

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD Nº 015/2025

1. IDENTIFICAÇÃO DO DEMANDANTE:

Órgão Demandante: Secretaria Municipal de Administração

Responsável pela Demanda: Vitória Pinheiro Leal

E-mail: SEC.ADMLIMOEIRO@GMAIL.COM

Telefone: (91) 991024773

2. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA/FONTE DE RECURSOS:

01. ORGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE LIMOEIRO DO AJURU - PMLA

01.01. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.01 – GABINETE DO PREFEITO.

- **ATIVIDADE:** 04.122.0002.2.005 - MANUTENÇÃO DO GABINETE DO PREFEITO.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.02. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.02 – SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO.

- **ATIVIDADE:** 04.122.0002.2.015 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.03. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.03 – SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO.

- **ATIVIDADE:** 04.121.0003.2.016 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.04. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.04 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.

- **ATIVIDADE:** 04.122.0002.2.017 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.05. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.05 – SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS.

- **ATIVIDADE:** 04.123.0003.2.027 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.06. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.07 – SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS.

- **ATIVIDADE:** 15.122.0008.2.034 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS URBANOS.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.07. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.08 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SANEAMENTO.

- **ATIVIDADE:** 17.122.0009.2.039 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SANEAMENTO.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.08. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.10 – SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.

- **ATIVIDADE:** 20.122.0011.2.049 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.

01.09. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.11 – SECRETARIA MUNICIPAL DE PESCA

- **ATIVIDADE:** 20.122.0011.2.055 – MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE PESCA.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.10. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.13 – SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTES.

- **ATIVIDADE:** 26.122.0008.2.060 – MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE TRANSPORTE.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.11. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.14 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER.

- **ATIVIDADE:** 27.122.0013.2.064 - MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE E LAZER.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.12. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.15 – FUNDO MUNICIPAL DE CULTURA

- **ATIVIDADE:** 13.122.0007.2.032.000 – MANUTENÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

01.13. UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01.16 – FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO

- **ATIVIDADE:** 23.122.0012.2.058 – MANUTENÇÃO DO FUNDO MUNICIPAL DE TURISMO.

ELEMENTO DE DESPESA: 3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO.

FONTE DE RECURSOS: 15000000 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS.

3. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO DE MATERIAIS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (DEMANDAS EM ANEXO).

4. JUSTIFICATIVA PARA A NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO DO OBJETO:

Considerando a reorganização dos serviços da Gestão Pública de Limoeiro do Ajuru/Pa.

Considerando a natureza das atividades institucionais e a continuidade dos serviços, torna-se imprescindível a aquisição de materiais de demanda anual para atender às necessidades operacionais e logísticas. A contratação de materiais com essa característica visa:

A compra de materiais de demanda anual permite um planejamento orçamentário mais eficiente, com a garantia de que os recursos serão aplicados de forma previsível ao longo do ano. Isso contribui para uma gestão financeira adequada e evita surpresas com custos imprevistos.

A contratação de materiais anuais assegura que não haja desabastecimento, o que poderia comprometer o desempenho das atividades e gerar atrasos ou interrupções. A compra em maior volume também pode garantir a continuidade das operações sem a necessidade de aquisições emergenciais.

A centralização da aquisição de materiais de consumo em um único processo de contratação reduz o tempo e os custos operacionais com a gestão de múltiplos contratos ao longo do ano. Isso também simplifica os processos de estocagem e distribuição.

A continuidade das operações depende de uma série de materiais essenciais, cuja aquisição em maior escala facilita a organização de recursos e a execução das atividades diárias, mantendo a eficiência no processo de trabalho.

Portanto, a contratação de materiais alimentícios de demanda anual é imprescindível para garantir a adequação operacional, financeira e logística da instituição, oferecendo maior previsibilidade, controle de custos e sustentabilidade no fornecimento dos itens essenciais.

5. RESULTADOS ESPERADOS PELA CONTRATAÇÃO DO OBJETO:

A contratação de material para demanda anual visa proporcionar benefícios em diversas áreas, garantindo eficiência operacional e econômica para a organização. Os principais resultados esperados incluem:

A centralização da compra de materiais em um único contrato proporciona maior organização na gestão de estoques e na distribuição interna, reduzindo o tempo gasto com processos de compras repetitivos. Isso permite um controle mais eficiente do inventário e uma redução de custos operacionais relacionados à logística.

