



# Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Penedo

Terça-feira • 7 de Janeiro de 2025 • Ano XIII • Nº 4156

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

## Sumário

Atos Administrativos ..... 02 a 15



Acesse o QR Code e tenha acesso a esse diário na íntegra

## Atos Administrativos



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

Procedimento de IRP nº 001/2025 – Cesta Básica

Penedo/AL, 07 de janeiro de 2025.

Aos Senhores (a) Secretários (as) Municipais

Assunto: ABERTURA DE IRP – INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE CESTAS BÁSICAS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS E DEPARTAMENTOS DESSA MUNICIPALIDADE.

Prezado Senhores (a),

Em cumprimento ao rito do Decreto Municipal nº 796/2022, esta Diretoria de Planejamento de Compras, comunica as secretarias interessadas na participação para **contratação de empresa para aquisição de cestas básicas, para atender as necessidades das secretarias e departamentos dessa municipalidade**, que por meio deste, solicita a manifestação das suas necessidades através do modelo informativo abaixo.

Informamos que as manifestações das Secretarias deverão ocorrer no prazo de **08 (oito) dias úteis**, contados a partir da publicação deste, e a **forma aceitável da manifestação será somente via e-mail através do endereço eletrônico [compras@penedo.al.gov.br](mailto:compras@penedo.al.gov.br) através de arquivo em formato PDF devidamente carimbado e assinado pelo secretário da pasta e pelo agente público responsável pelo preenchimento dos quantitativos.**

O não cumprimento do prazo resultará por este estabelecido, na decadência ao direito de reivindicações futuras.

Caso haja dúvida, estamos a disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Andrea Porto Rodrigues  
Diretora de Planejamento de Compras  
Portaria nº 13.270/2025



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

RELAÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	U/M	QTDE
	<b>CESTAS BÁSICAS COMPOSTA PELOS ITENS ABAIXO RELACIONADOS.</b>	<b>KIT DE CESTA BÁSICA</b>	
02 kg	<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b> - classe: longo, fino. grãos inteiros; embalagem 1kg com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega.		
01 kg	<b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b> - novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 15%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, <b>embalagem com 1kg</b> , validade mínima de 05 meses a contar da data da entrega.		
01 kg	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> — Farinha de mandioca torrada, seca, fina, farinha mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, tipo I <b>embalagem 1 kg.</b>		
01 kg	<b>AÇÚCAR</b> , tipo refinado, composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar, aplicação alimentação características adicionais dissolução, purificação e recristalização do açúcar ( <b>pct. com 1kg</b> ), açúcar; obtido da cana de açúcar, refinado; com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99% p/p e umidade máxima de 0,3% p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em plástico atóxico, <b>embalagem com 1 kg</b> , validade mínima de 11 meses a contar da data de entrega.		
02 pacotes	<b>CAFÉ torrado tipo moído</b> ; em pó acondicionado em embalagem apropriada. Acondicionado em <b>embalagem com 250g</b> , torra clássica, validade mínima 11 meses a contar da data de entrega.		
01			
02 pacotes	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL</b> , (Produto pré-cozido, obtido pela moagem do grão de milho de 1 " qualidade, dê germinado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) (geneticamente modificado a partir de Streptomyces viridochromogenes e/ou Bacillus thuringiensis e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Agrobacterium sp.). SEM GLÚTEN. Embalagem de <b>500 gramas</b> de polietileno transparente original de fábrica com data de fabricação e vencimento.		
03 pacotes	<b>LEITE EM PÓ</b> , Origem de vaca, teor gordura integral, com solubilidade instantâneo, <b>Pacote de 200g.</b>		
02 latas	<b>SARDINHA EM LATA</b> , Sardinha ao óleo; pescado em conserva; preparados com dimensões uniformes regularmente dispostas no recipiente, ser de fácil separação; apresentação: deverá ser cozida, íntegra, descabeçada, descamada, eviscerada, sem nadadeiras; conservado em óleo comestível e condimentos, exceto pimenta; com aspecto, cor, odor, sabor próprios e textura própria, não poderá apresentar-se mole, flácida ou dura; isento de ferrugem e danificação das latas, deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos; validade mínima de 24 meses, fabricação máxima de 60 dias da entrega latas de folhas de flandres com verniz sanitário; embalagem primária tipo <b>lata de 125 gramas</b> , e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 175/2003, 12/01, 360/03 da ANVISA/MS; decreto 12486/78 da Sec. da Saúde; IN 22/05; portaria SDA 63 de 13/11/2002 e suas posteriores alterações; produto sujeito à verificação no ato da entrega.		
02 frascos	<b>OLEO DE SOJA</b> , Óleo de Soja Vegetal, óleo vegetal comestível, matéria-prima: soja, aplicação: culinária em geral, tipo: refinado. <b>Embalagem PET 900ml.</b>		
02 pacotes	<b>MACARRÃO</b> , Tipo espaguete - Ingredientes básicos: sêmola de trigo, ovos. Apresenta cor e odor próprios. Acondicionado em <b>embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500g</b> , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado.		



