

			<p>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.</p>
31	Kg	X	<p>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.</p>
32	G	X	<p>Semente de chia (<i>Sálvia hispânica L.</i>): 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.</p>
33	G	X	<p>Côco ralado flocos sem açúcar. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 300g.</p>
34	Kg	X	<p>Côco ralado fino puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.</p>
35	Kg	X	<p>Côco ralado médio puro. Ingredientes: Polpa de coco parcialmente desengordurada, desidratada. Conservador INS 223. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 5 kg.</p>
36	G	X	<p>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.</p>
37	Kg	X	<p>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.</p>
38	Kg	X	<p>Extrato de tomate de boa qualidade e bom rendimento. Deve ser preparado com frutos</p>



			<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>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.</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	X	<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 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	X	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 sabores 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	100	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	150	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	X	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	X	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.	
66	G	X	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	X		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		Óregano. 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	X	<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	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	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	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	X	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.	
90	Kg	X	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 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.	
91	Kg	X	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 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.	
92	Kg	X	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	X	Alho. Entregar embalagem de 1 kg.	
96	Kg	X	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	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 japonês. 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, unidades médias de aproximadamente 120g. Livres de rupturas e cor uniforme. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
101	Kg	X	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	
102	Kg	X	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	X	<p>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.</p>
108	Kg	X	<p>Maçã fugi. Características: de primeira qualidade aspecto firme, casca integra, 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	X	<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	X	<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	X	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	X	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	200	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: *RA*

CNPJ:

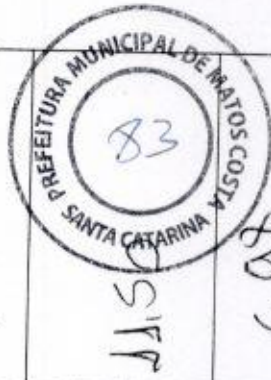
CARIMBO EMPRESA



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	G	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.	2,00
02	kg	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.	5,50
03	kg	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg.	14,50
04	kg	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. 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.	11,50
05	G	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.	6,98
06	G	Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g.	8,50
07	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de	6,99



		validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg	
08	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve 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.	39,69
09	kg	Arroz agulhinha, 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.	21,29
10	kg	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.	5,99
11	Kg	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.	14,99
12	G	Aveia em flocos. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, odor e bolor. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem contendo 200g.	4,99
13	MI	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	28,00



14	Kg	deve ser misto com óleo de soja. Embalagem 500 ml. Banha de porco. Embalagem de 3 kg.	41,00
15	G	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.	10,00
16	G	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.	3,50
17	G	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
18	G	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.	5,50
19	G	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.	5,50
20	G	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.	7,79
21	G	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.	30,00



22	G	<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> <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>	10,50
23	G	<p>Canjiquinha de milho (quirera). Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem de 500 g, deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg.</p>	3,79
24	G	<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> <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>	4,50
25	Kg	<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>	3,99
26	G	<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</p>	10,00




		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.		
30	Kg	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 1 kg.	14,99	
31	Kg	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.	76,00	
32	G	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	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.	11,35	
34	Kg	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.	111,60	
35	Kg	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	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.	15,99	



37	Kg	<p>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 4,5 kg. 4,5 kg</p> <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>	84,00
38	Kg	<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 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>	9,99
39	Kg	<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>	6,00
40	G	<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>	5,79
41	G	<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</p>	4,99
42	Kg		6,00



		à nova torração 'e denominado "farinha de mandioca torrada". Embalagem 01 kg.	
43	Kg	Farinha de milho branca tipo biju. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	4,75
44	Kg	Farinha de milho (fubá de milho amarelo) enriquecida com ferro e ácido fólico, fina tipo 1. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega do produto e informação nutricional, ingredientes e registro no ministério da saúde Pacote de 1 kg.	3,00
45	Kg	Farinha de trigo especial, tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g deve fornecer no mínimo 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de 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.	12,99
46	Kg	Farinha de trigo integral. Não deverá apresentar resíduos de impurezas bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. Pacote de 1 kg.	4,00
47	Kg	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.	
48	Kg	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.	8,00
49	Kg	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.		
50	Kg	Feijão carioca 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.	7,50	
51	Kg	Feijão preto tipo 1. Safra 2019, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a portaria 161 de 24/07/87. M. A., validade mínima de 03 meses. Pacote de 1 kg.	4,50	
52	Kg	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.	11,80	
53	G	Fermento químico em pó. O produto não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor, empedramento, coloração, sabor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e ingredientes. Embalagem de 250 g.	7,99	
54	G	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.	5,00	
55	MI ml.	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 nº83 de 15/09/2000 anvisa/ms. Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem de 500	15,50	



56	G	<p>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.</p>	11,99
57	Kg	<p>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 1 kg.</p>	
58	MI	<p>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.</p>	47,88
59	G	<p>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.</p>	4,80
60	G	<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>	4,95
61	Kg	<p>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</p>	5,50
62	Kg	<p>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.</p>	5,50
63	Kg	<p>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.</p>	5,50