A aquisição de materiais alimentícios para demanda anual oferece uma projeção precisa dos custos, permitindo uma melhor gestão orçamentária. Isso facilita o planejamento financeiro da instituição, evitando surpresas com preços elevados ou a necessidade de compras emergenciais.

A compra em maior quantidade, por meio de um contrato anual, possibilita a negociação de melhores condições comerciais, como descontos por volume e prazos de pagamento mais vantajosos. Com isso, a organização consegue reduzir custos e obter maior competitividade nos preços de mercado.

A contratação de materiais alimentícios para demanda anual minimiza a necessidade de múltiplos processos licitatórios ou de compras ao longo do ano, simplificando a gestão administrativa. Isso permite que a equipe de compras foque em outras atividades, otimizando os recursos humanos disponíveis.

Ao garantir que os materiais alimentícios necessários sejam adquiridos de maneira planejada e com prazos definidos, a contratação de demanda anual contribui para a sustentabilidade organizacional, alinhando as necessidades imediatas com as metas de longo prazo e promovendo uma gestão estratégica dos recursos.

A centralização da compra em um único contrato facilita o acompanhamento e a fiscalização da execução do fornecimento, oferecendo maior controle sobre os termos acordados e aumentando a transparência na utilização dos recursos financeiros da organização.

Esses resultados são fundamentais para garantir uma gestão eficiente dos recursos, otimizar os processos internos e contribuir para a continuidade e o sucesso das operações da organização ao longo do ano.

6. JUSTIFICATIVA PARA OS QUANTITATIVOS ESTIMADOS

A estimativa dos quantitativos necessários para a contratação de material de demanda anual foi elaborada com base nas necessidades da Secretaria Municipal de Administração e das Secretarias Agregadas a instituição, no histórico de consumo dos últimos anos, nas projeções de crescimento das atividades e na capacidade de estoque e reposição dos materiais.

A análise detalhada do histórico de consumo dos materiais alimentícios nos últimos anos foi fundamental para calcular as quantidades necessárias para o ano seguinte. Considerando o padrão de uso

dos materiais em períodos anteriores, foi possível estimar as necessidades de reposição e garantir que o fornecimento atenda a demanda ao longo de todo o período anual.

Em alguns casos, a demanda por materiais alimentícios pode ser influenciada por fatores sazonais, como aumento de atividades em determinados períodos do ano. A análise da sazonalidade foi crucial para estimar as quantidades mais precisas, considerando os períodos de pico e de baixa demanda ao longo do ano.

A estimativa dos quantitativos inclui uma margem de segurança para imprevistos, como flutuações de demanda, aumento de consumo inesperado ou atraso no fornecimento de materiais. Isso garante que a organização esteja preparada para atender às necessidades sem comprometer suas operações, mesmo diante de situações imprevistas.

A quantidade de material foi ajustada de acordo com a capacidade de armazenamento disponível, para evitar excessos que possam gerar custos adicionais com armazenamento ou risco de deterioração, no caso de materiais perecíveis. Considerou-se, também, o tempo de rotatividade dos materiais, de modo a não comprometer a qualidade e a validade dos mesmos.

A pesquisa de mercado e a consulta com fornecedores sobre prazos de entrega e disponibilidade dos materiais permitiram prever as quantidades necessárias com maior precisão. A escolha dos fornecedores também considerou a confiabilidade no fornecimento e a capacidade de atender à demanda dentro dos prazos estipulados.

A previsão de quantitativos levou em conta as necessidades específicas de cada setor ou área da instituição, garantindo que cada unidade receba a quantidade exata de materiais necessários para o bom desempenho das suas atividades. Este planejamento foi realizado de forma colaborativa entre os responsáveis de cada área, a fim de garantir que os materiais sejam adequados às suas demandas.

Com base nesses critérios, foram definidos os quantitativos estimados para a contratação de materiais alimentícios para demanda anual, assegurando que a instituição mantenha sua operação fluida e eficiente, sem sobrecarga ou escassez de insumos. A metodologia adotada para a estimativa foi criteriosa, visando otimizar recursos, evitar desperdícios e garantir que os materiais sejam adquiridos com o máximo de eficiência econômica e logística.

