

CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Excelentíssimo(a) PREFEITO MUNICIPAL EM EXERCÍCIO

No uso das atribuições de meu cargo, venho respeitosamente requerer que Vossa Excelência autorize a abertura de procedimento licitatório conforme especificações relacionadas abaixo. A existência de recursos orçamentários foi confirmada pelo parecer contábil expedido pelo setor de contabilidade, estando tudo de acordo com a legislação em vigor.

OBJETO DA LICITAÇÃO: O presente pregão tem como objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar, e demanda das Secretarias de Administração, Saúde/ Samu e Assistência Social, com entrega estimada para o período de 12 (meses), conforme termo de referência anexo a este edital.


Processo Adm. nº: 11/2019 **Modalidade:** PREGÃO PRESENCIAL
Forma de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM
Forma Pgto. / Reajuste: MENSAL / SEM
Prazo Entrega/Exec.: IMEDIATO
Local de Entrega: SEDE DA PROPONENTE -
Urgência:
Vigência: 12 MESES
Observações:

Convidados:

DOTAÇÕES QUE SERÃO UTILIZADAS:

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
1	125,000	UNI	AÇAFRÃO DA TERRA EM PÓ DE SABOR FORTE E CARACTERÍSTICO E DE COR AMARELADA, O AÇAFRÃO DA TERRA OU CÚRCUMA É UMA ESPECIARIA LARGAMENTE UTILIZADA NA CULINÁRIA PARA DAR COR A PRATOS DE SABOR DOCE, PEIXES, ARROZ E MOLHOS EM GERAL. EMBALAGEM DE 50G.	3,9700	496,25
2	370,000	KG	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. . Pacote de 05 kg	10,9600	4.055,20
3	142,000	KG	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. É obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém-extraído. Sua cor pode variar do dourado ao marrom escuro em função da variedade e da estação do ano em que é colhida. O açúcar mascavo é o açúcar integral bruto retirado da cana-de-açúcar. Pacote de 01 Kg.	12,1300	1.722,46
4	195,000	KG	Achocolatado em pó instantâneo enriquecido de vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, e pp. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Apresentar laudo de análise de laboratório oficial e ficha técnica. Pacote de 1 kg	10,3100	2.010,45
5	220,000	KG	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve	10,3800	2.283,60

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


Assinatura do Responsável


CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
			constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg		
6	215,000	KG	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	4,6300	995,45
7	275,000	KG	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	14,4600	3.976,50
8	224,000	GR	Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.	4,1100	920,64
9	104,000	LT	Azeite de Oliva Extra Virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0g/100g. Embalagem 500 ml.	19,9700	2.076,88
10	75,000	KG	BANHA DE PORCO EMBALAGEM DE 3 KG	30,5700	2.292,75
11	215,000	GR	Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, ingredientes e informação nutricional, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.	7,1300	1.532,95
12	900,000	GR	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.	4,3100	3.879,00
13	600,000	GR	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.	6,6400	3.984,00
14	500,000	GR	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.	6,9800	3.490,00
15	500,000	GR	Biscoito doce tipo maizena, o produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, e estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700 g.	8,6400	4.320,00
16	460,000	GR	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.	8,6400	3.974,40

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 3/10


CNPJ: 83.102.566/0001-51
 RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
 C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
17	215,000	GR	Cacau em Pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200gr.	7,5700	1.627,55
18	1030,000	GR	CAFE TORRADO E MOIDO. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica estar intacta e bem vedada. Deve constar data de fabricação de no Máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informação nutricional. Embalagem de 500g.	11,4400	11.783,20
19	140,000	GR	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.	3,0500	427,00
20	270,000	GR	Canjica de milho branca subgrupo despelculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	4,0100	1.082,70
21	240,000	KG	Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1kg.	4,3300	1.039,20
22	205,000	GR	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15g do produto.	2,9400	602,70
23	180,000	GR	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.	3,9000	702,00
24	240,000	GR	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.	4,9300	1.183,20
	150,000	GR	Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.	8,3000	1.245,00
26	330,000	GR	Coco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 100g.	4,6700	1.541,10
27	165,000	GR	Doce de leite. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter: amido, glúten e corantes artificiais. Pode conter somente os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado proveniente da reação de maillard, sabor e odor doce característico. A embalagem deve ser de polietileno resistente com tampa	15,7700	2.602,05

