


			de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 100g. Unidade Básica de Saúde – 18 Samu - 12
27	Unidade	15	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. Unidade Básica de Saúde – 09 Samu - 06
28	Unidade	30	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. Unidade Básica de Saúde – 18 Samu - 12
29	Unidade	04	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. Unidade Básica de Saúde – 04 Samu -
30	Unidade	24	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.



			<p>Embalagem refil de 200g. Unidade Básica de Saúde – 12 Samu - 12</p>	
31	Unidade	06	<p>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. Unidade Básica de Saúde – 06 Samu -</p>	
32	Unidade	05	<p>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. Unidade Básica de Saúde – 05 Samu -</p>	
33	Unidade	10	<p>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. Unidade Básica de Saúde – 07 Samu - 03</p>	
34	Unidade	05	<p>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. Unidade Básica de Saúde – 03 Samu - 02</p>	
35	Unidade	20	<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. Pacote de 5 kg. Unidade Básica de Saúde – 14 Samu - 06</p>	
36	Unidade	20	<p>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</p>	

			kg. Unidade Básica de Saúde – 20 Samu -	
37	Unidade	15	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. Unidade Básica de Saúde – 09 Samu - 06	
38	Unidade	15	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. Unidade Básica de Saúde – 09 Samu - 06	
39	Unidade	25	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. Unidade Básica de Saúde – 19 Samu - 06	
40	Unidade	200	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. Unidade Básica de Saúde – 120 Samu - 80	
41	Caixa	50	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. Unidade Básica de Saúde – 26 Samu - 24	
42	Unidade	15	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. Unidade Básica de Saúde – 15	



43	Unidade	20	<p>Samu -</p> <p>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.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 20</p> <p>Samu -</p>
44	Unidade	15	<p>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.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 09</p> <p>Samu - 06</p>
45	Unidade	15	<p>Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 13</p> <p>Samu - 02</p>
46	Unidade	70	<p>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.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 35</p> <p>Samu - 35</p>
47	Unidade	60	<p>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.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 24</p> <p>Samu - 36</p>
48	Unidade	10	<p>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.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 04</p> <p>Samu - 06</p>
49	kg	100	<p>Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.</p> <p>Unidade Básica de Saúde – 50</p> <p>Samu - 50</p>
50	Unidade	05	<p>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</p>



51	Unidade	05	de 500g. Unidade Básica de Saúde – 05 Samu - 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. Unidade Básica de Saúde – 05 Samu -	
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. Unidade Básica de Saúde – 50 Samu - 50	
53	Unidade	10	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. Unidade Básica de Saúde – 10 Samu -	
54	Unidade	06	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. Unidade Básica de Saúde – 06 Samu -	
55	Unidade	30	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. Unidade Básica de Saúde – 18 Samu - 12	
56	Unidade	04	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. Unidade Básica de Saúde – 04	



				Samu -	
57	Unidade	X		Suco de uva integral concentrado - 1 litro Unidade Básica de Saúde - Samu -	
58	Unidade	10		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. Unidade Básica de Saúde - 10 Samu -	
59	Kg	80		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. Unidade Básica de Saúde - 30 Samu - 50	
60	Kg	40		Carne bovina tipo músculo em cubos sem osso. A carne deve apresentar-se em cor vermelho-cerejea 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. Unidade Básica de Saúde - 30 Samu - 10	
61	Kg	70		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. Unidade Básica de Saúde - 20 Samu - 50	
62	Kg	150		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. Unidade Básica de Saúde – 75 Samu - 75	
63	Kg	100	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. Unidade Básica de Saúde – 50 Samu - 50	
64	Kg	08	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. Unidade Básica de Saúde – 08 Samu -	
65	Kg	25	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. Unidade Básica de Saúde – 15 Samu - 10	
66	Kg	20	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. Unidade Básica de Saúde – 10 Samu - 10	
67	Unidade	08	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. Unidade Básica de Saúde – Samu - 08	
68	Unidade	25	Alho. Embalagem de 100 g.	