7. PREVISÃO DE DATA/PERÍODO EM QUE DEVE SER INICIADA A EXECUÇÃO/FORNECIMENTO DO OBJETO:

O objeto deverá ser disponibilizado para execução a partir do mês de **03/2025**.

8. INDICAÇÃO DE SERVIDORES PARA COMPOR A EQUIPE DE PLANEJAMENTO E EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

Servidor - Equipe de Planejamento

Nome do Titular: JUSCELINO BARBOSA SERRÃO

Cargo: Diretor Geral de Recursos Humanos

CPF: 746.244.582-49

Matrícula: 1232072

E-mail: jucelino.jbs10@yahoo.com.br

Telefone: (91) 991189714

Servidor - Fiscalização do Contrato

01. Fiscal:

NOME: MAXSUEL BARBOSA LEO

Cargo: Auxiliar Administrativo

CPF: 048.020.592-21

Matrícula: 1233118

e-mail: maxsuel991498145@gmail.com

Telefone/WhatsApp: (91) 9984884643

02. Gestor do Contrato:

Nome do Titular: VITÓRIA PINHEIRO LEAL

Cargo: Secretaria Municipal de Administração

CPF: 087.741.532-34

Matricula: 8525-0817

E-mail: vitóriaipleal5@gmail.com

Telefone: (91) 991024773

9. RESPONSABILIDADE PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA E DAS PROVIDÊNCIAS NECESSÁRIAS:

Certifico que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos, devendo ser realizados os levantamentos necessários e pertinentes ao objeto para ETP e TR, com posterior devolução à Unidade Demandante.

Limoeiro do Ajuru/PA, 11 de Fevereiro de 2025.



Juscelino Barbosa Serrão
Responsável pela elaboração da demanda

DE ACORDO:



Vitória Pinheiro Leal
Secretária Municipal de Administração/PMLA.

ITENS	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID.	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Açúcar refinado - Na cor branca. Embalagem em polietileno, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalado em pacotes de 1 Kg, sem sinais de violação. Contendo prazo de validade maior que 12 meses da data de entrega do produto. Fardo com 30 Kg.	200	Fardo		
2	Água mineral sem gás, acondicionada em garrafão de 20 (vinte) litros de policarbonato retornável, com vasilhame.	150	Unidade		
3	Água mineral em copo de 200 ml. Pacotes com 24 Unidades	150	Pacote		
4	Água mineral em garrafas de 350 ml. Pacotes com 24 Unidades	200	Pacote		
5	Alface in natura, 1ª qualidade, inteiro, espécie comum, folhas não murchas e nem amareladas, acondicionada em embalagem plástica.	180	Maço		
6	Alho – Produto de 1ª qualidade, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livres de brotos. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos e/ou amassados. Acondicionados em caixas de papelão limpas, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	120	Quilo		
7	Amaciante de carne: tempero em pó tipo amaciante para carne, contendo sal, amido, papaína, óleo ou gordura vegetal, cebola, salsa e alho desidratados, com realçador de sabor (glutamato monossódico), antiemectante (a base de silício) e acidulante (ácido cítrico), com aspecto cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e materiais estranhos a espécie, embalado em embalagem atóxica, resistente e hermeticamente vedado, embalagem de 500g.	40	Caixa		

8	Arroz - Polido, longo fino, tipo 1, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacotes plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg. Validade acima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	150	Fardo		
9	Arroz - Polido, longo fino, tipo 2, constituído de grãos inteiros. Com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, acondicionado em pacotes plásticos transparentes e atóxicos limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deve conter no rótulo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos Plásticos totalizando 30Kg. Validade acima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	150	Fardo		
10	Arroz parboilizado, tipo I, classe longo fino, produto beneficiado, livre de mofo, sujidades, materiais terrosos, parasitas, larvas e odores estranhos; deverá apresentar coloração própria e conter no mínimo 90% de grãos inteiros; Embalagem primária: sacos de polietileno com 01 Kg; intacto, resistente, transparente, atóxico; contendo informações sobre o produto como: data de fabricação, data de validade e número do lote, de forma indelével; Embalagem secundária: deverá ser de fardo plástico de polietileno, reforçado e resistente, totalizando 30 Kg por fardo.	120	Fardo		
11	Aveia apresentada em flocos finos, em embalagem de 450g, sem sinais de extravio e dentro do prazo de validade acima de 12 meses. Caixa com 12 pacotes	50	Caixa		

