



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

## JUSTIFICATIVA

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, DESTINADO AO ATENDIMENTO DA SECRETARIA DE SAÚDE E O ABASTECIMENTO DO REFEITÓRIO DA SECRETARIA DE OBRAS E SUBPREFEITURA DO JADERLANDIA E APEÚ DO MUNICÍPIO DE CASTANHAL/PA POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

**INTERESSADO:** SECRETARIA MUNICIPAL DE SUPRIMENTO E LICITAÇÃO

**BASE LEGAL:** Lei 8.666/93, Lei 10.520/2002 e Decreto 3.555/2020

O Prefeito Municipal de Castanhal/PA, em face da necessidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinado ao atendimento da secretaria de saúde e o abastecimento do refeitório da secretaria de obras e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú do município de Castanhal/PA por um período de 12 (doze) meses, justifica a abertura do presente procedimento licitatório, para manter os trabalhos administrativos e operacionais rotineiro dos setores. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.

## DA FUNDAMENTAÇÃO

A chamada Lei do Pregão foi instituída pela lei federal 10.520/2002 e foi regulamentada na forma de Pregão Eletrônico pelo decreto 5.450/2005. Ela é uma



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

modalidade de licitação que os entes públicos brasileiros utilizam para a contratação de bens e serviços comuns.

No pregão eletrônico é facilitada a entrada de vários fornecedores, fazendo com que tenha uma ampliação na disputa licitatória, pois empresas de diversas localidades podem participar, além de baratear o processo licitatório, pois é simplificado as etapas burocráticas.

Trata-se de uma modalidade de licitação muito mais ágil e transparente, pois é feito por um sistema com comunicação via internet.

No caso do presente Procedimento Licitatório, não restam dúvidas acerca da viabilidade da modalidade Sistema de Registro de Preço Originário de Pregão Eletrônico, tendo em vista que permite que a Administração Pública contrate de forma mais célere e menos burocrática, mantendo a legalidade do procedimento e obedecendo ao critério do menor preço por item, garantindo a escolha da melhor proposta.

### **DA MOTIVAÇÃO**

No que versa sobre a necessidade de licitar gêneros alimentícios, com a finalidade de atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e da Secretaria Municipal de Obras das Subprefeituras do Jaderlândia e Apeú para o exercício de 2022. Passamos a apontar as justificativas para a Secretaria Municipal de Saúde comprar gêneros alimentícios. Desse modo, ressaltamos a necessidade de fornecer alimentação aos departamentos da secretaria e suprir as demandas das unidades CAPS para o funcionamento da cozinha funcional onde será feita alimentação dos usuários e plantonista além do Conselho Municipal de Saúde e o Cento de Atendimento Psicossocial (CEAPA) para participantes de eventos e o desenvolvimento de suas ações.

Necessita-se ainda da contratação em apreço, em razão da grande dificuldade de aquisição através de compras diretas, sendo indispensável a aquisição dos referidos gêneros para a continuidade das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Saúde.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

Desse modo, no que se refere a necessidade da Secretaria Municipal de Obra e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú os itens solicitados serão utilizados para o abastecimento do refeitório que irá atender o consumo diário dos servidores da Secretaria de Obras e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú, por um período de 12 (doze) meses, que de acordo com o horário, faz-se necessário que os servidores sejam alimentados.

### **DO QUANTITATIVO**

No que se refere ao método utilizado para estimar o quantitativo dos itens informamos que foi utilizado o consumo que é resultado da média aritmética do consumo nos últimos 12 meses. O método utilizado para obtenção das quantidades demandadas obedece ainda à utilização de uma margem de segurança dos estoques, para evitar o desabastecimento de materiais considerados essenciais para as atividades administrativas.

Ainda sobre os quantitativos constante no Termo de Referência além de utilizar como base a quantidade estimada no processo licitatório do exercício anterior, cujo objeto refere-se à aquisição de gêneros alimentícios. As secretarias de Saúde e de obras e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú encaminharam para a Secretaria Municipal de Suprimento e Licitação os quantitativos estimados para o período de 12 (doze) meses, levando em consideração a quantidade e a necessidade de servidores de cada departamento das devidas secretarias.

