

| | | | |
|----|----|----|---|
| 44 | Kg | 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.</p> |
| 45 | Kg | 15 | <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.</p> |
| 46 | Kg | 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 kg.</p> |
| 47 | Kg | X | <p>Fécula de batata. A fécula de batata, também conhecida como amido de batata, é uma farinha obtida pela secagem e moagem subsequente da batata. 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 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.</p> |
| 48 | Kg | X | <p>Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. 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 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.</p> |
| 49 | Kg | X | <p>Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. 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 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 20 kg.</p> |
| 50 | Kg | X | <p>Feijão carioca tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor</p> |



| | | | | | |
|----|----|-----|---|--|--|
| | | | 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., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg. | | |
| 51 | Kg | 10 | Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg. | | |
| 52 | Kg | X | Feijão vermelho tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg. | | |
| 53 | G | 20 | 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. | | |
| 54 | G | X | Grão-de-bico. Pertence a família das leguminosas. Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica com umidade máxima de 15% por peso. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500g. | | |
| 55 | MI | X | Leite de côco. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas, acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc n°83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500 ml. | | |
| 56 | G | 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. | | |
| 57 | Kg | X | 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 ferragens 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 1 kg. |
| 58 | MI | 30 | 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. |
| 59 | G | X | Lentilha. Características: classe média, tipo 1, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem primária saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade de 12 meses. Embalagem de 500g. |
| 60 | G | 20 | 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. |
| 61 | Kg | X | Macarrão com ovo (tipo caracolinho). 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 |
| 62 | Kg | 10 | Macarrão com ovos (tipo espaguete com furo). 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. |
| 63 | Kg | 10 | 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 1 kg. |
| 64 | Kg | X | Macarrão com ovo (tipo rigatone). 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. |
| 65 | Kg | 10 | Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg. |
| 66 | G | 40 | 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. |
| 67 | L | X | Óleo de coco extra virgem. É extraído da fruta fresca, prensado a frio, não passando por nenhum tipo de refinamento, logo é um produto 100% natural e livre de agrotóxicos. Composto de antioxidantes, diminuindo a ação dos radicais livres, além de ser rico em ácidos graxos, vitamina E, Ômega 6 e Ômega 9. Prazo de validade de 12 a 18 meses. Embalagem de 3,2 litros. |
| 68 | MI | 25 | 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. |
| 69 | G | 05 | 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. |
| 70 | kg | 50 | Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável. |
| 71 | G | 10 | Polvilho azedo. Provém da mandioca, é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. 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. |
| 72 | Kg | X | Polvilho azedo. Provém da mandioca é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. 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 25 kg. |
| 73 | G | 10 | Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. 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. |
| 74 | Kg | X | Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. 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 25 kg. |



| | | | |
|----|----|----|--|
| 75 | Kg | 50 | <p>Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspeccionado sif-dipoa) . Embalagem de 1 kg.</p> |
| 76 | G | 15 | <p>Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.</p> |
| 77 | G | 05 | <p>Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.</p> |
| 78 | Kg | 20 | <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> |
| 79 | G | X | <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> |
| 80 | L | X | <p>Suco de uva integral concentrado - 1 litro</p> |
| 81 | G | X | <p>Tapioca granulada. Fécula extraída da mandioca preparada em forma granulada. Sua descrição deve ser: Grupo II, Subgrupo Tapioca Granulada e Tipo 1. 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> |
| 82 | G | X | <p>Uva passa preta sem semente. Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. 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 200g.</p> |
| 83 | L | X | <p>Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data</p> |



| | | | | |
|----|----|----|--|--|
| | | | de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 3 litros. | |
| 84 | Kg | 30 | 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. | |
| 85 | Kg | X | 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. | |
| 86 | Kg | X | Carne bovina tipo patinho em posta. 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. | |
| 87 | Kg | 30 | 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. |  |
| 88 | Kg | 75 | 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. | |
| 89 | Kg | 50 | 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 (inspeccionado sif-dipoa). Embalagem contendo 2 kg. | |
| 90 | Kg | 10 | 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 intermediário. 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. | |
| 91 | Kg | 10 | 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 intermediário. 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. | |
| 92 | Kg | 10 | Abobrinha italiana. 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. | |
| 93 | Kg | X | Abóbora cabotiá: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade. | |
| 94 | Unid | X | 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. | |
| 95 | Kg | 20 | Alho. Entregar embalagem de 1 kg. | |
| 96 | Kg | 30 | 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. | |
| 97 | Kg | X | Batata doce. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 98 | Kg | 50 | Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 99 | Unid | 10 | Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente. | |
| 100 | Kg | 10 | Caqui café. Características: deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 101 | Kg | 25 | Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 102 | Kg | 25 | Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 103 | Kg | 25 | 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. | |
| 104 | Unid | X | Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 105 | Unid | 05 | 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. | |
| 106 | Kg | X | Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |