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


 Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 4/10


CNPJ: 83.102.566/0001-51
 RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
 C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
28	280,000	GR	hermeticamente fechada, devendo estar intacta bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros do órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem de 900g. Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.	9,3700	2.623,60
29	184,000	KG	FARINHA DE ARROZ INTEGRAL. É UM PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO, SEM QUALQUER PROCESSO QUÍMICO, PRESERVANDO AS SUAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO RPRODUTO, DATA DE VALIDADE DE 06 MESES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A ROTULAGEM DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE 01KG.	8,7200	1.604,48
30	374,000	GR	Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.	3,7200	1.391,28
31	246,000	GR	FARINHA DE CENTEIO INTEGRAL NÃO É REFINADA, PERMITINDO A CONSERVAÇÃO DO GRÃO. NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. A EMBALAGEM DEVE SER INTACTA, BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO RPRODUTO, DATA DE VALIDADE DE 06 MESES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. A ROTULAGEM DEVERÁ APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PACOTE DE 500G.	4,8400	1.190,64
32	155,000	KG	Farinha de Mandioca Torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 1kg.	6,9700	1.080,35
33	140,000	KG	Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	5,9800	837,20
34	285,000	KG	FARINHA DE MILHO (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Pacote de 1 Kg	3,1900	909,15
35	440,000	KG	Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4.2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de	13,9100	6.120,40

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


 Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 5/10


CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
			fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.		
36	300,000	KG	Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	4,7600	1.428,00
37	195,000	KG	Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A. Pacote de 1 kg.	5,7500	1.121,25
38	110,000	GR	Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. . Embalagem de 500g.	18,1700	1.998,70
39	205,000	GR	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.	7,1300	1.461,65
40	1050,000	GR	Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.	12,0900	12.694,50
41	450,000	CX	Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura e apresentar laudo bromatológico. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	24,6200	11.079,00
42	355,000	PCT	Macarrão com ovos (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.	3,8400	1.363,20
43	150,000	GR	Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.	4,8400	726,00
44	315,000	GR	Macarrão com ovos (tipo espaguete reto). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	6,1500	1.937,25
45	60,000	KG	Manteiga se sal. Manteiga de consistencia firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5KG	72,7500	4.365,00
46	320,000	GR	MILHO VERDE CONSERVA. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.	1,9300	617,60
47	380,000	ML	Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.	3,9500	1.501,00

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 6/10


CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
48	70,000	GR	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.	5,4500	381,50
49	450,000	KG	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	15,9800	7.191,00
50	245,000	GR	Polvilho azedo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	5,6100	1.374,45
51	225,000	GR	Polvilho doce. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	5,2400	1.179,00
52	320,000	KG	Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional: aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa). A embalagem deve conter 500g em fatias de 20g.	36,2300	11.593,60
53	260,000	GR	Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.	5,5300	1.437,80
54	126,000	GR	SAL AMONIACO. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.	2,2500	283,50
55	190,000	KG	Sal Marinho. Sal refinado e o iodado. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.	2,4300	461,70
56	124,000	GR	Semente de linhaça marron. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.	8,6800	1.076,32
57	300,000	LT	Suco de uva integral concentrado - 1 litro	11,9500	3.585,00
	150,000	ML	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 750 ml.	3,9900	598,50
59	780,000	KG	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	19,3100	15.061,80
60	490,000	KG	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	15,9700	7.825,30

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 7/10


CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
61	590,000	KG	Carne suína em cubos, pernil, sem osso, gordura e pele, congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	13,5300	7.982,70
62	950,000	KG	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	7,4100	7.039,50
63	520,000	KG	Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	11,8800	6.177,60
64	208,000	KG	Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e futuro. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	8,9600	1.863,68
65	355,000	KG	Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e futuro. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	9,0000	3.195,00
66	170,000	KG	Abobrinha. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,9600	843,20
67	158,000	UNI	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	5,4600	862,68
68	355,000	GR	Aiho. Embalagem de 100 g.	4,6200	1.640,10
69	955,000	KG	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e futuro. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	1,8100	1.728,55
70	570,000	KG	Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	3,3100	1.886,70

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


Assinatura do Responsável

ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

Folha: 8/10

CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
71	238,000	UNI	Brócolis japones. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	5,2800	1.256,64
72	310,000	KG	Caqui. A fruta deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	8,9600	2.777,60
73	420,000	KG	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno.	3,8800	1.629,60
74	370,000	KG	Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	3,8100	1.409,70
75	200,000	KG	Chuchu. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerada a presença de frutos que apresentem defeitos como podridão, fibroso, dano profundo e defeito de formato. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,3800	676,00
76	206,000	KG	Couve Flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,8200	992,92
77	640,000	KG	Laranja pêra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,6500	2.976,00
78	670,000	KG	Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,1500	4.120,50
79	750,000	KG	Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,0700	4.552,50
80	490,000	KG	Manga. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,9800	2.440,20
81	403,000	KG	Melancia - Características Gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, 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. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	2,1800	878,54
82	650,000	DZ	OVO DE GALINHA TIPO 2 AMARELO, FRESCO, CASCA LIVRE DE RACHADURA E SUJIDADES. EMBALADOS EM CAIXAS PRÓPRIAS PARA O PRODUTO.	6,3200	4.108,00
83	200,000	KG	PEPINO JAPONES. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,1100	1.022,00

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.