64	Kg	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.	5,50
65	Kg	Manteiga sem sal. Manteiga de consistência firme e sabor suave, elaborada a partir de creme de leite pasteurizado. Embalagem de 5kg.	180,00
66	G	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.	2,50
67	L	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	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.	4,99
69	G	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.	8,00
70	kg	Pão de cachorro quente: Características: tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável.	18,75
71	G	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.	4,99
72	Kg	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.	167,50
73	G	Polvilho doce. É obtido após a lavagem da massa ralada da mandioca e posterior decantação,	4,50



		<p>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.</p> <p>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.</p> <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>		
74	Kg			145,00
75	Kg			32,00
76	G	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.		4,00
77	G	Sal amoniaco. O bicarbonato de amônia é um produto do grau alimentício, que tem como principal função atuar como agente de fermentação. O produto apresenta aspecto sólido e cristalino, na coloração branca. Embalagem de 40g.		2,25
78	Kg	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.		
79	G	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.		
80	L	Suco de uva integral concentrado - 1 litro		
81	G	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		



5,70

		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.	
82	G	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.	0,100
83	L	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 3 litros.	2,00
84	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.	20,00
85	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.	20,00
86	Kg	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	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	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.	8,99
89	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.	14,99
90	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 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.	7,99
91	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 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.	9,99
92	Kg	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	3,80



		fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	
93	Kg	Abóbora cabotiá: Características: Casca coriácea, de 1ª qualidade.	3,50
94	Unid	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.	4,80
95	Kg	Alho. Entregar embalagem de 1 kg.	30,00
96	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.	3180
97	Kg	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.	4,50
98	Kg	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.	4,80
99	Unid	Brócolis japonês. Características: boa qualidade, embalado em saco de polietileno transparente.	8,00
100	Kg	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.	11,00
101	Kg	Cebola branca. Características: de primeira qualidade, fresca, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,80
102	Kg	Cenoura. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	4,50



103	Kg	<p>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.</p>	6,50
104	Unid	<p>Côco seco. Características: de primeira qualidade, tamanho médio. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.</p>	5,95
105	Unid	<p>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.</p>	8,00
106	Kg	<p>Kiwi. Características: tamanho médio, de 1ª qualidade, inteiro, sem pedúnculo, sadio, sem rupturas ou pancadas na casca, firme, limpo, isento 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.</p>	20,00
107	Kg	<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>	4,99
108	Kg	<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>	5,99
109	Kg	<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>	



7

110	Kg	<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>	6,00
111	Kg	<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>	6,00
112	Kg	<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>	4,00
113	Kg	<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>	5,50
114	Kg	<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>	6,50
115	Dz	<p>Ovo de galinha. Características: tipo 2, amarelo, fresco, casca livre de rachadura e sujidades. Embalados em caixas próprias para o produto.</p>	8,00
116	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</p>	6,50



		transparente ou caixa vazada limpa.	
117	Kg	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.	12,99
118	Kg	Ponkan. Características: casca de cor alaranjada, odor agradável e doce. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à 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
119	Kg	Repolho branco. Características: tipo branco, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,00
120	Kg	Repolho roxo. Características: tipo roxo, fresco de primeira qualidade. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente ou caixa vazada limpa.	6,00
121	Kg	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.	7,00



Matos Costa, de de 2020.

Nome da Empresa: Carimbo Empresa

Responsável: Carlos Adriano Gregório

CNPJ: 15.225.655/0001-35

CARIMBO EMPRESA
15.225.655/0001-35
CARLOS ADRIANO GREGÓRIO - ME
 Rua Prudente de Moraes, 487
 Jardim Itália
 CEP 89420-000 - Matos Costa - SC

122	G	<p>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.</p>	18/01/17
-----	---	--	----------



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	G	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.	3,95
02	kg	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.	5,95
03	kg	Açúcar refinado branco. O produto não deve apresentar sujidade, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 30 dias e prazo de validade de no mínimo 11 meses da data de entrega do produto. Pacote de 05 kg.	74,99
04	kg	Açúcar mascavo. Extraído da cana-de-açúcar, o açúcar mascavo não passa por processo de refinamento, não contendo adição de nenhum produto químico na sua composição, mantendo assim, as vitaminas e sais minerais. 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.	74,95
05	G	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.	7,95
06	G	Amendoim in natura. Características: Tipo 1, sem casca, tamanho médio. Embalagem de 500g.	7,95
07	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de	11,99



		validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Embalagem de 1 kg		
08	kg	Amido de milho. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. O produto não deverá apresentar resíduos ou bolor. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve 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	Arroz agulhinha, 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.	18,90	
10	kg	Arroz integral, subgrupo parboilizado integral, classe longo fino, tipo 1. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 1 kg.		5,65
11	Kg	Arroz parboilizado tipo 1, classe longo fino. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não apresentar grãos queimados ou contendo pedras cascas e carunchos. A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e bem vedada. Deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto, ingredientes e informações nutricionais. Pacote de 5 kg.		7,45
12	G	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.		2,65
13	MI	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		