12	Azeite de oliva extra virgem, acidez máxima de 0,5% frasco com 500ml, especificação: frasco de vidro sem amassados sem estufados acidez máxima de 0,5% frasco com 500ml. Caixa com 12 Unidades	50	Caixa		
13	Banana de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, sem imperfeições ou sinais de pragas e/ou amassados.	250	Quilo		
14	Batata inglesa - Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 15/78 da CNNPA. Acondicionado em sacos contendo até 50kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados, validade de até 1 semana.	230	Quilo		
15	Batata palha 500g - batata frita palha tradicional, pacote contendo no mínimo 500g, livre de gorduras trans, com identificação do produto e prazo de validade.	180	Caixa		
16	Biscoito doce - bolacha tipo maria embalada em pacotes de 400g, sem sinais de extravio e dentro do prazo de validade acima de 12 meses, caixa com 20 pacotes de 400g.	250	Caixa		
17	Biscoito doce - tipo rosquinha sabores leite ou de coco, com sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	150	Caixa		
18	Biscoito doce tipo maizena: contendo basicamente farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite em pó e sal. Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha protease. Aromatizante. Contém glúten. Validade: pacote contendo 350 gr, o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	150	Caixa		

19	Biscoito salgado tipo cream cracker - Biscoito salgado, quadrado, cream cracker, sem recheio, sabor água e sal. ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fosfórico, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar invertido, amido de milho, bicarbonato de sódio, lecitina de sódio, protease e alfa-amilase. Valor nutricional aprox. (por porção de 30g): vcal.-124kcal carb. - 20g prót. - 3,4g gordura total - 3,1g gordura sat. - 0,5g, fibra alimentar 1,2. pact. de 400g tipo 3x1. Acondicionados em fardos de 20 pacotes distribuídos, em embalagem primária plástica transparente de 400g. Deverá constar na embalagem a data de validade e data de fabricação do produto.	150	Caixa		
20	Biscoito salgado, tipo água e sal, sem recheio, empacotado em plástico atóxico, isento de bolores, substâncias nocivas, odores e sabor estranhos ao seu aspecto normal, embalagem primaria declarando a marca, peso líquido, nome e endereço do fabricante, prazo de validade e lote, número de registro no órgão competente, validade de 12 meses a partir da data de entrega. Pacote com 400g.	150	Caixa		
21	Bolacha wafer, pacote com de 150 gramas. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. - sabor baunilha - ingredientes: açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo, leite em pó integral, baunilha, carbonato de cálcio, xarope de glicose, sal, aromatizante, estabilizante lecitina de soja e fermento químico bicarbonato de sódio. Contém glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	50	Caixa		
22	Café em pó - Tipo moído, torrado, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas. Acondicionado em embalagem aluminizada integra. Embalado a vácuo em pacotes de 250g. Caixa com 12 unidades	400	Caixa		
23	Carne bovina de 1ª - Carne Bovina (Alcatra). De 1ª qualidade, limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura - máximo aceitável 5%) Embalagens plásticas de 500g acondicionados caixas de papelão contendo até 20kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Deverá estar de acordo com o preconizado pela ANVISA e em estado adequado para consumo humano.	800	Quilo		

24	Carne bovina de 2ª desossada (tipo agulha) - com aspecto próprio, congelada na cor vermelho vivo, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura máximo 10%). Embaladas em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. Ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados do produto, marca do fabricante, prazo de validade e a embalagem deverá conter externamente os dados do produto, registro de inspeção sanitária. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionado em caixas de papelão. Estado adequado para consumo humano. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	600	Quilo		
25	Carne bovina em conserva: Embalagem de 320g. Cx com 12 unid	200	caixa		
26	Carne bovina moída (magra e congelada) - De 1ª qualidade (Chã de dentro, coxão mole, patinho, lombo), limpa, aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor próprio, consistência firme, não deve estar pegajosa, não deve apresentar inervações ou contra pesos (excesso de gordura - máximo aceitável 5%). Embalagens plásticas de 500g acondicionados caixas de papelão contendo até 20Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. O produto deverá estar de acordo com o preconizado pela ANVISA e em estado adequado para consumo humano.	4000	Quilo		
27	Carne bovina resfriada moída tipo músculo, boa qualidade, moída, resfriada. Deve apresentar-se com aparência própria, sabor próprio, cor vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas e com odor característicos. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação de excesso de gordura), o produto deve indicar a data de fabricação e validade na embalagem. O produto deverá estar de acordo com o preconizado pela ANVISA e em estado adequado para consumo humano, com selo visível na embalagem do SIF/SIE.	600	Quilo		
28	Carne suína salgada defumada tipo chouriço, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido prazo de validade deverá ser de no mínimo 10 meses, a contar da data de entrega. O produto deverá estar de acordo com o preconizado pela ANVISA e em estado adequado para consumo humano, com selo visível na embalagem do SIF/SIE.	80	Quilo		