Assinatura do Responsável


CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
84	200,000	KG	Pêra. Características: Qualidade, casca íntegra polpa íntacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	10,9300	2.186,00
85	408,000	KG	PONKAN. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,4100	2.207,28
	312,000	UNI	Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade.	3,3100	1.032,72
87	730,000	KG	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.	4,9000	3.577,00
88	330,000	KG	ERVA MATE. Para chimarrão, nativa sem adição de açúcar, tipo PN-1.	13,4400	4.435,20
89	200,000	UNI	Cesta Básica contendo seguintes itens: - Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente isenta de mofo, odores estranhos e substancias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar íntacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. 1 Pacote de 5 kg. - Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar íntacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. 1 Pacote de 05 kg - Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura e apresentar laudo bromatológico. 2 litros. - Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar íntacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml. 1 unidade. - Sal refinado iodado. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. 1 Pacote de 1 kg. - Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. . Embalagem de 125 g. 1 unidade. - Café torrado e moído, forte. Deve ter aspecto fino e cor marrom. A embalagem deve ser a vácuo, estar íntacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. 1 Embalagem de 500g. - Macarrão com ovo (tipo parafuso). A embalagem deve ser íntacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no	82,7100	16.542,00

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.


Assinatura do Responsável


CNPJ: 83.102.566/0001-51
RUA MANOEL LOURENCO DE ARAUJO, 137
C.E.P.: 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Item	Quantidade	Unid.	Descrição	Preço Unit. Máximo	Total Previsto
			<p>mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. 2 Pacote de 500g.</p> <p>- Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. 1 Pacote de 5 kg</p> <p>- Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada. 1 caixa.</p> <p>- Feijão preto tipo 1 safra nova constituído de grãos inteiros com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em embalagens próprias .embalagem deve estar integra contendo data de fabricação e validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. 2 Pacote de 1 kg.</p> <p>- Polentina flocos de milho pré-cozidos enriquecidos com ferro e ácido fólico, não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. Embalagem de 500 gramas. 1 unidade .</p>		
Total Geral ----->				853,2700	265.986,06

Matos Costa, 7 de Fevereiro de 2019.



Assinatura do Responsável

SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS PARA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
01	Unidade		Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. Embalagem de 20g.	
02	Unidade	50	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. . Pacote de 05 kg	
03	Unidade		Açúcar mascavo. Extrato da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. É obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém-extraído. Sua cor pode variar do dourado ao marrom escuro em função da variedade e da estação do ano em que é colhida. O açúcar mascavo é o açúcar integral bruto retirado da cana-de-açúcar. Pacote de 01 kg.	
04	Unidade		Achocolatado em pó instantâneo enriquecido de vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, e pp. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg	
05	Unidade		Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg	
06	Unidade		Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	
07	Unidade		Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	
08	Unidade		Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 250g.	
09	Unidade		Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0 g/100g. Embalagem 500 ml.	
10	Unidade		Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	
11	Unidade		Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de	



			fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.
12	Unidade		Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e péssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.
13	Unidade	50	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.
14	Unidade	50	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.
15	Unidade	50	Biscoito doce, tipo maizena. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.
16	Unidade	60	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.
17	Unidade		Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.
18	Unidade	240	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.
19	Unidade		Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.
20	Unidade		Canjica de milho branca subgrupo despelculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.
21	Unidade		Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.
22	Caixa	30	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30



			dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.
23	Caixa	30	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.
24	Caixa	50	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 psaquinhos cada.
25	Unidade		Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.
26	Unidade		Côco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 100g.
27	Unidade		Doce de leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter: amido, glúten e corantes artificiais. Pode conter somente os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelo proveniente da reação de maillard, sabor e odor doce característico. A embalagem deve ser de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada, devendo estar intacta bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros do órgão competente (inspeccionado sif-dipoa). Embalagem de 900g.
28	Unidade		Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.
29	Unidade		Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.
30	Unidade		Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.



31	Unidade	Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.
32	Unidade	Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.
33	Unidade	Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.
34	Unidade	Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.
35	Unidade	Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.
36	Unidade	Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.
37	Unidade	Feijão preto tipo 1. Safra 2013, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A. Pacote de 1 kg.
38	Unidade	Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. . Embalagem de 500g.
39	Unidade	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.
40	Unidade	Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.