| | | | |
|-----|----|----|---|
| 107 | Kg | 20 | <p>Laranja péra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> |
| 108 | Kg | 20 | <p>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.</p> |
| 109 | Kg | 20 | <p>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.</p> |
| 110 | Kg | 20 | <p>Manga palmer. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> |
| 111 | Kg | X | <p>Manga tomy. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> |





| | | | |
|-----|----|----|---|
| 112 | Kg | 05 | <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> |
| 113 | Kg | X | <p>Melão pele de sapo. Características: pode ser oval ou alongado, com a polpa branca ou esverdeada e textura entre média e macia. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p> |
| 114 | Kg | X | <p>Morgote. 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.</p> |
| 115 | Dz | 30 | <p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p> |
| 116 | Kg | X | <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> |
| 117 | Kg | 10 | <p>Pêra Williams. 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.</p> |
| 118 | Kg | X | <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 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</p> |

| | | | | |
|-----|----|-----|--|--|
| | | | limpa. | |
| 119 | Kg | 10 | Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 120 | Kg | 10 | Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 121 | Kg | 30 | Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 122 | 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. | |

Matos Costa, de de 2020.

Nome da Empresa:

Responsável:

CNPJ:

CARIMBO EMPRESA



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA CORPO DE BOMBEIROS DE MATOS COSTA. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

| ITEM | UNID. DE MEDIDA | QTD. | DESCRIÇÃO | PREÇO UNITÁRIO |
|------|-----------------|------|---|----------------|
| 01 | G | X | 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, 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. Embalagem de 20g | |
| 02 | kg | X | Açúcar demerara. O açúcar demerara é 100% proveniente da cana (Saccharum officinarum), através de um processo especial que não utiliza aditivos químicos. Validade mínima de 10 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 1 kg. | |
| 03 | kg | 10 | 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. | |
| 04 | kg | X | 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. 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 01 kg. | |
| 05 | G | X | Ameixa seca sem caroço. 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 200g. | |
| 06 | G | X | Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g. | |
| 07 | kg | X | 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 |
| 08 | kg | X | 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 5 kg. |
| 09 | kg | X | Arroz agulhinha, 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. |
| 10 | kg | X | 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 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 1 kg. |
| 11 | Kg | 30 | 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 | G | X | 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. |
| 13 | MI | X | 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. |

| | | | |
|----|----|----|---|
| 14 | Kg | X | Banha de porco. Embalagem de 3 kg. |
| 15 | G | X | 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. |
| 16 | G | X | 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. |
| 17 | G | X | 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. |
| 18 | G | X | 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 530g. |
| 19 | G | X | Biscoito doce, tipo Maria. 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. |
| 20 | G | X | Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g. |
| 21 | G | X | Cacau em pó. Feito com a amêndoa de cacau moída sem a manteiga. Deve ser sem açúcar. Deve ser sem açúcar. Embalagem de 200 g. |
| 22 | G | 30 | 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. |





| | | | |
|----|----|----|--|
| 23 | G | X | <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> <p>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.</p> |
| 24 | G | X | <p>Canjiquinha de milho (quireira). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.</p> |
| 25 | Kg | X | <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> |
| 26 | G | X | <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> |
| 27 | G | X | <p>Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.</p> |
| 28 | G | 10 | <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> |
| 29 | G | X | <p>Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar</p> |
| 30 | Kg | X | |

| | | | | |
|----|----|----|--|--|
| | | | crystal, geralmente em proporções equivalentes. A porcentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 1 kg. | |
| 31 | Kg | X | Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar cristal, geralmente em proporções equivalentes. A porcentagem de cacau pode variar, mas deve conter no mínimo 32% de cacau em sua composição. Na lista de ingredientes deve conter somente cacau em pó e açúcar. Embalagem de 5 kg. | |
| 32 | G | X | Semente de chia (Sálvia hispânica L.): 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. Embalagem de 50g. | |
| 33 | G | X | Côco ralado flocos sem açúcar. 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 300g. | |
| 34 | Kg | X | Côco ralado fino puro. 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 5 kg. | |
| 35 | Kg | X | Côco ralado médio puro. 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 5 kg. | |
| 36 | G | X | Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Embalagem de 900g. | |
| 37 | Kg | X | Doce de leite em pasta. Ingredientes: Leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, concentrado protéico de soro de leite em pó, bicarbonato de sódio, enzima lactase, conservador sorbato de potássio e estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Embalagem de 4,8 kg. | |
| 38 | Kg | 10 | Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos | |



| | | | | |
|----|----|---|---|--|
| | | | <p>maduros escolhidos, são, sem pele e semente. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5 % de cloreto de sódio e não poderá conter pimentas e aditivos químicos. O produto deve estar isento de fermentação e não pode indicar processamento defeituoso. Características: aspectos: massa mole, cor: vermelho, cheiro: próprio, sabor: próprio. Embalagem tetra pak ou lata, não devendo estar amassada, enferrujada ou estufada, com espuma ou vazamento. Na embalagem deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto. Prazo de validade de 18 meses a partir da data de entrega do produto, informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde. Embalagem deve conter no mínimo 850 g.</p> | |
| 39 | Kg | X | <p>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.</p> | |
| 40 | G | X | <p>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.</p> | |
| 41 | G | X | <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.</p> | |
| 42 | Kg | X | <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.</p> | |
| 43 | Kg | X | <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.</p> | |



| | | | |
|----|----|----|---|
| 44 | Kg | X | <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.</p> |
| 45 | Kg | 10 | <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.</p> |
| 46 | Kg | X | <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 kg.</p> |
| 47 | Kg | X | <p>Fécula de batata. A fécula de batata, também conhecida como amido de batata, é uma farinha obtida pela secagem e moagem subsequente da batata. 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 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.</p> |
| 48 | Kg | X | <p>Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similares extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. 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 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 1 kg.</p> |
| 49 | Kg | X | <p>Fécula de mandioca. É o produto amiláceo (que contém ou se constitui de amido ou similar) extraído das raízes de mandioca, não fermentada, obtida por decantação, centrifugação ou outros processos tecnológicos adequados. 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 08 meses e informação nutricional. Embalagem de 20 kg.</p> |
| 50 | Kg | X | <p>Feijão carioca tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor</p> |



| | | | | |
|----|----|----|--|--|
| | | | 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., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg. | |
| 51 | Kg | 40 | Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg. | |
| 52 | Kg | X | Feijão vermelho tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg. | |
| 53 | G | X | 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. | |
| 54 | G | X | Grão-de-bico. Pertence a família das leguminosas. Características: de primeira, novo, constituído de grãos inteiros, composto de matéria prima sã, limpa, isenta de matéria terrosa, substâncias nocivas, parasitas e insetos vivos, não podendo estar úmida ou fermentada, em embalagem plástica atóxica com umidade máxima de 15% por peso. Validade mínima de 12 meses. Embalagem de 500g. | |
| 55 | MI | X | Leite de côco. O produto deve ser obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro (cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. aspecto, cor, odor e sabor característicos e acidez max de 5%. as características físicas, microbiológicas, pesos e medidas acondicionamento, higiene e rotulagem deve estar de acordo com a resolução- rdc n°83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500 ml. | |
| 56 | G | X | 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. | |
| 57 | Kg | X | 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 ferragens 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 1 kg. |
| 58 | MI | 10 | 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. |
| 59 | G | X | Lentilha. Características: classe média, tipo 1, seca, não excedendo 15% de umidade e 2% de impurezas e materiais estranhos. Natural, constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Embalagem primária saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido, embalado e rotulado conforme legislação vigente. Validade de 12 meses. Embalagem de 500g. |
| 60 | G | X | 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. |
| 61 | Kg | X | Macarrão com ovo (tipo caracolinho). 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 |
| 62 | Kg | 20 | Macarrão com ovos (tipo espaguete com furo). 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. |
| 63 | Kg | X | 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 1 kg. |
| 64 | Kg | X | Macarrão com ovo (tipo rigatone). 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. |
| 65 | Kg | 01 | Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg. |
| 66 | G | 30 | 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. | |
| 67 | L | X | Óleo de coco extra virgem. É extraído da fruta fresca, prensado a frio, não passando por nenhum tipo de refinamento, logo é um produto 100% natural e livre de agrotóxicos. Composto de antioxidantes, diminuindo a ação dos radicais livres, além de ser rico em ácidos graxos, vitamina E, Ômega 6 e Ômega 9. Prazo de validade de 12 a 18 meses. Embalagem de 3,2 litros. | |
| 68 | MI | 60 | 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. | |
| 69 | G | X | 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. | |
| 70 | kg | X | Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável. | |
| 71 | G | X | Polvilho azedo. Provém da mandioca, é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. 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. | |
| 72 | Kg | X | Polvilho azedo. Provém da mandioca é um tipo modificado por processo de fermentação e secagem solar. 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 25 kg. | |
| 73 | G | X | Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. 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. | |
| 74 | Kg | X | Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação, é submetido à secagem onde não há a fermentação. 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 25 kg. | |