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

		Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.
	01 pacote	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , instantâneo, contém açúcar, cacau, extrato de malte, leite, embalagem caixa com 400g, constituído de pó fino e homogêneo; isento de soja ou farinha, sujidades e materiais estranhos; admitindo teor de umidade máxima de 3% em peso, validade mínima 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-82 (decreto 12.486 de 20/10/78).

Os kits das cestas básicas deverão ser embalados em embalagem de polietileno (plástica) para acondicionar todos os produtos componentes da cesta básica, **contendo na parte externa a relação de todos os itens que a compõe.**

Todos os produtos deverão ter **prazo mínimo de 90 dias de validade** contados a partir da entrega do produto.

**Justificativa da necessidade:**


**Responsável pela informação:** (informar nome completo, cargo e matrícula)

--

**Nome, assinatura e portaria do secretário da pasta:**

--



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

**Procedimento de IRP nº 002/2025 – Gêneros Alimentícios**

Penedo/AL, 07 de janeiro de 2025.

Aos Senhores (a) Secretários (as) Municipais

Assunto: ABERTURA DE IRP – INTENÇÃO DE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS E DEPARTAMENTOS DESSA MUNICIPALIDADE.

Prezado Senhores (a),

Em cumprimento ao rito do Decreto Municipal nº 796/2022, esta Diretoria de Planejamento de Compras, comunica as secretarias interessadas na participação para **contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios, para atender as necessidades das secretarias e departamentos dessa municipalidade**, que por meio deste, solicita a manifestação das suas necessidades através do modelo informativo abaixo.

Informamos que as manifestações das Secretarias deverão ocorrer no prazo de **08 (oito) dias úteis**, contados a partir da publicação deste, e a **forma aceitável da manifestação será somente via e-mail através do endereço eletrônico [compras@penedo.al.gov.br](mailto:compras@penedo.al.gov.br) através de arquivo em formato PDF devidamente carimbado e assinado pelo secretário da pasta e pelo agente público responsável pelo preenchimento dos quantitativos.**

O não cumprimento do prazo resultará por este estabelecido, na decadência ao direito de reivindicações futuras.

Caso haja dúvida, estamos a disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Andrea Porto Rodrigues  
Diretora de Planejamento de Compras  
Portaria nº 13.270/2025