41	Caixa	120	Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.
42	Unidade		Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.
43	Unidade		Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.
44	Unidade		Macarrão com ovos (tipo espaguete reto). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.
45	Unidade		Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.
46	Unidade		Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.
47	Unidade		Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.
48	Unidade		Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.
49	kg		Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.
50	Unidade		Polvilho azedo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.
51	Unidade		Polvilho doce. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.



52	Kg	<p>Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . A embalagem deve conter 500g em fatias de 20g.</p>
53	Unidade	<p>Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.</p>
54	Unidade	<p>Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.</p>
55	Unidade	<p>Sal marinho. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.</p>
56	Unidade	<p>Semente de linhaça marrom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.</p>
57	Unidade	<p>Suco de uva integral concentrado - 1 litro</p>
58	Unidade	<p>Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 750 ml.</p>
59	Kg	<p>Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.</p>
60	Kg	<p>Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.</p>
61	Kg	<p>Carne suína em cubos, pernil, sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.</p>



62	Kg	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado síf-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.
63	Kg	Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado síf-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.
64	Kg	Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
65	Kg	Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
66	Kg	Abobrinha. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.
67	Unidade	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.
68	Unidade	Alho. Embalagem de 100 g.
69	Kg	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
70	Kg	Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.
71	Unidade	Brócolis japones. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.
72	Kg	Caqui. A fruta deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.
73	Kg	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno.
74	Kg	 Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.
75	Kg	 Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.



76	Unidade	Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente. Laranja péra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
77	Kg	Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
78	Kg	Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
79	Kg	Manga. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
80	Kg	Melancia. Características gerais: 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. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.
81	kg	Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.
82	Dz	Pepino Japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
83	Kg	Pêra. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
84	Kg	Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.
85	Kg	



86	Kg	Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade.
87	Kg	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.
88	Kg	Erva Mate. Para chimarrão, tipo PN1, mínimo de 70% de folhas, máximo de 30% de outras partes do ramo, sem adição de açúcar. Pacote 01 Kg.

Matos Costa, de de 2019.

Nome da Empresa:

Responsável: 

CNPJ:





SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Ao Excelentíssimo(a) Presidente da Comissão de Licitações.

No uso das minhas atribuições de meu cargo, venho respeitosamente requerer que Vossa Excelência autorize a abertura de procedimento licitatório conforme especificações relacionadas abaixo. A existência de recursos orçamentários foi confirmada pelo parecer contábil expedido pelo setor de contabilidade, estando tudo de acordo com a legislação em vigor.

OBJETO DA LICITAÇÃO: CONTRATAÇÃO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

PRAZO DE ENTREGA: 11 MESES

LOCAL DE ENTREGA: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, C.E.I SEMENTINHA DO SABER E E.A.I. e F. PROFESSORA ANA MARIA DE PAULA.

VIGÊNCIA: 11 MESES

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNIT. MÁXIMO	TOTAL PREVISTO
1	Unidade	100	Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. Embalagem de 50g.	3,97	397,00
2	Unidade	200	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da	10,96	2192,67

RECEBIDO EM
15/01/2019
ASS: *[Assinatura]*



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			data de entrega do produto. . Pacote de 05 kg		
3	Unidade	100	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. É obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém-extraído. Sua cor pode variar do dourado ao marrom escuro em função da variedade e da estação do ano em que é colhida.O açúcar mascavo é o açúcar integral bruto retirado da cana-de-açúcar. Pacote de 01 kg.	12,13	1213,33
4	Unidade	120	Achocolatado em pó instantâneo enriquecido de vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, e pp. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg	10,31	1237,20
5	Unidade	120	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg	10,38	1245,60
6	Unidade	150	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras	4,63	694,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.		
7	Unidade	150	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	14,46	2169,50
8	Unidade	120	Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.	4,11	493,20
9	Unidade	50	Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0 g/100g. Não deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml.	19,97	998,33
10	Unidade	30	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	30,57	917,00
11	Unidade	100	Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e	7,13	713,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



12	Unidade	500	ingredientes. Embalagem de 500g. Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.	4,31	2155,00
13	Unidade	250	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.	6,64	1660,83
14	Unidade	250	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.	6,98	1744,17
15	Unidade	200	Biscoito doce, tipo maizena. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.	8,64	1728,67



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



16	Unidade	200	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.	8,64	1728,67
17	Unidade	100	Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.	7,57	756,50
18	Unidade	300	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.	11,44	3433,00
19	Unidade	60	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.	3,05	182,80
20	Unidade	200	Canjica de milho branca subgrupo despelculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais.	4,01	801,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			Embalagem de 500g.		
21	Unidade	150	Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega produto, ingredientes e informações nutricionais.	4,33	650,00
			Embalagem de 1 kg.		
22	Caixa	100	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15 g do produto.	2,94	294,00
23	Caixa	100	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.	3,90	390,00
24	Caixa	100	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 psaquinhos cada.	4,93	492,67
25	Unidade	80	Chocolate granulado. Deve conter os	8,30	663,73