Registre-se que a aquisição se justifica ainda, pela necessidade de reposição do estoque de materiais do Almoxarifado, sem a qual poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pela Administração Pública municipal.

Nesse prisma, ressaltamos que os materiais deverão ser de primeira linha e devem respeitar os quantitativos descritos nas especificações descritas no Termo de referência. Saliemos ainda, que a não aquisição dos alimentos, poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelas secretarias e demais órgãos que compõem a esfera municipal, conforme disposto no anexo I do Termo de Referência, pois trata-se de itens básicos e essenciais, em quantitativo proveniente do resultado da consolidação das



## PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

quantidades planejadas e informadas pelos Órgãos partícipes (planilha de demanda por secretaria em anexo), conforme também a média utilizada na contratação anterior.

### **DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO**

Será adotado o Sistema de Registro de Preços, haja vista a conveniência da aquisição com previsão de entregas parceladas, levando-se em conta a capacidade de armazenamento dos depósitos, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos de estocagem. O mesmo possui uma vasta gama de vantagens, principalmente ao permitir a evolução significativa do planejamento das atividades da Administração

Ademais, a opção pelo Sistema de Registro de Preço originário de Pregão Eletrônico, é a mais viável, pois possui características vantajosas para a administração pública, por exemplo o fato da existência de facultatividade na aquisição do objeto licitado, sendo assim, a Administração tem a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis.

### **DO PREÇO**

O preço estimado da contratação foi obtido através de Mapa Comparativo de Preços, levando-se em consideração as pesquisas junto ao Banco de Preços e cotações encaminhada por empresas cadastradas no município, tendo-se como valor total estimado, após cálculo da média a importância de R\$ 6.707.436,76 (seis milhões, setecentos e sete mil quatrocentos e trinta e seis reais e setenta e seis centavos)

Os recursos para a referida contratação serão provenientes das Secretarias/Fundos Municipais conforme dotação orçamentária constante nos autos.



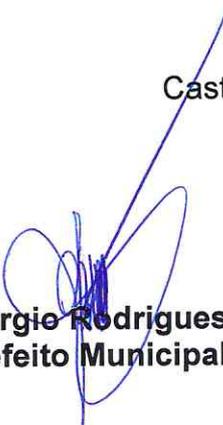
PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL

Verifico, mediante as informações apresentadas, que se trata de valor compatível com os valores praticados no mercado, portanto, pertinente a média estimada preço para contratação.

**DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Isto posto, uma vez revestido das formalidades legais e necessárias, pelo presente, JUSTIFICO a necessidade da abertura de processo licitatório, cujo objeto é a contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, destinado ao atendimento das secretarias de Saúde, Obras e das Subprefeituras do Jaderlandia e Apeú *deste Município de Castanhal/Pará, por um período de 12 (doze) meses.*

Castanhal/Pará, 13 de janeiro de 2022.

  
**Paulo Sérgio Rodrigues Titan**  
**Prefeito Municipal**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL  
SECRETARIA DE OBRAS E URBANISMO - SEMOB

OFÍCIO Nº 1320/2021 - SEMOB

Castanhal, 30 de novembro de 2021.

À  
**Karla Eliza Correa Barros Kataoka**  
Secretaria Municipal de Suprimentos e Licitações

**Assunto: Quantitativo de gêneros alimentícios**

Com os cumprimentos de estilo, encaminho quantitativo de gêneros alimentícios para o ano de 2022.