| | | | |
|----|----|----|---|
| 75 | Kg | 20 | <p>Queijo tipo mussarela fatiado. Composição obrigatória: leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de sódio (sal), coalho. Composição opcional : aditivos (conservantes, acidulantes, corante natural, estabilizantes), coalho de cálcio, gordura vegetal, amido, água, dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo. Embalagem plástica transparente atóxica e deve constar data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional, ingredientes e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa) . Embalagem de 1 kg.</p> |
| 76 | G | X | <p>Sagu, grupo II tapioca, classe pérola, tipo I. Produto deve apresentar-se limpo, seco e isento de odores estranhos. A embalagem deve ser atóxica. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de 12 meses e informação nutricional. Pacote de 500g.</p> |
| 77 | G | X | <p>Sal amoníaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.</p> |
| 78 | Kg | X | <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> |
| 79 | G | X | <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> |
| 80 | L | X | <p>Suco de uva integral concentrado - 1 litro</p> |
| 81 | G | X | <p>Tapioca granulada. Fécula extraída da mandioca preparada em forma granulada. Sua descrição deve ser: Grupo II, Subgrupo Tapioca Granulada e Tipo 1. 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> |
| 82 | G | X | <p>Uva passa preta sem semente. Uva-passa é o nome dado a um tipo de uva especial, de tamanho menor, que sofreu um processo de desidratação, surgiram como forma de conservação da fruta. 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 200g.</p> |
| 83 | L | 10 | <p>Vinagre de maçã. A embalagem deve estar intacta, bem vedada de polietileno. Deve constar data</p> |



| | | | | |
|----|----|---|--|--|
| | | | de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade, informação nutricional e ingredientes. Embalagem de 3 litros. | |
| 84 | Kg | X | 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. | |
| 85 | Kg | X | 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. | |
| 86 | Kg | X | Carne bovina tipo patinho em posta. 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. | |
| 87 | Kg | X | 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. |  |
| 88 | Kg | X | 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. | |
| 89 | Kg | 30 | | <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> | |
| 90 | Kg | 10 | | <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 intermediário. 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> | |
| 91 | Kg | 10 | | <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 intermediário. 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> | |
| 92 | Kg | X | | <p>Abobrinha italiana. 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> | |
| 93 | Kg | X | | <p>Abóbora cabotia: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade.</p> | |
| 94 | Unid | X | | <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> | |
| 95 | Kg | 10 | | <p>Alho. Entregar embalagem de 1 kg.</p> | |
| 96 | Kg | 30 | | <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</p> | |



| | | | | | |
|-----|------|----|---|--|--|
| | | | 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. | | |
| 97 | Kg | X | Batata doce. Características: de primeira qualidade e classificada, nível médio de amadurecimento, aspecto firme, livre de sinais de germinação, apodrecimento, rupturas, defeitos, coloração verde, terra, corpos estranhos, pragas e doenças. Tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | |
| 98 | Kg | X | Batata inglesa. Características: de primeira qualidade, não sendo tolerados os defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo: verificação, coração oco, coração negro, mancha chocolate, esverdeamento, brotamento, rachada, embonecamento e podridão. Tamanho médio a grande. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | |
| 99 | Unid | X | Brócolis japones. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente. | | |
| 100 | Kg | X | Caqui café. Características: deve apresentar grau médio de amadurecimento (bem colorido) de 1ª qualidade, umidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | |
| 101 | Kg | 10 | Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | |
| 102 | Kg | 15 | Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | |
| 103 | Kg | x | 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. | | |
| 104 | Unid | X | Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | |
| 105 | Unid | x | 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. | | |
| 106 | Kg | X | Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isenta de umidade externa anormal e com grau de maturação capaz de suportar satisfatoriamente o transporte. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | | |




| | | | |
|-----|----|----|---|
| 107 | Kg | 30 | <p>Laranja péra. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> |
| 108 | Kg | 30 | <p>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.</p> |
| 109 | Kg | 10 | <p>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.</p> |
| 110 | Kg | x | <p>Manga palmer. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> |
| 111 | Kg | x | <p>Manga tomy. Características: boa qualidade, unidades pesando aproximadamente 300g cada. Não pode estar mole. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes a superfície da casca. Deve estar isento de umidades externa anormal, assim como livres de resíduos e fertilizantes. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p> |



| | | | |
|-----|----|----|---|
| 112 | Kg | x | <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> |
| 113 | Kg | X | <p>Melão pele de sapo. Características: pode ser oval ou alongado, com a polpa branca ou esverdeada e textura entre média e macia. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.</p> |
| 114 | Kg | X | <p>Morgote. 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.</p> |
| 115 | Dz | 20 | <p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p> |
| 116 | Kg | X | <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> |
| 117 | Kg | x | <p>Pêra Williams. 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.</p> |
| 118 | Kg | X | <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 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</p> |



| | | | | |
|-----|----|----|--|--|
| | | | limpa. | |
| 119 | Kg | 20 | Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 120 | Kg | x | Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 121 | Kg | 30 | Tomate. Características: bem formados, lisos livres de defeitos, cor vermelho-vivo (maduro) e ligeiramente mole. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa. | |
| 122 | Kg | x | 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. | |
| 123 | Kg | 50 | Carne bovina (coxão mole cortado em bifes). Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF em embalagens com no máximo 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. | |
| 124 | Kg | 30 | Lombo Suíno Congelado Sem Osso E Sem Pele. Características: sem tempero, proveniente de animais saudáveis e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem primária: à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes com, no máximo, 1 Kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. |  |
| 125 | Kg | 20 | Presunto Suíno Cozido Fatiado: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 300g , com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento. | |

Matos Costa, de de de 2020.

Nome da Empresa:

Responsável:

CNPJ:

CARIMBO EMPRESA



SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO PARA REALIZAÇÃO DE POSTERIOR PROCESSO LICITATÓRIO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA PREFEITURA MUNICIPAL DE MATOS COSTA. ESTE ORÇAMENTO TERÁ VALIDADE DE 60 DIAS.

| ITEM | UNID. DE MEDIDA | QTD. | DESCRIÇÃO | PREÇO UNITÁRIO |
|------|-----------------|------|---|----------------|
| 01 | G | X | 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. 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. Embalagem de 20g. | |
| 02 | kg | X | Açúcar demerara. O açúcar demerara é 100% proveniente da cana (Saccharum officinarum), através de um processo especial que não utiliza aditivos químicos. Validade mínima de 10 meses na data da entrega. Suas características, descrição e rotulagem deverão estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem 1 kg. | |
| 03 | kg | 50 | Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg. | |
| 04 | kg | X | 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. 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 01 kg. | |
| 05 | G | X | Ameixa seca sem caroço. 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 200g. | |
| 06 | G | X | Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g. | |
| 07 | kg | X | 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 | |
| 08 | kg | X | 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 5 kg. | |
| 09 | kg | X | Arroz agulhinha, 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. | |
| 10 | kg | X | 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 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 1 kg. | |
| 11 | Kg | x | 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 | G | X | 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. | |
| 13 | MI | X | 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. | |



| | | | |
|----|----|-----|---|
| 14 | Kg | X | Banha de porco. Embalagem de 3 kg. |
| 15 | G | X | 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. |
| 16 | G | X | 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. |
| 17 | G | 100 | Biscoito salgado, tipo integral. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 400g. |
| 18 | G | 100 | Biscoito doce, tipo laminado de leite. O produto deve apresentar-se integro crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 530g. |
| 19 | G | 100 | Biscoito doce, tipo Maria. 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. |
| 20 | G | 100 | Biscoito doce, tipo rosquinha de chocolate. O produto deve apresentar-se integro crocante com sabor e odor agradável. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 650g. |
| 21 | G | X | 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. |
| 22 | G | 250 | 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. |



| | | | |
|----|----|----|--|
| 23 | G | X | <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> |
| 24 | G | X | <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> |
| 25 | Kg | X | <p>Canjiquinha de milho (quireira). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.</p> |
| 26 | G | 30 | <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> |
| 27 | G | 30 | <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> |
| 28 | G | 50 | <p>Chá mate sabor natural. Produto deverá ser classificado, limpo, descontaminado, não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Acondicionado em caixas de 40 g contendo 25 saquinhos cada.</p> |
| 29 | G | X | <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> |
| 30 | Kg | X | <p>Chocolate em pó: O chocolate em pó é a combinação de cacau em pó alcalino com açúcar</p> |