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.		
26	Unidade	200	Côco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 100g.	4,67	934,67
27	Unidade	100	Doce de leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter: amido, glúten e corantes artificiais. Pode conter somente os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelado proveniente da reação de maillard, sabor e odor doce característico. A embalagem deve ser de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada, devendo estar intacta bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros do órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem de 900g.	15,77	1577,33
28	Unidade	150	Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado	9,37	1405,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			com frutos maduros escolhidos, são, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.		
29	Unidade	100	Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.	8,72	872,00
30	Unidade	250	Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir	3,72	930,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.		
31	Unidade	120	Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.	4,84	580,80
32	Unidade	100	Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	6,97	697,33
33	Unidade	80	Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	5,98	478,40
34	Unidade	200	Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo I. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.	3,19	637,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



35	Unidade	300	Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.	13,91	4173,00.
36	Unidade	200	Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	4,76	952,00
37	Unidade	80	Feijão preto tipo 1. Safra 2013, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A. Pacote de 1 kg.	5,75	459,73
38	Unidade	60	Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.	18,17	1090,40
39	Unidade	120	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas,	7,13	856,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.		
40	Unidade	600	Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.	12,09	7256,00
41	Caixa	100	Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.	24,62	2462,33
42	Unidade	300	Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.	3,84	1152,00
43	Unidade	80	Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.	4,84	387,20
44	Unidade	220	Macarrão com ovos (tipo espaguete)	6,15	1352,27



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			reto). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.		
45	Unidade	25	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.	72,75	1818,75
46	Unidade	150	Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.	1,93	289,00
47	Unidade	200	Óleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.	3,95	790,67
48	Unidade	30	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.	5,45	163,50
49	kg	200	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	15,98	3195,00
50	Unidade	120	Polvilho azedo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo	5,61	673,60



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.		
51	Unidade	100	Polvilho doce. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.	5,24	524,00
52	Kg	120	Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . A embalagem deve conter 500g em fatias de 20g.	36,23	4348,00
53	Unidade	150	Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.	5,53	829,00
54	Unidade	60	Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 100g.	2,25	134,80
55	Unidade	120	Sal marinho. A embalagem deve ser	2,43	292,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.		
56	Unidade	60	Semente de linhaça mar rom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.	8,68	520,80
57	Unidade	150	Suco de uva integral concentrado - 1 litro	11,95	1792,00
58	Unidade	100	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 750 ml.	3,99	398,67
59	Kg	450	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	19,31	8691,00
60	Kg	350	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cereja brilhante, macio e	15,97	5588,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.		
61	Kg	400	Carne suína em cubos, pernil, sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	13,53	5413,33
62	Kg	500	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	7,41	3706,67
63	Kg	300	Peito de frango, sem osso e sem pele,	11,88	3565,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			não temperado, congelado. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.		
64	Kg	120	Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	8,96	1075,20
65	Kg	250	Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	9,00	2249,17



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



66	Kg	100	Abobrinha. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,96	496,33
67	Unidade	100	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	5,46	546,33
68	Unidade	300	Alho. Embalagem de 100 g.	4,62	1386,00
69	Kg	600	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	1,81	1086,00
70	Kg	300	Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	3,31	992,00
71	Unidade	150	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	5,28	792,00
72	Kg	250	Caqui. A fruta deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	8,96	2240,83
73	Kg	250	Cebola branca. Características: de	3,88	970,00.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA

			primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno.		
74	Kg	250	Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	3,81	953,33
75	Kg	100	Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	3,38	337,67
76	Unidade	100	Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	4,82	482,33
77	Kg	400	Laranja pêra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,65	1858,67
78	Kg	500	Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como	6,15	3073,33



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.		
79	Kg	500	Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,07	3036,67
80	Kg	400	Manga. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,98	1992,00
81	kg	300	Melancia. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, 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. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar	2,18	653,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA

MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.		
82	Dz	300	Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.	6,32	1896,00
83	Kg	150	Pepino Japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,11	767,00
84	Kg	120	Pêra. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	10,93	1311,60
85	Kg	200	Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	5,41	1082,67
86	Kg	200	Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade.	3,31	662,67
87	Kg	450	Tomate. Características: bem formados,	4,90	2203,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA
MATOS COSTA - SANTA CATARINA



			lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.		
					132084,92

Matos Costa, 14 de janeiro de 2019.