29	Cebola de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação, sem imperfeições ou sinais de pragas e/ou amassados.	400	Quilo		
30	Cenoura sem folhas, de primeira qualidade, bulbos e tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Acondicionados em caixas contendo até 20kg. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 1 semana, a contar da data de entrega.	600	Quilo		
31	Charque bovino P.A - Carne bovina, salgada e seca, de 1ª qualidade (no máximo 10% de gordura) a base de: carne bovina e sal, embalada a vácuo. Acondicionado em embalagem original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens com pacotes de 5Kg embaladas á vácuo, caixa com 30 Kg. Não será aceito JERKED BEEF. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	250	Caixa		
32	Charque bovino vendidos a granel, em pedaços de 1 kg, em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade acima de 12 meses.	350	Quilo		
33	Cheiro verde - De 1ª qualidade, hortaliça classificada como verdura, de cor verde, aspecto e cor próprios, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 72h a contar da data de entrega. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas.	300	Maço		
34	Colorau embalado em pacotes de 500 gramas. Fardos com 12 unidades. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Estar em perfeito estado de conservação e dentro do prazo de validade.	50	Fardo		

35	Cominho - A partir de matéria-prima de boa qualidade com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos do produto. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade e quantidade do produto. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, em fardos plásticos totalizando 1Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	50	Quilo		
36	Couve - De 1ª qualidade, tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme e sem manchas. Bem desenvolvidas, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. condicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 72h a contar da data de entrega do produto. Deve apresentar folhas verdes escuras s/ partes amareladas ou rasgadas.	250	Maço		
37	Couve flor in natura, 1ª qualidade, inteiro, espécie comum, folhas não murchas e nem amarelada, acondicionado em embalagem plástica com identificação de peso e validade.	150	Maco		
38	Chocolate em pó de preparo instantâneo, aromatizado artificialmente, contendo açúcar, cacau em pó alcalino maltodextrina (extrato demalte) aroma baunilha em pó, emulsificante, lecitina de soja. Validade: Caixa com 12 pacotes embalagem de 500g, o produto deve conter data de fabricação de até 60 dias anteriores à data de	120	Caixa		
39	Embutido - tipo linguiça toscana, tamanho grossa, tipo preparação fresca, estado de conservação resfriado (a). Pacotes de 5kg, cada pacote embalado a vácuo individualmente em embalagem impermeável e amplamente protegida. Dizeres de rotulagem c/ data de fabricação, prazo de validade, dados nutricionais e selo SIF.	200	Pacote		
40	Extrato de tomate concentrado, tendo a aparência massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Validade mínima de 180 dias a contar da data da entrega. Embalagem lata com peso líquido de 350g	150	Lata		

41	Farinha mandioca - granulação média, Tipo: 1, Classe: branca, Características Adicionais: isentas de matéria terrosa, corantes e parasitos, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, produto de 1ª qualidade próprio para consumo humano. Embalagens plásticas de 1Kg acondicionados em fardos plásticos totalizando até 60kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200	Fardo		
42	Farinha de tapioca regional, embalagem em pacote de 200g, sem sinais de extravio com prazo de validade acima de 12 meses.	250	Pacote		
43	Farinha de trigo com fermento, próprio para panificação, cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais ou vegetais. Informações Nutricionais em 50g do produto - Valor calórico: 172 kcal; Carboidratos: 38g; Proteínas: 5g; Fibra: 1g; Ferro 2,1g. Valores diários com base em uma dieta de 2000 kcal. Embalagem de 1 Kg. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	100	Quilo		
44	Farinha de trigo com fermento, especial ou de primeira, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, fardo com 10 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	20	Fardo		
45	Farinha fina - branca ou amarela para farofa, Embalagem plástica de 1Kg.	300	Quilo		
46	Feijão carioca, tipo 1, de primeira qualidade, constituído de 95% de grãos inteiros, maduros, limpos e secos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico atóxico, validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Fardo de 30 kg - Pacote com 1kg.	150	Fardo		

