENTÃO VERDE - consistência firme, casca lisa, sem apresentar perfurações ou machucados, sem partes moles. | |  | | 8,0600 | | | |  | | 2.700,10 | | | | | | | |
| 93 |  | | 730,000 | |  | | KG | |  | | POLVILHO, TIPO AZEDO - POLVILHO AZEDO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Derivado de mandioca, isento de parasitas e sujidades, branco, acondicionado em embalagem plástica (polietileno) com registro no ministério da agricultura - SIF. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação, ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. Validade mínima de 6 meses da entrega. | |  | | 8,8800 | | | |  | | 6.482,40 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 94 |  | | 965,000 | |  | | UN | |  | | PRESUNTO COZIDO - PRESUNTO COZIDO SEM GORDURA, FATIADO, embalagem de 150g. Características Técnicas: Produto obtido de carne suína, fatiado, sem gordura. Deve apresentar crosta lisa, fina e isenta de bolor, cor, sabor e odor característicos do produto. Inspecionado pelo órgão competente. Ingredientes: Carne suína, amido (máx 2%), proteína de soja, glicose de milho, sal, proteína vegetal, condimentos naturais e aroma natural. Embalagem: Deve estar intacta. O produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, constando peso, data de fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias. | |  | | 8,6000 | | | |  | | 8.299,00 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 95 |  | | 1.365,000 | |  | | UN | |  | | QUEIJO MUSSARELA - FATIADO - QUEIJO MUSSARELA - fatiado, resfriado, empacotado a vácuo e registro no SIF. Embalagem com 160 g. | |  | | 12,3000 | | | |  | | 16.789,50 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 96 |  | | 230,000 | |  | | UN | |  | | REPOLHO - REPOLHO | |  | | 4,3000 | | | |  | | 989,00 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 97 |  | | 498,000 | |  | | PCT | |  | | SAGU - SAGU - grupo mandioca, classe pérola, tipo 1, isento de parasitas, larvas e detritos. Embalagem com 500 g. | |  | | 5,4300 | | | |  | | 2.704,14 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 98 |  | | 440,000 | |  | | KG | |  | | SAL REFINADO IODADO - SAL REFINADO E IODADO, embalagem de 1 kg. Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem: Sacos de polietileno transparente ou leitoso, termos soldado, intacta. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses. | |  | | 2,5800 | | | |  | | 1.135,20 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 99 |  | | 620,000 | |  | | UN | |  | | SUCO DE UVA 1,5 - SUCO DE UVA, 100% NATURAL, embalagem de 1,5 litro. Características Técnicas: Ingredientes: uva da variedade bordo, tipo colonial, sem conservantes e sem açúcar. Sem adição de água e conservantes, não fermentado, pasteurizado A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Fabricação: máximo 30 dias. Validade: 1 ano | |  | | 14,8300 | | | |  | | 9.194,60 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 100 |  | | 500,000 | |  | | KG | |  | | TOMATE MÉDIO - TOMATE - com todas as partes comestíveis aproveitáveis. Tamanho médio, consistência firme, pele lisa, sem fungos e sinais de apodrecimento. | |  | | 7,3300 | | | |  | | 3.665,00 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 101 |  | | 440,000 | |  | | UN | |  | | UVA PASSA - UVA PASSA - Obtida por perda parcial de água da fruta madura (preta), de consistência própria e umidade máxima de 25%, VALIDADE de 06 meses após a entrega. | |  | | 5,8500 | | | |  | | 2.574,00 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 102 |  | | 290,000 | |  | | UN | |  | | VAGEM - VAGEM . Características Técnicas: Aparência fresca, tenra, sem defeitos, de cor verde ou verde com contorno marrom. Embalados em plástico de polietileno transparente. | |  | | 7,4500 | | | |  | | 2.160,50 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 103 |  | | 965,000 | |  | | KG | |  | | VERGAMOTA/TANGERINA/MEXERICA - VERGAMOTA/TANGERINA/MEXERICA - madura, casca íntegra, isenta de machucados e perfurações. | |  | | 4,0500 | | | |  | | 3.908,25 | | | | | | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  | |  |
| 104 |  | | 110,000 | |  | | LI | |  | | VINAGRE DE ALCOOL - VINAGRE DE ÁLCOOL - isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais. Embalagem com 900 ml | |  | | 2,1300 | | | |  | | 234,30 | | | | | | | |  |

**b).** Permanecem inalteradas as demais cláusulas e condições do Edital.

**c).** Face ao acima exposto, e em observância ao disposto no § 4º do art. 21 da Lei nº 8.666/93, fica **ALTERADO** para o dia **10/02/2022**, às **10h15**, o prazo de cadastramento da **Proposta Comercial** dos interessados, cuja sessão pública de abertura e julgamento terá início a partir das **10h30** da mesma data.

Rio Rufino, 26 de janeiro de 2022.

**ERLON TANCREDO COSTA**

**Prefeito de Rio Rufino**