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

**RELAÇÃO DOS ITENS**

ITEM	DESCRIÇÃO	U/M	QTDE
<b>HORTIFRUTI</b>			
01	<b>ALHO</b> , Branco, gráudo de 1º qualidade, com ausência de sujidade, identificando o fabricante a procedência, a data de fabricação e o prazo de validade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
02	<b>CEBOLA BRANCA</b> : tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
03	<b>PIMENTÃO VERDE</b> : Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
04	<b>TOMATE</b> : Frescos, de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca são, sem rupturas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
05	<b>REPOLHO</b> : In natura, verde, novo, de 1ª qualidade, folhas são, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
06	<b>BATATA INGLESA</b> , lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
07	<b>CENOURA, TIPO 1</b> : fresca, compacta e firme, nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca são, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
08	<b>CHUCHU</b> : In natura, fresco, grau de maturidade médio, verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca são, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente	KG	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		
09	<b>GOIABA:</b> In natura, Fresco, grau de maturidade médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
10	<b>LIMÃO TAITI:</b> Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
11	<b>MAÇÃ, NACIONAL:</b> de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	KG	
12	<b>BATATA DOCE:</b> deve ser nacional e de 1ª qualidade, apresentando casca sã, livre de rupturas, manchas e pancadas. O produto deve ter tamanho e cor uniformes, características típicas da variedade, e a polpa deve ser firme e intacta, com um sabor adocicado, indicando que está bem desenvolvida e madura. As batatas devem ser frescas, isentas de danos físicos ou mecânicos, e sem partes pútridas ou em estado de decomposição. A embalagem deve ser em sacos plásticos resistentes, de acordo com a quantidade solicitada, e deve conter uma etiqueta de pesagem com informações sobre a origem e a data de validade. É importante que as batatas sejam armazenadas em local fresco e seco, protegido da luz direta e da umidade, para garantir a conservação de suas características.	KG	
13	<b>MACAXEIRA:</b> deve ser nacional e de 1ª qualidade, apresentando casca sã, livre de rupturas, manchas e pancadas. O produto deve ter tamanho e cor uniformes, características típicas da variedade, e a polpa deve ser firme, com textura adequada, indicando que está bem desenvolvida e madura. As macaxeiras devem ser frescas, isentas de danos físicos ou mecânicos, e sem partes pútridas ou em estado de decomposição. A embalagem deve ser em sacos plásticos resistentes, conforme a quantidade solicitada, e deve conter uma etiqueta de pesagem com informações sobre a origem e a data de validade. É fundamental que a macaxeira seja armazenada em local fresco e seco, protegido da luz direta e da umidade, para garantir a conservação de suas características.	KG	
14	<b>INHAME:</b> deve ser nacional e de 1ª qualidade, apresentando casca sã, livre de rupturas, manchas e pancadas. O produto deve ter tamanho e forma uniformes, características típicas da variedade, e a polpa deve ser firme e íntegra, indicando que está bem desenvolvida e madura. Os inhames devem ser frescos, isentos de danos físicos ou mecânicos, e sem partes pútridas ou em estado de decomposição. A embalagem deve ser em sacos plásticos resistentes, conforme a quantidade solicitada, e deve conter uma etiqueta de pesagem com informações sobre a origem e a data de	KG	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	validade. É importante que os inhames sejam armazenados em local fresco e seco, protegido da luz direta e da umidade, para garantir a conservação de suas características.		
15	<b>MELANCIA GRAÚDA:</b> redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	
16	<b>BANANA:</b> Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	KG	
17	<b>LARANJA:</b> de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	
18	<b>UVA:</b> de 1ª qualidade, apresentando cachos são, livres de rupturas, manchas e mofos. As uvas devem ter tamanho e cor uniformes, características típicas da variedade, e a polpa deve ser firme, suculenta e doce, indicando que estão maduras. As uvas devem ser frescas, isentas de danos físicos ou mecânicos, e sem partes pútridas ou em estado de decomposição. A embalagem deve ser em caixas de papelão ou plásticos resistentes, conforme a quantidade solicitada, e deve conter uma etiqueta de pesagem com informações sobre a origem e a data de validade. É essencial que as uvas sejam armazenadas em local fresco e seco, protegidas da luz direta e da umidade, para garantir a conservação de suas características.	KG	
19	<b>COENTRO:</b> Molho de Folhas firmes, frescas, coloração uniforme. Não poderá apresentar folhas murchas, amareladas, com picadas de insetos. Isento de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Unidade: molho com peso aproximado de 150g	UND	
20	<b>ALFACE CRESPA FRESCA:</b> sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	UND	
21	<b>MAMÃO:</b> Firme, casca amarela (podendo apresentar partes esverdeadas), maduros, sem manchas, liso, polpa firme, intacta e alaranjada. Livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física.	KG	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