47	Feijão cavalo (rajado) - Tipo 1, isento de impurezas como matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade. Tolerância máxima permitida de 0,5% de grãos não aproveitáveis. Rendimento mínimo aceitável: 2,5. Embalagem: saco de polietileno atóxico, fardo de 30 kg. Deverá constar data de empacotamento e validade, ser resistente ao manuseio e ter boa selagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	20	Fardo		
48	Feijão tipo preto - Tipo 1, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho de formatos naturais, maduros, limpos e secos, sendo permitido no máximo 2% de impurezas e materiais estranhos e livre de parasitas. Embalagem original de fábrica, apresentando vedação adequada, contendo no rótulo as especificações de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto dos ingredientes, data fabricação e validade. Embalagem em fardo de 30 Kg. Prazo de validade acima de 12 meses a contar da data da entrega do produto.	50	Fardo		
49	Fígado bovino congelado peça inteira de primeira qualidade congelada a -18ºc, embalado a vácuo, em embalagem individual por peça, reembalado em caixa de papelão cintada, com validade mínima de doze meses. Na embalagem primaria deve constar as seguintes informações: marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (sif), e demais dizeres obrigatórios, conforme legislação em vigor.	250	Quilo		
50	Filé de filhote, em excelente estado de conservação e dentro dos prazos de validade de no mínimo 5 meses.	300	Quilo		

51	Filé de peito de frango - Filé de peito de frango congelado, sem osso, não temperado. Apresentar-se congelado (-10 a -25°C), Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) de 1kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e validade, quadro de valores nutricionais, etc. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, de boa qualidade, próprio para o consumo. O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser transportado em temperatura inferior a 5°C (graus celsius), em recipiente isotérmico.	450	Quilo		
52	File de peixe congelado tipo dourada: apresentar-se congelado, limpo, sem escamas, sem couro, sem espinhas e sem vísceras, em filés. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	200	Quilo		
53	File de peixe congelado tipo gó: apresenta-se congelado, limpo sem escamas, sem couro, sem espinhas e sem vísceras, em filés, inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias.	250	Quilo		
54	File de peixe congelado tipo pescada amarela: apresentar-se congelado, limpo, sem escamas, sem couro, sem espinhas e sem vísceras, em filés. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	200	Quilo		
55	File de peixe congelado tipo pescada branca: apresentar-se congelado, limpo sem escamas, sem espinhas e sem vísceras, em filés, inspeccionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias.	200	Quilo		
56	Frango - coxa/sobre coxa - coxa/sobre coxa de frango, resfriado. Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF/DIPOA.	350	Quilo		

57	Frango abatido na hora contendo cabeça, pescoço, pés, moela, fígado. Carne e miúdos com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosas, cor própria s/ manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio com ausência de sujidade, parasitas e lavas. O produto deve conter data de fabricação de até 24 horas anteriores à data de entrega. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).	6000	Quilo		
58	Frango congelado - De 1ª qualidade, congelado, limpo, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios, levemente temperado. Acondicionado em embalagens plásticas limpas, não violadas, resistente, deve conter externamente os dados de identificação e procedência informações nutricionais, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Sacos plásticos individualizados de 1kg a condicionados em caixas de papelão. As embalagens devem ser identificadas com nome do produto, com produção de no máximo 30(trinta) dias a contar da data de entrega que deverá ser realizada em caminhão refrigerado e higienizado, com temperatura inferior a -12°C.	6000	Quilo		
59	Laranja (Kg) - De 1ª qualidade, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho. Aroma e sabor característicos da espécie, sem fermentos. Casca lisa, íntegra, livre de fungos, de consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos. C34. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 1 semana, a contar da data da entrega do produto.	200	Quilo		
60	Leite em pó integral - Integral, solúvel, instantâneo, enriquecido com vitaminas A e D, não podendo ser modificado. Pacote de 200g. O leite deve dissolver facilmente na água, deve estar seco e solto, não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras e esverdeadas (mofo). Acondicionado em embalagem aluminizada original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	250	Fardo		
61	Limão - De primeira qualidade; Tamanho de médio a grande, equivalente de 1kg = 10 und. Casca lisa, íntegra, livre de fungos. De consistência firme. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para utilização de alimentos.	250	Quilo		