Assinatura Ordenador da Despesa

SOLICITAÇÃO DE ABERTURA DE LICITAÇÃO

Ao Excelentíssimo (a) Presidente da Comissão de Licitações,

No uso das minhas atribuições de meu cargo, venho respeitosamente requerer que vossa Excelência autorize a abertura de procedimento licitatório conforme especificações relacionadas abaixo. A existência de recursos orçamentários foi confirmada pelo parecer contábil expedido pelo setor de contabilidade, estando tudo de acordo com a legislação em vigor.

OBJETO DA LICITAÇÃO: CONTRATAÇÃO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO DOS GRUPOS DE CONVIVÊNCIA DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.

PRAZO DE ENTREGA: 11 MESES

LOCAL DE ENTREGA: TERCEIRA IDADE

VIGÊNCIA: 11 MESES

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
01	Unidade	20	Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. Embalagem de 20g.	
02	Unidade	60	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. . Pacote de 05 kg	



03	Unidade	40	<p>Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. É obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém-extraído. Sua cor pode variar do dourado ao marrom escuro em função da variedade e da estação do ano em que é colhida. O açúcar mascavo é o açúcar integral bruto retirado da cana-de-açúcar. Pacote de 01 kg.</p>
04	Unidade	50	<p>Achocolatado em pó instantâneo enriquecido de vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, e pp. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg</p>
05	Unidade	80	<p>Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg</p>
06	Unidade	55	<p>Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.</p>
07	Unidade	100	<p>Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.</p>
08	Unidade	60	<p>Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.</p>
09	Unidade	50	<p>Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0 g/100g. Não deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml.</p>



10	Unidade	35	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.
11	Unidade	100	Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.
12	Unidade	300	Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g.
13	Unidade	100	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g.
14	Unidade	100	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.
15	Unidade	100	Biscoito doce, tipo milho. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g.
16	Unidade	100	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g.
17	Unidade	100	Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar, 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g.
18	Unidade	140	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.



19	Unidade	60	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g.
20	Unidade	50	Canjica de milho branca subgrupo despeliculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.
21	Unidade	80	Canjiquinha de milho (quireira). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.
22	Caixa	50	Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 15 g do produto.
23	Caixa	30	Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.
24	Caixa	50	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 psaquinhos cada.
25	Unidade	50	Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.
26	Unidade	100	Côco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e



			ingredientes. Embalagem de 100g.	
27	Unidade	50	Doce de leite em pasta. Ingredientes: leite pasteurizado e açúcar. O produto deverá ser fabricadas com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não deve conter: amido, glúten e corantes artificiais. Pode conter somente os aditivos permitidos pela legislação. Características sensoriais (organolépticas): consistência cremosa ou pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente, cor castanho caramelo proveniente da reação de maillard, sabor e odor doce característico. A embalagem deve ser de polietileno resistente com tampa hermeticamente fechada, devendo estar intacta bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional, ingredientes e registros do órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem de 900g.	
28	Unidade	100	Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos maduros escolhidos, sãos, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.	
29	Unidade	80	Farinha de arroz integral. A farinha de arroz é um produto obtido pela moagem do grão, sem qualquer processo químico, preservando as suas propriedades nutricionais. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 1 kg.	
30	Unidade	100	Farinha de aveia. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem refil de 200g.	
31	Unidade	120	Farinha de centeio. A farinha de centeio integral não é refinada, permitindo a conservação do grão. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não	



			característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 500 g.	
32	Unidade	50	Farinha de mandioca torrada. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada, e isentas do radical cianeto. O produto submetido à nova torração é denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	
33	Unidade	50	Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	
34	Unidade	80	Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.	
35	Unidade	120	Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade de 6 meses e informação nutricional. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Pacote de 5 kg.	
36	Unidade	80	Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	
37	Unidade	100	Feijão preto tipo 1. Safra 2013, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A. Pacote de 1 kg.	



38	Unidade	35	Fermento biológico seco instantâneo para pão. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.
39	Unidade	60	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.
40	Unidade	150	Leite em pó integral fortificado instantâneo. Ingredientes: leite integral, vitaminas C, A e D e pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja. A embalagem deve estar intacta e não apresentar ferrugens ou amassados e constar: data de fabricação de no máximo 60 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de 18 meses, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da agricultura. Pacote de 400g.
41	Caixa	180	Leite UHT integral longa vida. Embalagem tetra pak contendo 1 litro. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade, informação nutricional. Registro no ministério da agricultura. Caixa contendo 12 unidades de 1 litro.
42	Unidade	40	Macarrão com ovo (tipo penne). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.
43	Unidade	50	Macarrão com ovos (tipo cabelo de anjo). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 500g.
44	Unidade	80	Macarrão com ovos (tipo espaguete reto). A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 12 meses da data de entrega, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.
45	Unidade	20	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.
46	Unidade	100	Milho verde em conserva. O produto não pode estar amassado ou com vazamento. Na embalagem deve constar no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 200 g.
47	Unidade	120	Oleo de soja, tipo 1. O produto deve ser isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. A embalagem deve estar intacta, bem vedada, não devendo