Atenciosamente,



**ENG.º VALTER COSTA E SILVA,**  
Secretário Municipal de Obras e Urbanismo  
Portaria nº 524/2021-PMC

ITEM	UNID.	QUAN T.	DESCRIÇÃO
1.	PCT.	2.190	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 400G.
2.	PCT.	1.460	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSA OU ALUMINADA, RESISTENTE. ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 800G.
3.	PCT	3.650	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1º QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIJOLINHO) DE 250GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 250G.
4.	FARDO	182	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> FARDO CONTENDO 20 PACOTES DE 250 GRAMAS CADA. CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1º QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIJOLINHO) DE 250 GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA. MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: FARDO COM 20 PACOTES DE 250G CADA.
5.	KG	3.650	<b>AÇÚCAR REFINADO:</b> ADOÇANTE NATURAL DE SACAROSE, APRESENTADO NA FORMA SÓLIDA DE CRISTAIS, O AÇÚCAR REFINADO GRANULADO É OBTIDO PELA CRISTALIZAÇÃO DE UMA SOLUÇÃO REFINADA DE AÇÚCAR. DESTACA-SE PELA SUA COR CLARA E PELA LIMPIDEZ SENDO CONSIDERADO UM AÇÚCAR TIPO PREMIUM. PRAZO DE VALIDADE PRODUTO VÁLIDO POR 24 MESES, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES, SEM VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E COM UMIDADE RELATIVA DO AR DE NO MÁXIMO 60%. EMBALAGEM PACOTES DE POLIETILENO. UNIDADE DE COMPRA: KG
6.	EMB.	6.570	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> (INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, UMIDADE MÁXIMA 3,5%). INFORMAÇÃO

			NUTRICIONAL NO RÓTULO. INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SIF/DIPOA. EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 400G, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 400G.
7.	POTES	3.650	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO. ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 500G.
8.	KG	2.100	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 1KG.
9.	KG	100	<b>AMIDO DE MILHO 1 KG:</b> SÓLIDO EM FORMA DE PÓ FINO, INODORO E INSÍPIDO. NOME QUÍMICO: AMIDO DE MILHO Nº ONU: N.A SINÔNIMO: CARBOIDRATO DE AMIDO DE MILHO Nº DE RISCO: N.A PESO MOLECULAR: NÃO DISPONÍVEL GRUPO DE EMBALAGENS: III CAS: 9005-25-8 NOME APROPRIADO PARA EMBARQUE: N.A PROPRIEDADES E ESPECIFICAÇÕES: CARACTERÍSTICAS APARÊNCIA PÓ FINO BRANCO PH, SOLUÇÃO 30%, 25°C 4.5 - 5.5 UMIDADE MÁX. 14% PROTEÍNA MÁX. 0.40% CINZAS MÁX. 0.20% VISCOSIDADE (BRABENDER) MÍN. 480 UB SO2 MÁX. 80 PPM ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, EM AMBIENTE SECO, VENTILADO, COBERTO E PROTEGIDO DO SOL E SUBSTÂNCIAS INCOMPATÍVEIS. UNIDADE DE COMPRA: KG
10.	UNID.	500.00 0	<b>PÃO TIPO FRANCÊS.</b> PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA, COM PESO MÉDIO DE (42G POR UNID). VALIDADE DIÁRIA. PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1.
11.	PCT	2.730	<b>TORRADA DO PÃO,</b> TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/ AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, MANTEIGA E ORÉGANO PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1. PRODUTO FATIADO EM RODELAS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE.
12.	EMB	3.650	<b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO:</b> CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 800G). PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/ OU

			FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>
13.	KG	1.460	<b>FUBÁ DE MILHO:</b> FARINHA DE MILHO (FUBÁ DE MILHO AMARELO). NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA. ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
14.	G	1.460	<b>ORÉGANO:</b> EMBALAGEM CONTENDO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. <b>UNIDADE DE COMPRA: GRAMA.</b>
15.	G	1.460	<b>PIMENTA DO REINO:</b> EM GRÃO, EMBALAGEM CONTENDO 85 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</b>
16.	G	1.460	<b>PIMENTA DO REINO MOÍDA:</b> EMBALAGEM CONTENDO 80 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</b>
17.	FRASCO	2.500	<b>VINAGRE SEM ÁLCOOL:</b> CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: ASPECTO LÍQUIDO, LÍMPIDO E INCOLOR, ISENTO DE PARTÍCULAS SUSPENSAS. ODOR ACÉTICO, CARACTERÍSTICO DE VINAGRE. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO) (% P/P) - 4,2 TEOR ALCOÓLICO (% P/P) - 0,2 COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL POTÁVEL, CONSERVANTE E ÁGUA POTÁVEL. PRODUTO ACONDICIONADO EM FRASCOS CONFECCIONADOS EM PET TRANSPARENTE COM TAMPAS FLIP-TOP VERDES. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: FRASCO: 43G - TAMPA: 5,15G. <b>UNIDADE DE COMPRA: FRASCO.</b>
18.	EMB	750	<b>TEMPERO PARA CARNE:</b> INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, CEBOLA. GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>
19.	EMB	750	<b>TEMPERO PARA FRANGO:</b> INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CARNE DE AVES, SALSA, CONDIMENTOS PREPARADOS DE GALINHA.

