


MUNICÍPIO DE SANTO AMARO DA IMPERATRIZ

RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 82.892.324/0001-46

Telefone: (48) 3245-4300

Pça. Governador Ivo Silveira, 306

CEP: 88140-000 - Santo Amaro da Imperatriz SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 37/2021 - PR

Processo Administrativo: 37/2021

Data do Processo: 16/12/2021

ANEXO I RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	2.700,000	KG	<p>Açúcar Refinado - Açúcar refinado - Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01 kg.</p> <p>Embalagem secundária: sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg</p> <p>Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura.</p> <p>Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses</p>	5,2100	14.067,00
2	400,000	KG	<p>Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs - Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de miulho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg.</p>	8,1900	3.276,00
3	800,000	KG	<p>Arroz branco - tipo 1 - Arroz branco - tipo 1 Arroz branco, tipo 1, longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, em embalagem de 1 kg;</p>	5,2000	4.160,00
4	9.480,000	KG	<p>Arroz parboilizado - Arroz parboilizado. Características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária : sacos de polietileno, transparente, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade mínimo de 6 meses.</p>	5,1000	48.348,00
5	800,000	KG	<p>Aveia em flocos finos - Aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem de 200g.</p>	12,8000	10.240,00
6	80,000	PCT	<p>BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN - Ingredientes: Polvilho de mand - BROA DE POLVILHO SEM GLÚTEN - Ingredientes: Polvilho de mandioca, amido de milho,</p>	15,5000	1.240,00

			açúcar, ovos, margarina vegetal e fermento químico. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termosoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Pacotes de até 500 g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.		
7	1.840,000	PCT	Café - Café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo extra forte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com até 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	20,5000	37.720,00
8	930,000	UN	Canela em pó 25 a 30 g - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g.	7,9500	7.393,50
9	1.260,000	KG	Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas em pó entre 98% - 100% cacau - formulado a partir de matéria-prima selecionada. Cacau em pó, sem adição de açúcar, adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C). Não pode ser cacau alcalino. Contém glúten. Alérgicos: pode conter aveia, cevada, leite, ovo, soja e trigo. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	29,3500	36.981,00
10	230,000	KG	Colorau - Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos saudáveis, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.	11,2300	2.582,90
11	1.600,000	POTE	Doce em pasta de frutas - Doce em pasta de frutas - Características Técnicas : produto cremoso , obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundárias : caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.	6,7500	10.800,00
12	150,000	KG	FARINHA DE ARROZ - Características Técnicas - FARINHA DE ARROZ - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim a contaminação por glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos de arroz. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente termosoldado, atóxico, transparente ou leitoso. Com rótulo de acordo com legislação vigente. Pacotes com capacidade de 1kg. Observação: Não devem conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	9,8500	1.477,50
13	1.060,000	KG	Farinha de Mandioca - Farinha de Mandioca - Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Subgrupo: extra-fina. Classe: branca. Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados	5,8200	6.169,20

			com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.		
14	610,000	KG	Farinha de milho - Farinha de milho pré-cozido - Características Técnicas: Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: Mínimo de 10 meses	5,8100	3.544,10
15	1.900,000	KG	Farinha de trigo especial - Farinha de trigo especial - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.	5,2200	9.918,00
16	800,000	KG	Farinha de trigo integral - Farinha de trigo integral - – Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Obtida através de moagem de grãos de trigo integral incluindo o farelo, endosperma e gérmen, conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de solicitação de entrega. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.	6,0700	4.856,00
17	3.580,000	KG	Feijão preto - Feijão preto - Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação do Produto: máximo de 30 dias Data de validade : 12 meses	9,3700	33.544,60
18	60,000	PCT	Fermento Biológico - Fermento biológico (p/ pão). Características Técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: Fermento Biológico Seco e Conservar em lugar fresco e seco. Embalagem Primária: Embalado à vácuo em pacotes de 125 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	6,1500	369,00
19	2.040,000	LT	Fermento em pó químico - Fermento em pó químico -	4,1900	8.547,60

Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações Fermento Químico e Conservar em lugar fresco e seco.

Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.

Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100 gr.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias

Prazo de validade: mínimo de 6 meses

20	800,000	PCT	LENTILHA - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, - LENTILHA - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprios. Apresentação: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo 500 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	9,8400	7.872,00
21	800,000	PCT	Massa para sopa tipo cabelo de anjo - Massa para sopa tipo cabelo de anjo - Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve conter ferro mínimo de 3 mg e cálcio mínimo de 17 mg. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	5,3700	4.296,00
22	100,000	PCT	Massa de arroz sem glúten - Massa de arroz sem glúten - espaguete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espaguete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g.	7,6200	762,00
23	4.100,000	PCT	Macarrão Parafuso com ovos - Macarrão Parafuso com ovos. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Marca pré-aprovada: Isabela, Renata, Galo, Urbano, Ogliari, Bortoline.	4,3800	17.958,00
24	660,000	PCT	Milho de pipoca - Milho de pipoca - tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% da umidade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	5,7900	3.821,40
25	2.100,000	FR	Óleo refinado de soja - Óleo refinado de soja - Característica Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas contendo 900 ml.	11,7700	24.717,00

			Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, com as abas inferiores e superiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses		
26	60,000	KG	Orégano - ORÉGANO: Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 1kg, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	11,4000	684,00
27	200,000	KG	POLVILHO AZEDO - POLVILHO AZEDO - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	9,0000	1.800,00
28	200,000	KG	POLVILHO DOCE - POLVILHO DOCE - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	9,0000	1.800,00
29	550,000	KG	Sal - Sal - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: No mínimo 12 meses da data de fabricação.	2,2500	1.237,50
30	410,000	PCT	Trigo para quibe - Trigo para quibe - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	6,0000	2.460,00
31	300,000	FR	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. - Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	3,1000	930,00
32	150,000	LT	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA - Fórmula infantil padrão de 400g para recém-nascidos de 0 a 6 meses. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	30,0000	4.500,00
33	2.000,000	LT	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - Fórmula infantil padrão de seguimento de 400g, indicada para lactentes a partir de 6 meses de idade com proteínas lácteas	30,0000	60.000,00

			adequadas para idade. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte protéica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.		
34	60,000	LT	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE - FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA - Fórmula infantil de 400g à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes a partir de 6 meses de idade com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose ou em outras situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	43,0000	2.580,00
35	3.200,000	KG	Carne bovina em isca - Carne bovina em iscas - Paleta, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. (da Paleta inteira ou moída). Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.	34,9000	111.680,00
36	7.500,000	KG	Carne bovina moída - Carne bovina moída (acém): limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM;	32,9000	246.750,00
37	5.300,000	KG	Filé de peito de frango do tipo sassami - Filé de peito de frango do tipo sassami - Características técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC nº 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes de 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.	21,9000	116.070,00
38	7.760,000	DZ	Ovo de galinha - Ovo de galinha - fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fitas adesivas plastificada, identificada com o nome do fabricante.	8,5000	65.960,00
39	4.650,000	KG	Cortes Congelados de Frango - Sobre-coxa - Cortes	18,9000	87.885,00

			<p>Congelados de Frango - Sobre-coxa - Características Técnicas: Peças individuais pesando entre 100 a 200 gramas cada unidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: saco de polietileno, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente ou bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Apresentar Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem : por unidade com rótulo. Especificar prazo de validade.</p>		
40	700,000	KG	<p>ABACATE MANTEIGA - Características Técnicas: casca verde - ABACATE MANTEIGA - Características Técnicas: casca verde escura brilhante, lisa, fina, polpa cremosa aveludada cor amarela claro. De primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	7,9000	5.530,00
41	1.400,000	KG	<p>ABACAXI PÉROLA - Características Técnicas: Frutos perfeitos - ABACAXI PÉROLA - Características Técnicas: Frutos perfeitos, sãos, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	6,7500	9.450,00
42	800,000	KG	<p>ABOBRINHA - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde - ABOBRINHA - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde, sempre brilhante e firme, haste aparada, peso entre 200 a 500 gramas; polpa deverá ser amarelo claro. Não poderá apresentar casca suja ou manchada, polpa amolecida ou mofada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	5,2500	4.200,00
43	362,000	KG	<p>Alho Nobre - Alho Nobre - Características Técnicas: tipo especial, classe 6, Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91, do Ministério da Agricultura e Reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Observação: Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica.</p>	32,2500	11.674,50
44	13.630,000	KG	<p>Banana branca - Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	6,0000	81.780,00
45	10.000,000	KG	<p>BANANA NANICA - BANANA NANICA – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm).</p>	6,0000	60.000,00