			estar amassada enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 900 ml.
48	Unidade	30	Orégano. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Embalagem de 100g.
49	kg	150	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.
50	Unidade	120	Polvilho azedo. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.
51	Unidade	120	Polvilho doce. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Embalagem de 500g.
52	Kg	100	Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . A embalagem deve conter 500g em fatias de 20g.
53	Unidade	100	Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.
54	Unidade	60	Sal amoniaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.
55	Unidade	40	Sal marinho. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg.

56	Unidade	60	Semente de linhaça marrom. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 500g.
57	Unidade	150	Suco de uva integral concentrado - 1 litro
58	Unidade	40	Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 750 ml.
59	Kg	250	Carne bovina moída de primeira qualidade (acém, músculo, ponta de agulha) isenta de cartilagem e nervo. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.
60	Kg	100	Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.
61	Kg	120	Carne suína em cubos, pernil, sem osso, sem gordura e pele congelada. Características: carne suína tipo cubos, preparada de cortes suínos, deve estar sem pele, limpa e resfriada. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração de acordo com a legislação sanitária e ministério da agricultura. Embalagem, atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.
62	Kg	300	Coxa e sobrecoxa congelada sem tempero. A carne de frango deve ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.
63	Kg	120	Peito de frango, sem osso e sem pele, não temperado, congelado. A carne de frango deve



			ser proveniente de aves sadias abatidas sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. A carne de frango deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12° C ou inferior no centro da carne do frango. Embalagem atóxica, íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro de órgão competente (inspecionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	
64	Kg	80	Abacate. Características: deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
65	Kg	80	Abacaxi pérola. Características: unidade pesando aproximadamente 1,5 a 1,8 kg cada. Não podem estar verdes ou mais que 50% maduros. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
66	Kg	50	Abobrinha. Características: de primeira qualidade, casca coriácea com paredes espessas e de cor verde, sem sinais de rupturas ou machucados. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
67	Unidade	50	Acelga. Características: de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva e isentas de escurecimento, amarelecimento ou pequenos buracos. As hastes devem ser frescas. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
68	Unidade	30	Alho. Embalagem de 100 g.	
69	Kg	300	Banana caturra. Características: tamanho médio em processo de amadurecimento, acondicionadas em caixas de 20 kg cada. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
70	Kg	150	Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	
71	Unidade	80	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno.	



			transparente.	
72	Kg	50	Caqui. A fruta deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Prazo de validade semanal.	
73	Kg	120	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno.	
74	Kg	100	 Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	
75	Kg	50	 Chuchu. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
76	Unidade	100	 Couve-flor. Características: de primeira qualidade, com buquês firmes, compactos, de cor branca ou creme, livre de defeitos e manchas. As folhas devem ser verdes e brilhantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
77	Kg	200	 Laranja péra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
78	Kg	120	 Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca íntegra, sem manchas, rupturas ou amassados. Tamanho uniforme, aroma cor e sabor próprio da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
79	Kg	200	 Mamão formosa. Características: casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
80	Kg	50	 Manga. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não	



			<p>pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> <p>Melancia. Características gerais: 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. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p>
81	kg	100	
82	Dz	300	<p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p>
83	Kg	50	<p>Pepino Japonês. Características: de primeira qualidade, aspecto firme, livre de sinais de manchas, rupturas e defeitos. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>
84	Kg	50	<p>Pêra. Características: Qualidade, casca íntegra polpa intacta e firme, odor agradável e doce. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>
85	Kg	200	<p>Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>
86	Kg	100	<p>Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade.</p>
87	Kg	200	<p>Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.</p>
88	kg	30	<p>Erva Mate para Chimarrão, tipo PN 1, mínimo de 70% de folhas, máximo de 30% de outras partes do ramo. sem adição de açúcar. Pacote de 1kg.</p>
89		200	<p>Cesta Básica contendo os seguintes itens: 2 Pacote de café com 500 gramas, 2 pacotes de</p>



			Feijão de 1 kg, 1 kg de Sal, 1 lt de óleo, 5 kg de açúcar, 5 kg de farinha, 5 kg de arroz, 1 cx de chá, 1 pct de fermento químico para pão, 2 lt de leite, 2 pct de macarrão com 500 gr, 1 kg de fubá.
--	--	--	--

Matos Costa, de de 2019.