FRIOS			
22	<b>CARNE, BOVINA, SEM OSSO, 1 QUALIDADE:</b> (alcatra, chã de dentro, coxão mole, patinho, maciça, com nível max. De gordura natural de até 10%, sem nervura, zero de cartilagem. Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até- 12°C), resfriada (0° a 7°C); embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual). O peso é de acordo com a solicitação da escola. As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro de embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo).	KG	
23	<b>CARNE, BOVINA, MOÍDA:</b> Cor vermelha brilhante ou púrpura, congelada (até- 12°C), resfriada (0° a 7°C); embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) ou SIM (Serviço de Inspeção Municipal). O peso é de acordo com a solicitação da escola. As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitas, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. O percentual aceitável de sebo ou gordura é de 10% para carne bovina. As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo).	KG	
24	<b>FRANGO, PEITO, SEM TEMPERO:</b> Cor: amarela- rosada, congelada (até -12 °c) resfriada (0° a 4°C); embalados em saco plástico de polietileno, ou outro tipo de plástico, atóxico, intacto, com rótulo ou etiqueta que identifique: categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Municipal). O peso é de acordo com a solicitação da escola. Não devem apresentar manchas de qualquer espécie, nem parasitos, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característico. Os frangos congelados não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento.	KG	
25	<b>FRANGO TIPO COXA / SOBRECORA:</b> congelada com adição de água de no máximo de 6% aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. – Embalagem de 20 kg com registro no SIF ou SISP.	CAIXA	
26	<b>FÍGADO BOVINO:</b> resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP aspecto própria, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	KG	
27	<b>LINGUIÇA MISTA TIPO TOSCANA:</b> embalagem 5kg com registro no SIF ou SISP com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%	PCT	
28	<b>MORTADELA:</b> cozido com 100% de carne frango, peça inteira,	PCT	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	resfriado entre 0 e 4°C, embalado em peças individualmente, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de dois meses. Embalagem com 500gramas		
29	<b>SALSICHA:</b> Deve ser nacional e de 1ª qualidade, apresentando coloração uniforme e atraente, livre de manchas e descolorações. O produto deve ter textura firme e macia, com aroma característico, sem odores estranhos. As salsichas devem ser isentas de danos físicos ou mecânicos e não devem apresentar partes deterioradas ou em estado de decomposição. A embalagem deve ser em plástico resistente, conforme a quantidade solicitada, e deve conter uma etiqueta com informações sobre a origem, data de fabricação e validade. É fundamental que as salsichas sejam armazenadas em temperatura adequada, em local fresco e seco, para garantir a conservação de suas características e segurança alimentar.	KG	
30	<b>A CALABRESA DEFUMADA:</b> deve ser nacional e de 1ª qualidade, apresentando coloração uniforme e atrativa, sem manchas ou descolorações. O produto deve ter textura firme e suculenta, com aroma característico de defumação, isento de odores estranhos. A calabresa deve ser isenta de danos físicos ou mecânicos, e não deve conter partes deterioradas ou em estado de decomposição. A embalagem deve ser em plástico resistente, adequada à conservação, conforme a quantidade solicitada, e deve conter uma etiqueta com informações sobre a origem, data de fabricação e validade. É essencial que a calabresa defumada seja armazenada em local fresco e seco, em temperatura controlada, para garantir a manutenção de suas características e segurança alimentar.	KG	
31	<b>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO:</b> curada, seca, a base de: carne bovina / sal, embalado a vácuo. Não será aceito JERKED BEEF. Odor: Característico; Sabor: próprio, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer outras substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteração com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF, SIE ou SIM). Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Anvisa. Validade: O produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: embalagem a vácuo de 500g.	PACOTE	
<b>CEREAIS</b>			
32	<b>ACHOCOLATADO, EM PÓ,</b> a base de: açúcar, cacau, maltodextrina, complexo vitamínico, sal, leite em pó integral, composição nutricional mínima (em 100g): 3g de proteína, 1,5 de lipídios, 92g de hidrato de carbono, 393 kcal; Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, 400gramas.	UND	
33	<b>AÇÚCAR, CRISTAL, BRANCO,</b> aspecto granuloso fino a médio, cor clara, isento de matéria terrosa, livre de umidade, sujidade e fragmentos estranhos. Acondicionada em embalagem de polietileno, transparente original do fabricante, de 1 Kg.	KG	
34	<b>ARROZ PARBOLIZADO,</b> Subgrupo polido, classe longo fino, agulha, <b>tipo 1</b> , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, sujidades, larvas, bolores, com grãos inteiros. Embalagem original de fábrica de 1 kg.	KG	