46	9.400,000	KG	Batata inglesa - Batata inglesa - suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	3,7500	35.250,00
47	9.000,000	KG	TANGERINA (MEXERICA, BERGAMOTA OU VERGAMOTA) - TANGERINA (MEXERICA, BERGAMOTA OU VERGAMOTA) - Características Técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, são e isenta de substâncias nocivas à saúde. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	5,2500	47.250,00
48	400,000	KG	BERINJELA - BERINJELA - Características Técnicas: de tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes típicos da variedade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, são, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, apodrecimento e livres de umidade externa anormal. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	4,8800	1.952,00
49	1.425,000	KG	Brócolis - Com tamanho médio - Brócolis - Com tamanho médio, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,8000	6.840,00
50	500,000	KG	CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE - CAQUI CAFÉ OU CHOCOLATE - Características Técnicas: Grupo doce, cor alaranjada, Classe ou Calibre 7 ou 8 (variando de 8 a 9 cm), tipo ou categoria 1, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Cada unidade deverá pesar entre 150 e 250 gramas. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	6,7500	3.375,00
51	5.425,000	KG	Cebola de cabeça - Cebola de cabeça - Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	3,7500	20.343,75
52	825,000	KG	Couve - Flor Comum - Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	6,0000	4.950,00
53	500,000	KG	ESPINAFRE - Características Técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos,	9,7500	4.875,00

			<p>fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>		
54	300,000	KG	<p>KIWI - Características Técnicas: apresentar cor - KIWI - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	11,2500	3.375,00
55	20.200,000	KG	<p>Laranja Pera - Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), tipo especial, Portaria M.A 125 de 15/05/81. Deve de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	6,0000	121.200,00
56	1.200,000	KG	<p>LIMÃO TAITI - LIMÃO TAITI - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, uniforme, com casca firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco.</p>	6,5800	7.896,00
57	9.450,000	KG	<p>Maçã fuji - Maçã fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A n.º 122 de 30/03/93. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	8,0000	75.600,00
58	6.000,000	KG	<p>Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g - Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	6,7500	40.500,00
59	2.045,000	KG	<p>AIPIM PRÉ ELABORADO, HIGIENIZADO CONGELADO - AIPIM PRÉ ELABORADO, HIGIENIZADO CONGELADO. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.</p>	6,0000	12.270,00
60	900,000	KG	<p>MANGA TOMMY - MANGA TOMMY - Características Técnicas: Fruto de formato oval e coloração da casca laranja/amarela coberta com vermelho e púrpura. Polpa firme e coloração amarela. As frutas deverão ser de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, com características bem definidas, sãs, inteiras, isentas de enfermidades, parasitas, larvas e sujidades. Não deve apresentar danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação que permita o consumo mediato. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.</p>	6,8000	6.120,00
61	2.000,000	KG	<p>MELÃO AMARELO - MELÃO AMARELO - Características</p>	6,8000	13.600,00

			Técnicas: fruta de primeira qualidade, consistência firme, tamanho e coloração uniforme, devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livres de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.		
62	2.200,000	UN	Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura - Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura, espiga sem palha. Grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, sabugo branco, firme. Peso aproximado da espiga de 200 gramas. Não poderá apresentar grãos envelhecidos e mofados. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	2,8000	6.160,00
63	500,000	KG	MORANGO - Características Técnicas: apresentar cor, textura, - MORANGO - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sinais de fungos e apodrecimento. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde e munida de cálice e pedúnculo verde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	17,0000	8.500,00
64	300,000	KG	PITAYA DA POLPA ROSA OU BRANCA - PITAYA DA POLPA ROSA OU BRANCA – Fruta de casca rosa, de polpa branca ou rosa/vermelha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Sua casca não deve apresentar mancha marrom, fungos machucados.	31,0000	9.300,00
65	900,000	KG	PERA - PERA - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, com casca uniforme, semi maturada. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	9,2400	8.316,00
66	500,000	KG	PÊSSEGO - Características Técnicas: frutos de primeira quali - PÊSSEGO - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, aroma, cor e sabor próprios. Tamanho uniforme e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	10,0900	5.045,00
67	800,000	KG	PIMENTÃO - Características Técnicas: apresentar cor - PIMENTÃO - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, são, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	8,1100	6.488,00
68	400,000	KG	Polpa de maracujá - Polpa de maracujá - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas,	36,0000	14.400,00

			<p>maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.</p>		
69	400,000	KG	<p>Polpa de morango - Polpa de morango - A polpa de fruta sabor morango deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.</p>	36,0000	14.400,00
70	400,000	KG	<p>Polpa de uva - Polpa de uva - A polpa de fruta saboruva deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.</p>	36,0000	14.400,00
71	1.290,000	KG	<p>Repolho verde médio - Repolho verde médio - Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	6,5200	8.410,80
72	180,000	KG	<p>RÚCULA - Características Técnicas: Rúculas limpas - RÚCULA - Características Técnicas: Rúculas limpas, verde escuro vivo. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeito estado de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.</p>	9,9500	1.791,00
73	10.000,000	KG	<p>Tomate - Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro a pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 533 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.</p>	6,3000	63.000,00
74	5.950,000	KG	<p>Leite em pó integral - Leite em pó integral: Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 25% de proteína e no máximo de 27% de lipídios. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional (IN n.º 11 de 09/09/1999 - MAA). Embalagem: Sacos de poliéster metalizado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.</p>	41,5700	247.341,50
75	900,000	KG	<p>QUEIJO MUSSARELA FATIADO - QUEIJO MUSSARELA FATIADO - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a</p>	48,5000	43.650,00