				Unidade Básica de Saúde – 20 Samu - 05	
69	Kg	55		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. Unidade Básica de Saúde – 30 Samu - 25	
70	Kg	120		Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno. Unidade Básica de Saúde – 60 Samu - 60	
71	Unidade	08		Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente. Unidade Básica de Saúde – 08 Samu -	
72	Kg	10		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. Unidade Básica de Saúde – 10 Samu -	
73	Kg	50		Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno. Unidade Básica de Saúde – 25 Samu - 25	
74	Kg	20		Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno. Unidade Básica de Saúde – 20 Samu -	
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. Unidade Básica de Saúde – 25 Samu - 25	
76	Unidade	06		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. Unidade Básica de Saúde – 06 Samu -	
77	Kg	40		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 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. Unidade Básica de Saúde – 20 Samu - 20	
78	Kg	50	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. Unidade Básica de Saúde – 25 Samu - 25	
79	Kg	50	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. Unidade Básica de Saúde – 25 Samu - 25	
80	Kg	40	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. Unidade Básica de Saúde – 20 Samu - 20	
81	kg	03	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. Unidade Básica de Saúde – 03 Samu -	



82	Dz	50	Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto. Unidade Básica de Saúde – 25 Samu - 25
83	Kg	X	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. Unidade Básica de Saúde – Samu -
84	Kg	30	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 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. Unidade Básica de Saúde – 05 Samu - 25
85	Kg	08	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. Unidade Básica de Saúde – 08 Samu -
86	Kg	12	Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Unidade Básica de Saúde – 12 Samu -
87	Kg	80	Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno. Unidade Básica de Saúde – 30 Samu - 50
88	Kg	100	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. Unidade Básica de Saúde – 100 Samu -



Matos Costa, de de 2019.

Nome da Empresa:

CARIMBO EMPRESA

CARIMBO DA EMPRESA

Responsável:.....

CNPJ:.....



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	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.	9,95
02	Unidade	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	9,95
03	Unidade	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.	11,95
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	9,95
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	8,95
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.	3,95





07	Unidade	<p>Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substancias 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> <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.</p> <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.</p> <p>Banha de porco. Embalagem de 3 kg.</p>	13,45
08	Unidade		3,95
09	Unidade		17,95
10	Unidade		29,95
11	Unidade	<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.</p>	6,95
12	Unidade	<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.</p>	3,99
13	Unidade	<p>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.</p>	5,99
14	Unidade	<p>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.</p>	7,99
15	Unidade	<p>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</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 700g.	8,99
16	Unidade	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.	8,99
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.	18,95
18	Unidade	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.	9,99
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.	2,95
20	Unidade	Canjica de milho branca subgrupo despiculada, 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.	3,49
21	Unidade	Canjiquinha de milho (quiereira). 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.	3,75
22	Caixa	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.	4,45
23	Caixa	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.	4,45
24	Caixa	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.	445
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.	8,95
26	Unidade	Côco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, 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.	5,49
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 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 (inspeccionado sif-dipoa). Embalagem de 900g.	14,49
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.	8,95
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	8,49



		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.	3,49
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.	6,99
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 e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	7,49
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.	7,49
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.	2,99
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.	11,99
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.	5,49
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.	5,99
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.	17,99
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.	6,95
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.	11,95
41	Caixa	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.	35,88
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.	3,99
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.	4,99
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.	5,99
45	Unidade	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme	99,00



		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.	1,99
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.	3,95
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.	4,95
49	kg	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	12,95
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.	4,99
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.	4,99
52	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.	35,00
53	Unidade	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.	5,99
54	Unidade	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	1,99



		cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.	
55	Unidade	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.	2,45
56	Unidade	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.	10,45 9,95
57	Unidade	Suco de uva integral concentrado - 1 litro	
58	Unidade	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.	3,75
59	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.	18,99
60	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.	16,95
61	Kg	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.	13,95
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 sif-dipoa).	7,45



	Embalagem contendo 2 kg.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Alho. Embalagem de 100 g.</p> <p>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.</p> <p>Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.</p>
63	Kg	11,95
64	Kg	6,99
65	Kg	8,99
66	Kg	3,95
67	Unidade	4,50
68	Unidade	2,99
69	Kg	1,75
70	Kg	2,95

71	Unidade	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	5,95
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.	8,95
73	Kg	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno.	3,75
74	Kg	Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	3,95
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.	2,95
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.	4,50
77	Kg	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.	3,49
78	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.	6,99
79	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.	4,99



80	Kg	<p>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.</p> <p>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.</p>	4,49
81	kg		1,55
82	Dz	<p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p>	5,99
83	Kg	<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>	4,99
84	Kg	<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>	7,49
85	Kg	<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>	4,75 3,90
86	Kg	<p>Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade.</p>	4,75
87	Kg	<p>Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.</p>	



Matos Costa, de *09* *OK* de 2019.