	<b>ARROZ BRANCO,</b> Subgrupo polido, cor branca, classe longo fino, agulha, <b>tipo 1</b> , isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, sujidades, larvas, bolores, com grãos	KG	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	inteiros. Embalagem original de fábrica de 1 kg.		
35	<b>BISCOITO DOCE</b> , Tipo maria ou maisena ou leite. 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. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço ou amolecido. Embalagem primária de polietileno. Caixa com 20 unidades de 400g. Não será aceito a marca Maracanã.	CAIXA	
36	<b>BISCOITO SALGADO</b> , Tipo cream cracker, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermentos ou não, leite ou soro, outros. Composição nutricional mínima: 12% de proteínas, valor calórico: 440 kcal, O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço e com características organolépticas anormais; Embalagem primária de polietileno. Caixa com 20 unidades de 400g	CAIXA	
37	<b>COCO RALADO</b> , produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurara. Deve apresentar cor, cheiro e sabor característico. Ausente de sujidades, parasitas, fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Embalagem: plástica, íntegra, atóxica, contendo 100g do produto.	UND	
38	<b>CANJQUINHA DE MILHO (CURAU DE MILHO)</b> mistura para preparo, em embalagem de polietileno resistente, atóxico, transparente de 200g. Validade mínima de 6 meses da data de entrega.	UND	
39	<b>CAFÉ</b> , Tipo moído, torrado, extra. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a resolução. Embalagem aluminizada interna e externamente, embalado a vácuo, com selo de pureza da Associação brasileira da Indústria do café - ABIC. De 250 gramas. Fardo com 20 unidades.	FARDO	
40	<b>COLORAU</b> , Com no mínimo 90% do seu conteúdo na cor característica, dentro do limite máximo de 25 de impurezas, embalado pelo próprio fabricante em pacotes de 100g, em plástico flexível, atóxico, resistente, com transparência e incolor.	UND	
41	<b>CALDO DE CARNE</b> , A base de: carne bovina desidratada, liofilizada, ou extrato de carne /sal/amido de milho/gordura vegetal /condimentos, podendo conter corante natural, sem sujidade (matérias terrosas), parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Caixa com 24 tabletes de 19g	CAIXA	
42	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> , Produto a base de tomate, açúcar (máximo de 1%) e sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações; 0 g de gorduras totais e 0g de gorduras trans; mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Embalagem original de fábrica em lata ou tetrabrik. De 320 gramas, Caixa com 24 unidades. Se em lata, esta não deve apresentar ferrugem ou amassadura.	CAIXA	
43	<b>FARINHA DE MILHO FLOCADA SEM SAL</b> , (Produto pré-cozido, obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, dê	UND	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	germinado ou não, devendo ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de terra e parasitos. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. Enriquecida com ferro e ácido fólico (Vitamina B9) (geneticamente modificado a partir de <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Agrobacterium sp.</i> ). SEM GLÚTEN. Embalagem de 500 gramas de polietileno transparente original de fábrica com data de fabricação e vencimento.		
44	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , Farinha de mandioca torrada, seca, <b>tipo 1</b> , fina, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem de 1 kg em polietileno.	KG	
45	<b>FARINHA DE TRIGO</b> , Especial, <b>tipo 1</b> , obtido do trigo moído, limpo, com fermento, enriquecido com ferro e ácido fólico, a base de: sal, fermento químico, pirofosfato de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato. Embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico ou de papel original de fábrica de 1 kg.	KG	
46	<b>FARINHA DE AVEIA</b> , Em flocos grossos, composição nutricional mínima (100g): 15g proteína/ 7,5 lipídios/55g de carboidrato/valor calórico 347,5 kcal. Embalagem de 250 gramas.	UND	
47	<b>FEIJÃO CARIOCA TIPO 1</b> , novo, de primeira qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	
48	<b>FERMENTO EM PÓ QUÍMICO</b> , Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas em pó que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem original de fábrica de 100 gramas.	UND	
49	<b>GOIABADA</b> , em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de PH. Isento de sujidades, larvas e parasitas. Com aspecto, cor e cheiro, embalagem 600 gramas.	UND	
50	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b> , Produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Composição nutricional: Ferro e Zinco, Vitaminas C, A, D. Embalagem em polietileno atóxico ou embalagem aluminizada, 200 gramas.	UND	
51	<b>LEITE EM PÓ, FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL PARA CRIANÇAS MENORES DE 1 ANO</b> , possui sua formula com predominância proteica de caseína; acrescidas de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecidas com vitaminas, minerais, ferro e outros oligoelementos. Composição, maltodextrina, leite de vaca desnatado, oleína de palma, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, lecitina de soja, vitaminas e minerais. Lata com 400gramas. Ref. Nestogeno, equivalente ou superior.	LATA	