			características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g.		
76	1.800,000	L	IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR - Ingredientes básicos: leite, so - IOGURTE NATURAL SEM AÇÚCAR - Ingredientes básicos: leite, soro de leite, fermentos lácteos. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem plástica, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	11,0000	19.800,00
77	4.050,000	UN	Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª quali - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	11,3300	45.886,50
78	65.400,000	UN	Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr) - Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr) cada	1,1250	73.575,00
79	65.000,000	UN	PÃO LISO TIPO BISNAGUINHA - PÃO LISO TIPO BISNAGUINHA - Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Deverá pesar no mínimo 25 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LACTOSE E AÇÚCAR. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	0,7900	51.350,00
80	2.000,000	KG	Torrada de pão integral - Torrada de pão integral - Obtida a partir da torra do pão de trigo integral, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias e açúcar para fermentação dentro no mínimo necessário. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Será rejeitado pão queimado. Não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MARGARINA, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	39,8000	79.600,00
81	47,000	KG	Abobora menina - ABÓBORA MENINA - Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem	4,0000	188,00

formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação.
Obs.: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme Resolução CNNPA 12/78 e Decreto Lei 986 de 21/10/69.

Embalagem: acondicionadas em sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.

82	300,000	UN	Alface - Alface - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria.. livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em mperfeitas condições de conservação e maturação.	4,8000	1.440,00
83	225,000	KG	Batata doce - Batata doce, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	7,2000	1.620,00
84	180,000	KG	Beterraba - Beterraba Sem Folhas - Tamanho médio, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,6000	828,00
85	100,000	PCT	Bolacha Doce tipo Maria chocolate - Bolacha Doce tipo Maria chocolate. Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido, açúcar invertido, cacau em pó, corante natural caramelo, soro de leite, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, aromatizantes acidulante ácido láctico. Contém Glúten. Embalagem Primária: Filme BOPP, conforme ETE - 00120, pacotes de 400 gr. Embalagem Secundária: caixa de papelão Kraft reforçado, conforme ETE - 00003, totalmente lacrada com fita adesiva plastificada, com 8 Kg. (20 x 400). Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	5,6000	560,00
86	100,000	PCT	Bolacha doce tipo maisena - Bolacha doce tipo maisena - Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado, pacotes de 400 gr. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade de até 12 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	5,6000	560,00
87	60,000	PCT	Bolacha salgada tipo cream cracker integral - Bolacha salgada tipo cream cracker integral - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento	5,6000	336,00

conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado, pacotes de 360 até 500 g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome do fabricante, com capacidade de até 12 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.

88	100,000	KG	Carne bovina inteira - Carne bovina (acém): inteira, limpa e magra, congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com no máximo 10% de gordura. Com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	34,9000	3.490,00
89	90,000	KG	Cenoura - Cenoura - sem folhas, classe: médio. Tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	5,2500	472,50
90	45,000	KG	Chuchu - Chuchu - classe média tipo especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	4,9000	220,50
91	80,000	UN	FEIJÃO VERMELHO - FEIJÃO VERMELHO - Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe vermelho e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	14,5000	1.160,00
92	100,000	PCT	Macarrão espaguetti - Macarrão espaguetti - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	4,3800	438,00
93	5.400,000	UN	Pão Francês - Pão Francês - produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias. Deverá pesar 50 gramas a unidade a ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. deverá ter boa aparência e boa qualidade.	1,1000	5.940,00
94	5.400,000	UN	Pão branco - Características: conhecido como pão francês ou - Pão branco - Características: conhecido como pão francês ou pão de sal, o pão branco tem seu miolo revestido por uma casca fina e levemente crocante.	1,1000	5.940,00

Constando data de fabricação e validade, e dados do fornecedor (50 gramas de peso por unidade).

95	80,000	KG	Salsicha Comum a granel - Salsicha comum a granel - congelada ou resfriada / Certificado de Inspeção Estadual ou federal. Embalagem: embalada à vácuo em pacotes de 3 Kg, devidamente identificadas e de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.	23,0000	1.840,00
----	--------	----	--	---------	----------

(Valores expressos em Reais R\$)	Total Geral:	2.333.475,35
----------------------------------	--------------	--------------