62	Maçã in natura, 1ª qualidade, maçã nacional in natura, categoria 1, com grau maturação tal que lhes permita suportar o transporte, a manipulação e a conservação adequada para o consumo, com casca firme e brilhante, sem cortes, manchas e perfurações, ou outro defeito que possa alterar a sua aparência e qualidade, e ainda, sem a presença de substância terrosa, polpa succulenta sem a presença de defeitos causados por parasitas que alteram a qualidade do produto, com peso médio de 100 gramas, com tamanho uniforme, próprio da espécie e proveniente de colheita recente. O produto deve ser embalado em saco plástico transparente, resistente, atóxico, contendo o peso máximo de 5 (cinco quilogramas) e transportado em caixas vazadas de polietileno com identificação de peso.	150	Quilo		
63	Macarrão concha 500g - macarrão tipo conchinha, enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento de materiais terrosos e parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega da mercadoria.	100	Fardo		
64	Macarrão tipo espaguete - massa de sêmola tipo espaguete - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	200	Fardo		

65	Macarrão tipo parafuso - massa de sêmola tipo parafuso - Massa alimentícia tipo seca vitaminada, isenta de sujidade, pasteurizada, sem ovos. Não deve apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo), não deve apresentar cheiro de mofo, não deve estar com perfurações (carunchos e outros insetos), devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Acondicionado em embalagem plástica original de fábrica, contendo no rótulo as especificações dos ingredientes, lote, quantidade, data fabricação e validade. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Embalagens plásticas de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	50	Fardo		
65	Mamão, tipo Havaí, de primeira qualidade; in natura, tamanho médio com cerca de 400g por unidade; Casca lisa, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Consistência firme, íntegro e livre de sujidades, parasitas e larvas e/ou amassados.	120	Quilo		
66	Mamão tipo papaya in natura, 1ª qualidade, unidades selecionadas com grau de amadurecimento médio, adequado para manipulação e conservação adequada. Para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	120	Quilo		
67	Manteiga com sal, com 80% de teor de gordura, refrigerado, não rançoso, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 500g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	80	Caixa		

68	Margarina com sal - Margarina c/ sal. embalagem de 250 gramas. o produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	80	Caixa		
69	Margarina sem sal 250 G - Margarina s/ sal. embalagem de 250 gramas. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA.	80	Caixa		
70	Massa p/ sopa tipo padre nosso (média), com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), amido de milho, corante natural de urucum. Deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega. Fardos com 12 Unidades	100	Fardo		
71	Massa para sopa - Massa de sêmola para sopa tipo concha - massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo argolinha isenta de sujidades, parasitas, embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Apresentação: embalagem 500 gramas. Fardo com 12 Unidades	80	Fardo		
72	Maxixe in natura, 1ª qualidade, unidades selecionadas, em grau de amadurecimento, médio, sem sinais de pragas e/ou amassados acondicionado em embalagem plástica.	150	Quilo		
73	Melancia in natura, 1ª qualidade, inteira, em grau de amadurecimento médio, acondicionada em embalagem plástica com identificação de peso.	180	Quilo		