Nome da Empresa: *Wengado Benetti*

Responsável: *Carla Benetti*

CNPJ:

WENGADO BENETTI
CNPJ 08.448.730/0001-05

CARIMBO EMPRESA

WENGADO BENETTI
CNPJ 08.448.730/0001-05



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	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	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	12,99
03	Unidade	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.	13,50
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	40,99
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	7,20
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.	5,99





07	Unidade	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substancias 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.	16,79
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.	4,40
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.	28,00
10	Unidade	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	36,80
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.	8,49
12	Unidade	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.	4,99
13	Unidade	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.	6,99
14	Unidade	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.	8,99
15	Unidade	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	8,99

		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	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.	8,99
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.	9,18
18	Unidade	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.	11,39
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.	4,20
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.	3,58
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.	4,50
22	Caixa	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.	2,38
23	Caixa	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.	3,70
24	Caixa	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá	5,38





	<p>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.</p>	
25	<p>Chocolate granulado. Deve conter os seguintes ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose de milho e/ou alçôão 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.</p> <p>Embalagem de 500g.</p>	8,99
26	<p>Côco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, 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.</p>	3,58
27	<p>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 (inspeccionado sif-dipoa).</p> <p>Embalagem de 900g.</p>	17,88
28	<p>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: aspecto: 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.</p>	9,20
29	<p>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</p>	

		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.	3,58
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 e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	7,98
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.	5,50
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.	3,58
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.	16,79
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.	3,84
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.	5,40
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.	21,58
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.	7,90
41	Caixa	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.	14,38
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.	3,58
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.	5,58
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.	6,50
45	Unidade	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme	161,00



		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.	1,80
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.	3,99
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.	5,98
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.	4,78
52	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 (inspeccionado sí-dípoa). A embalagem deve conter 500g em fatias de 20g.	51,50
53	Unidade	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.	5,64
54	Unidade	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	2,76



		cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.		
55	Unidade	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.	1,90	
56	Unidade	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.	6,60	10,99
57	Unidade	Suco de uva integral concentrado - 1 litro		
58	Unidade	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.	4,26	
59	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.	22,00	22,00 Kg
60	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.	18,00	18,00 Kg
61	Kg	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.	13,75	13,75 Kg
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 sif-dipoa).	8,25	8,25 Kg





		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 sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	13,75 kg 0,95
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.	10,50 kg
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.	6,95
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.	6,25
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.	6,25
68	Unidade	Alho. Embalagem de 100 g.	6,99 kg
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.	3,99 kg
70	Kg	Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	

71	Unidade	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	4,99
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.	8,99
73	Kg	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno.	3,99
74	Kg	 Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	4,50
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.	3,80
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.	4,99
77	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.	6,50
78	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.	6,50
79	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.	7,78



80	Kg	<p>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.</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>	5,50
81	kg		2,60
82	Dz	<p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p>	6,99
83	Kg	<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>	4,50
84	Kg	<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>	56,50
85	Kg	<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>	6,50
86	Kg	<p>Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade.</p>	3,99
87	Kg	<p>Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.</p>	4,99



Matos Costa, 14 de Junho de 2019.

Nome da Empresa: Carimbo Gregorio

Responsável: [Signature]

CNPJ: 15.225.655/0001-35

CARIMBO EMPRESA

15.225.655/0001-35

CARLOS ADRIANO GREGORIO - ME

Rua Prudente de Moraes, 487
Jardim Itália
CEP 89420-000 - Matos Costa - SC



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

ITEM	UNID. DE MEDIDA	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.	50g 1,99
02	Unidade	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	9,95
03	Unidade	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.	10,95
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	9,95
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	14,95
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.	3,95



07	Unidade	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substancias 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.	12,95
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 200g.	3,98
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.	13,95
10	Unidade	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	24,95
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.	5,95
12	Unidade	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.	3,95
13	Unidade	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.	6,95
14	Unidade	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.	8,95
15	Unidade	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	7,95





		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	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.	7,95
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.	5,95
18	Unidade	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.	12,95
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.	1,95
20	Unidade	Canjica de milho branca subgrupo despelucada, 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.	4,95
21	Unidade	Canjiquinha de milho (quiereira). 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.	4,75
22	Caixa	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.	15 g 1,95
23	Caixa	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.	3,95
24	Caixa	Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá	4,95