Nome da Empresa:

Responsável: *Regina Castilho Bernabini*

CNPJ:

CARIMBO EMPRESA



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE E SAMU. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	DESCRIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
01	Unidade	05	Açafrão da terra em pó. De sabor forte e característico e de cor amarelada, o açafrão da terra ou cúrcuma é uma especiaria largamente utilizada na culinária para dar cor a pratos de sabor doce, peixes, arroz e molhos em geral. Embalagem de 20g. Unidade Básica de Saúde – 05 Samu -	
02	Unidade	60	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg. Unidade Básica de Saúde – 40 Samu - 20	
03	Unidade	02	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. É obtido diretamente da concentração do caldo de cana recém-extraído. Sua cor pode variar do dourado ao marrom escuro em função da variedade e da estação do ano em que é colhida. O açúcar mascavo é o açúcar integral bruto retirado da cana-de-açúcar. Pacote de 01 kg. Unidade Básica de Saúde – 02 Samu -	
04	Unidade	25	Achocolatado em pó instantâneo enriquecido de vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, e pp. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses, informação nutricional e ingredientes. Pacote de 1 kg. Unidade Básica de Saúde – 15 Samu - 10	
05	Unidade	20	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg. Unidade Básica de Saúde – 14 Samu - 06	
06	Unidade	10	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote	





			<p>de 1 kg. Unidade Básica de Saúde – 10 Samu -</p>
07	Unidade	25	<p>Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras, cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg. Unidade Básica de Saúde – 19 Samu - 06</p>
08	Unidade	44	<p>Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras, cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 250g. Unidade Básica de Saúde – 20 Samu - 24</p>
09	Unidade	04	<p>Azeite de oliva extra virgem. Óleo comestível obtido diretamente do fruto da oliveira através de processos tecnológicos adequados. Sua acidez não deve ser superior a 1,0 g/100g. Embalagem 500 ml. Unidade Básica de Saúde – 04 Samu -</p>
10	Unidade	10	<p>Banha de porco. Embalagem de 3 kg. Unidade Básica de Saúde – 07 Samu - 03</p>
11	Unidade	15	<p>Baunilha. Ingredientes: açúcar, aroma de baunilha. Embalagem devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g. Unidade Básica de Saúde – 09 Samu - 06</p>
12	Unidade	100	<p>Bebida láctea fermentada (sabores morango, coco e pêssego). Produto elaborado a partir de leite parcialmente desnatado, soro de leite em pó reconstituído e polpa de fruta. Embalagem em polietileno contendo 900 ml do produto. Resfriado no máximo 10°C, com prazo de validade de 45 dias após fabricação. Deverá constar registro no ministério da agricultura. Embalagem de 900g. Unidade Básica de Saúde – 40 Samu - 60</p>
13	Unidade	200	<p>Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de</p>

			fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. Unidade Básica de Saúde – 175 Samu - 25	
14	Unidade	100	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g. Unidade Básica de Saúde – 75 Samu - 25	
15	Unidade	150	Biscoito doce, tipo milho. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 700g. Unidade Básica de Saúde – 125 Samu - 25	
16	Unidade	100	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se íntegro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g. Unidade Básica de Saúde – 75 Samu - 25	
17	Unidade	15	Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar. 100% cacau em pó. Embalagem de 200 g. Unidade Básica de Saúde – 15 Samu -	
18	Unidade	350	Café torrado e moído. Deve ter aspecto fino, cor marrom, solúvel em água quente. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g. Unidade Básica de Saúde – 290 Samu - 60	
19	Unidade	20	Canela em pó. Sem adição de açúcar, amido de milho, fécula e outros componentes. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 30 g. Unidade Básica de Saúde – 14 Samu - 06	



20	Unidade	20	<p>Canjica de milho branca subgrupo despeliculada, classe branca tipo 1 de acordo com a portaria número 109 de 24/02/1989. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 500g.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 14</p> <p>Samu - 06</p>
21	Unidade	10	<p>Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 04</p> <p>Samu - 06</p>
22	Caixa	25	<p>Chá de camomila (flores). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20 g do produto.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 20</p> <p>Samu - 05</p>
23	Caixa	20	<p>Chá de capim cidreira (folhas). Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. O pacote deve conter 20g do produto.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 15</p> <p>Samu - 05</p>
24	Caixa	40	<p>Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 35</p> <p>Samu - 05</p>
25	Unidade	20	<p>Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose de milho e/ou algodão e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 500g.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 15</p> <p>Samu - 05</p>
26	Unidade	30	<p>Côco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação</p>