74	Melão nacional in natura, 1ª qualidade, inteiro, unidades selecionadas, em grau de amadurecimento médio acondicionado em embalagem plástica com identificação de peso.	180	Quilo		
75	Molho de tomate pacote de 340 gramas, sem sinais de extravio e dentro do prazo de validade acima de 12.	120	Unidade		
76	Mortadela de frango peça - De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadelas, consistência firme. Temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até 10°C. Declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote.	100	Quilo		
77	Mortadela suína - De primeira qualidade, sem gordura, resfriada, embutida em plástico polietileno natural, pronta para o consumo, tempero acentuado, sabor e aroma característicos de mortadelas, consistência firme. Temperatura: no recebimento o produto deverá estar com até 10°C. Declarar marca e informar valores nutricionais, data de validade, número do lote.	100	Quilo		
78	Óleo de soja 900 ml. Especificação: óleo de soja, refinado, com cor, cheiro e aspecto característico, acondicionado em caixa de papelão com no máximo 20 unidades. Validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Embalada em lata ou embalagem pet de 900 ml.	150	Caixa		
79	Ovo de galinha, marrom ou branco médio, sem rachaduras, livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, com produção de no máximo à 03 (três) dias contados a partir da data de entrega do produto. Deverá apresentar validade máxima de 15 meses e mínima de 2 meses a partir da data de entrega.	200	Caixa		
80	Pepino in natura, 1ª qualidade, inteiro, em grau de amadurecimento médio, acondicionado em embalagem plástica com identificação de peso.	120	Quilo		
81	Pimenta de cheiro in natura, unidades selecionadas, em perfeito estado de conservação, sem imperfeições ou sinais de pragas e /ou amassados. Acondicionadas em embalagem plástica, com identificação de peso.	180	Quilo		
82	Pimentão verde in natura, 1ª qualidade, inteiro, em grau de amadurecimento médio, sem imperfeições ou sinais de pragas. Acondicionado em embalagem plástica com identificação de peso	140	Quilo		

83	Polpa de fruta - congelada. Produtos de 1ª qualidade, 100% natural, selecionada, isenta de contaminação. Acondicionada em pacote plástico, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados mínimos de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, validade e quantidade do produto. Pacotes de 1 KG. Sabores: Abacate, Abacaxi, Acerola, Cupuaçu, Goiaba e Maracujá.	700	Quilo		
84	Presunto - Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Fatiado em fatias finas. Embalagem transparente, bem lacrada e preservada, isento de qualquer substância estranha ou nociva, sem mofo. Acondicionado em embalagens de 1 Kg, com prazo de validade afixada. Validade superior a 1 mês da data da entrega do produto.	80	Quilo		
85	Queijo muçarela fatiado - fabricado com leite pasteurizado manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem integra, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto.	120	Quilo		
86	Repolho - De primeira qualidade. Tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionados em sacos plásticos limpos, resistentes, próprios para a utilização de alimentos.	100	Quilo		
87	Sal de cozinha - sal refinado - Livre de sujidades, parasitas, fungos ou outras partículas que comprometam o consumo e o armazenamento, acondicionados em embalagem de 1Kg, envolvidas por plástico transparente contendo na embalagem a validade visível do produto, peso, fabricante, data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Fardos com 30 km.	50	Fardo		
88	Sardinha em conserva 125 gramas. Eviscerado e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e pé, pré-cozida, adicionada ao natural. Elaborado com matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Produto Animal - SIPA.	180	Caixa		

89	Suco industrializado integral de polpa de frutas: sem adição de açúcar, sem necessidade de refrigeração antes do consumo, líquido concentrado, integral, bebida não fermentada, homogeneizada, preparado a partir da extração da goiaba, madura, são e limpa, isento de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 15 dias anteriores à data de entrega. Garrafas de 500 ml. Sabores: Abacaxi, caju, goiaba e maracujá.	50	Caixa		
90	Tempero caldo de carne, caixa com 02 tabletes. Especificação: embalagem com 02 tabletes. Validade mínima de 180 dias, a contar da data da entrega.	60	Caixa		
91	Tempero caldo de frango, caixa com 02 tabletes. Especificação: embalagem com 02 tabletes. Validade mínima de 180 dias, a contar da data da entrega.	60	Caixa		
92	Tempero completo com pimenta 500G - embalagem plástica (copo) de 500 gr. tempero completo - concentrado de ingredientes básicos: sal, alho, cebola, óleo vegetal, pimenta do reino, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação. Produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. Em conformidade com a rdc nº 276/2005. Embalagens em perfeita conservação, com prazo de validade expresso na embalagem, produto de boa qualidade.	80	Caixa		
93	Tomate tipo Débora ou italiano, tamanho médio, uniforme, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho. Isentos de lesões de origem física mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos. Acondicionados em caixas impas, resistentes, próprios para utilização de alimentos. Higienizados e mantidos sob refrigeração a 10°C, não manipulados validades de até 1 semana a contar da data de entrega.	200	Caixa		
94	Vinagre - Em garrafa plástica de 750ml. vinagre _ ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. com acidez de 4,15%, sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. de acordo com a RDC nº276/2005. Caixa com 12 garrafas.	100	Caixa		
Valor Total:					