	<p>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.</p>	
25	<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>	6,95
26	<p>Côco ralado grosso. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desidratada, 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.</p>	4,95
27	<p>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.</p>	14,95
28	<p>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.</p>	8,95
29	<p>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</p>	8,95



		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.	3,95
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.	3,95
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 e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	5,45
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.	4,95
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.	2,99
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.	12,95
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	4,95



		no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional.	
37	Unidade	Pacote de 1 kg. 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.	5,85
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.	14,95
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.	6,95
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.	9,95
41	Caixa	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.	34,00
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.	3,95
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.	3,95
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.	5,95
45	Unidade	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme	46,50



		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.	1,99
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.	3,98
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.	5,95
49	kg	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	19,00
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.	5,95
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.	5,95
52	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.	33,80
53	Unidade	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.	4,95
54	Unidade	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	1,99



		<p>cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.</p> <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> <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>		
55	Unidade			2,95
56	Unidade			8,95
57	Unidade	Suco de uva integral concentrado - 1 litro		14,90
58	Unidade	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.		3,95
59	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.		16,95
60	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.		12,95
61	Kg	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.		12,90
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 sif-dipoa).		6,50



		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 sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg.	995
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.	990
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.	750
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.	395
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.	490
68	Unidade	Alho. Embalagem de 100 g.	199
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.	169
70	Kg	Batata inglesa. Características: boa qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	298



71	Unidade	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	4,90
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.	8,95
73	Kg	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio embalada em plástico de polietileno.	3,90
74	Kg	Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio, embalado em saco de polietileno.	2,99
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.	3,38
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.	4,99
77	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 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.	3,95
78	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.	4,95
79	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.	5,49



80	Kg	<p>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 mediano. 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>	4,95
81	kg	<p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p> <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>	1,98 5,98 5,85
82	Dz	<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 mediano. 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>	8,80
83	Kg	<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 mediano. 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>	4,90 2,95
84	Kg	<p>Repolho. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade.</p>	4,95
85	Kg	<p>Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalado em plástico de polietileno.</p>	

Matos Costa 08 de Junho de 2019.
Nome da Empresa: Mercado Di Domenico
Responsável: Marcelo Di Domenico
CNPJ: 01.648.679.0001-92

CARIMBO EMPRESA

MERCADO DI DOMENICO
MATOS COSTA - SC
FONE: (49) 3572-1224

016486790001-92



MARCA DE PREÇOS MERCADOS
POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ITEM	UNID. DE MEDIDA	QUANT.	DESCRIÇÃO	Bertotti	Di Domenico	Gregório	Média	TOTAL
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.	5,95	1,99		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 data de entrega do produto. . Pacote de 05 kg	9,95	9,95	12,99	10,96	2192,67
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.	11,95	10,95	13,50	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	9,99	9,95	10,99	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	8,99	14,95	7,20	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 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.	3,95	3,95	5,99	4,63	694,50
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.	13,45	12,95	16,99	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.	3,95	3,98	4,40	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.	17,95	13,95	28,00	19,97	998,33
10	Unidade	30	Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	29,95	24,95	36,80	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 ingredientes. Embalagem de 500g.	6,95	5,95	8,49	7,13	713,00



12	Unidade	500	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.	3,99	3,95	4,99	4,31	2155,00
13	Unidade	250	Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integralmente 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.	5,99	6,95	6,99	6,64	1660,83
14	Unidade	250	Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integralmente 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.	7,99	3,95	8,99	6,98	1744,17
15	Unidade	200	Biscoito doce, tipo maizena. O produto deve apresentar-se integralmente 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.	8,99	7,95	8,99	8,64	1728,67
16	Unidade	200	Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integralmente 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.	8,99	7,95	8,99	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.	18,95	5,95	9,18	7,57	



18	Unidade	300	9,99	12,95	11,39	11,44	3433,00
<p>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.</p>							
19	Unidade	60	2,95	1,99	4,20	3,05	182,80
<p>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.</p>							
20	Unidade	200	3,49	4,95	3,58	4,01	801,33
<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>							
21	Unidade	150	3,75	4,75	4,50	4,33	650,00
<p>Canjiquinha de milho (quiereira). 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.</p>							
22	Caixa	100	4,45	1,99	2,38	2,94	294,00
<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 15 g do produto.</p>							
23	Caixa	100	4,45	3,95	3,30	3,90	390,00
<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 20 g do produto.</p>							