52	<b>LEITE DE COCO</b> , Produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado; Embalagem de 500 ml.	UND	
53	<b>MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE</b> , não fermentado obtido pelo	UND	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de polietileno, de 500 gramas.		
54	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> , massa com ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, validade mínima 12 meses. Embalagem de polietileno, de 500 gramas.	UND	
55	<b>MARGARINA</b> , Produto industrializado, a base de óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite em pó reconstituído, enriquecido de vit. A (15 000 UI /Kg) beta caroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, /cúrcuma, com 0% de gorduras trans, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polipropileno, 250g.	UND	
56	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> , dura, amarela, <b>tipo 1</b> , pacote com 500 gramas.	UND	
57	<b>MISTURA PARA MINGAU</b> , mistura a base de amido de milho para preparo de mingau, tradicional e sabores de chocolate e morango. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200 gramas. <b>TIPO CREMOGEMA</b> , equivalente ou superior.	UND	
58	<b>MISTURA PARA MINGAU</b> , Cereal a base de farinha de arroz, açúcar, farinha de aveia, extrato de malte, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, ácido pantotênico, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6, ácido fólico, vitamina D) e aromatizante vanilina. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente e vedada hermeticamente e limpa. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem mínima de 230g. Ref: <b>TIPO MUCILON</b> , equivalente ou superior.	UND	
59	<b>OLÉO DE SOJA</b> , Produto obtido do grão de soja comestível e refinado, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem Pet 900 ml.	UND	
60	<b>OVOS</b> , de galinha, tipo extra, branco, classe A casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de produtos de origem animal. Bandeja com 30 unidades.	Bandeja	
61	<b>SUCO CONCENTRADO DA FRUTA</b> , Apresentação: líquido concentrado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de	GARRAFA	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	rotulagem data de Fabricação, prazo de validade e Registro no MS, sabores diversos sabores. Embalagem de 500 ml.		
62	<b>SAL</b> , Produto refinado, iodado, não tóxico, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica; Embalagem em plástico de polietileno de 1kg.	UND	
63	<b>TEMPERO</b> , Pronto, completo, sem pimenta, a base de alho, sal, cebola, salsa, coentro. Pacote com 100 gramas.	UND	
64	<b>VINAGRE</b> , de vinho branco, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Composição: fermentado acético de vinho branco/água. Apresentando 4% de acidez volátil. Embalagem de 750 ml.	UND	
65	<b>LEITE CONDENSADO</b> , Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto deve estar de acordo com as legislações sanitárias em vigor no país ANVISA/MS. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Tipo Tetra Park (caixinhas) com unidade de 270 g.	UND	
66	<b>CREME DE LEITE</b> , cremoso, homogêneo, com validade mínima de 6(seis) meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem com 200 gramas	UND	
67	<b>SUCO EM PÓ</b> : sachê 25g, faz 1 litro, com identificação do produto, rótulo de ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da agricultura. (sabores variados)	UND	
68	<b>BISCOITO RECHEADO</b> , sabor chocolate, 1ª qualidade, pacote com 140 gramas, hermeticamente fechado, embalagem resistente com data de fabricação e validade inclusive na embalagem unitária. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	
69	<b>CATCHUP</b> , deve ser apresentado em frasco com capacidade mínima de 350g. A embalagem deve conter a data de fabricação e o prazo de validade claramente impressos. Além disso, o produto deve atender aos padrões de segurança e qualidade alimentar, e as informações nutricionais e ingredientes devem ser facilmente legíveis.	UND	
70	<b>MAIONESE</b> , sachê de maionese; emulsão cremosa obtida com ovos e óleos vegetais; com adição de condimentos; substâncias comestíveis e sem corantes; de consistência cremosa; na cor amarelo claro; com cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem primária de 500 g; hermeticamente fechado. validade: mínima de 10 meses a contar da entrega da data de entrega do produto.	UND	
71	<b>CHOCOLATE</b> , granulado EB de 1 KG: Chocolate Confeito granulado crocante de chocolate. Produto de boa qualidade com validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega	UND	
72	<b>QUEIJO RALADO</b> : tipo parmesão, tradicional, cor e sabor característicos, sem misturas inadequadas, com no mínimo 70% de	UND	



MUNICÍPIO DE PENEDO  
ESTADO DE ALAGOAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

	parmesão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote com 100 G.		
73	<b>FARDO DE REFRIGENTE:</b> Sabores Variados, Cola, Laranja, Guaraná, limão. Fardo contendo 06 (seis) garrafas pet com 2 litros cada.	FARDO	

**Justificativa da necessidade:**


**Responsável pela informação:** (informar nome completo, cargo e matrícula)

--

**Nome, assinatura e portaria do secretário da pasta:**

--