			DE ALHO E CEBOLA, CÚRCUMA, AIPO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>
20.	EMB	950	<b>TEMPERO PARA SALADA:</b> (INGREDIENTES: SAL, CÚRCUMA, SALSA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA E REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>
21.	KG	350	<b>TEMPERO COMPLETO:</b> DEVE CONTER SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÊN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
22.	KG	750	<b>SAL REFINADO:</b> ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENÉRGICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. USADO NA MESA E EM COZINHAS INGREDIENTES: SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E FERROCIANETO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
23.	EMB	1.450	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. (INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 850G.</b>
24.	EMB	1.500	<b>ERVILHA:</b> GRÃOS VERDES EM CONSERVA AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>
25.	GARRAFA	2.850	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS; GARRAFAS PLÁSTICAS TRANSPARENTE DE 900 ML; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA DE 900ML.</b>
26.	PCT	3.920	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> TIPO (PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS), COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>

27.	PACOTE	3.920	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO DE SEMOLINA OU SÊMOLA:</b> COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>
28.	PACOTE	3.920	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO PARAFUSO:</b> DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>
29.	KG	2.760	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG , COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
30.	KG	9.475	<b>FEIJÃO:</b> NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
31.	KG	15.125	<b>ARROZ TIPO 1:</b> LONGO FINO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS O COCCÃO DE NO MÍNIMO 2.5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
32.	EMB	1.730	<b>BACON DEFUMADO:</b> PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 500G.</b>

33.	KG	10.500	<b>CARNE BOVINA:</b> RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER MACIA E SUCULENTA. CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA, CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG.
34.	KG	23.950	<b>COSTELA BOVINA:</b> CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG
35.	KG	5.825	<b>LINGUIÇA DE FRANGO:</b> SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.
36.	KG	9.300	<b>PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG
37.	KG	10.300	<b>FRANGO INTEIRO KG:</b> CONGELADO OU RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: UNIDADE
38.	KG	9.825	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LIQUIDO DO

			PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
39.	KG	6.825	<b>LINGUIÇA CALABRESA:</b> RESFRIADA, DEFUMADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
40.	KG	4.825	<b>SALSICHA:</b> RESFRIADA DE PRIMEIRA LINHA POR KILO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
41.	KG	3.825	<b>MORTADELA:</b> FEITO DE CARNE DE BOVINOS, SUÍNOS, DE AVES E DE CUBOS DE GORDURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
42.	CARTELA	2.320	<b>OVOS DE GALINHA:</b> DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADOS EM CARTELAS CONTENDO 2 1/2 (DUAS DUZIAS E MEIA), NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CARTELA COM DUAS DÚZIAS E MEIA.</b>
43.	KG	3.825	<b>LINGUIÇA MISTA:</b> RESFRIADA, EMBALAGEM CONTENDO PESO LIQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECIFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>
44.	KG	18.950	<b>CARNE MOÍDA:</b> AGULHA OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, TAMANHO APROXIMADO 5X5 CM, SEM GORDURA, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
45.	KG	1.730	<b>ABOBRINHA VERDE:</b> PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>
46.	MAÇOS	1.500	<b>ALFACE, CRESPA OU LISA TIPO EXTRA:</b> MAÇO COM 4 PÉS DE ALFACE DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO

			TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>
47.	KG	1.730	<b>ALHO:</b> COMERCIALMENTE, A CLASSIFICAÇÃO DO ALHO É DETERMINADA PELA PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA. PELA PORTARIA, O ALHO É CLASSIFICADO EM GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO. SUBGRUPOS: DE ACORDO COM O NÚMERO DE BULBILHOS POR BULBO. CLASSES: DE ACORDO COM O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO. TIPOS: DE ACORDO COM A PERCENTAGEM DE BULBOS COM DEFEITOS GRAVES E/OU GERAIS CONTIDOS NA AMOSTRA. 1 GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO, O ALHO É CLASSIFICADO EM DOIS GRUPOS: • BRANCO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR BRANCA. • ROXO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR ROXA. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
48.	GARRAFA	980	<b>AZEITE DE OLIVA:</b> EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500 ML. PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE OLIVAS SELECIONADAS NAS MELHORES REGIÕES, INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 500ML.</b>
49.	KG	5.650	<b>BATATINHA:</b> CASCA NA COR AMARELADA, ESPECIAL, LISA DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
50.	KG	3.500	<b>BETERRABA:</b> FRESCA, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
51.	EMB	180	<b>BATATA PALHA:</b> TRADICIONAL DESCRIÇÃO BATATA TRADICIONAL. PRODUTO 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>
52.	KG	3.500	<b>CENOURA:</b> TIPO EXTRA AA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS, CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
53.	MAÇO	1.230	<b>CHEIRO VERDE:</b> COMPOSTO POR SALSINHA E CEBOLINHA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>
54.	KG	3.200	<b>CHUCHU:</b> TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS

			FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
55.	MAÇO	1.730	<b>COUVE:</b> COM 12 FOLHAS DE COUVE, MANTEIGA TIPO EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
56.	KG	2.175	<b>CEBOLA:</b> IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA OU ROXA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
57.	KG	1.430	<b>MANDIOCA:</b> GRAÚDA TIPO 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
58.	KG	200	<b>CREME DE LEITE:</b> INGREDIENTES; CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES CELULOSES MICROCRISTALINAS, E CARRAGENA ESTABILIZANTE, CITRATO DE SÓDICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>
59.	EMB	2.500	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR CRISTAL E SAL REFINADO. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 340G.</b>
60.	KG	21.600	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
61.	KG	1.530	<b>PEPINO:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
62.	KG	1.500	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
63.	CAIXA	965	<b>CALDO DE GALINHA:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE GALINHA, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE

			FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 12 TABLETES DE 114G.
64.	KG	930	<b>FERMENTO PARA BOLO:</b> SECO, INSTANTÂNEO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.
65.	KG	1.230	<b>QUIABO:</b> DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTAÇÃO NA COR VERDE INTENSO, FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS ESCURAS E COM COMPRIMENTO MENOR 12CM. UNIDADE DE COMPRA: KG.
66.	PACOTE	565	<b>FERMENTO PARA PÃO:</b> SECO, INSTANTÂNEO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 125G.
67.	PACOTE	1.825	<b>COLORAL:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 100G.
68.	KG	1.695	<b>REPOLHO LISO:</b> TIPO EXTRA, DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTOS E TRANSPORTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO. UNIDADE DE COMPRA: KG.
69.	EMB	400	<b>CANELA EM PÓ:</b> EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.
70.	KG	2.575	<b>TOMATE MADURO:</b> TIPO EXTRA AA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, APRESENTANDO TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. UNIDADE DE COMPRA: KG.
71.	CAIXA	565	<b>CALDO DE CARNE:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL.

			AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 6 TABLETES DE 57G.</b>
72.	EMB	930	<b>COMINHO:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.</b>
73.	KG	765	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>
74.	UNID.	965	<b>ABACAXI:</b> TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE SUA APARÊNCIA, A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LOCAL APROPRIADO.
75.	PENCA	665	<b>BANANA MAÇÃ:</b> EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM A POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.
76.	EMB	565	<b>AZEITONA VERDE:</b> COM CAROÇO EM CONSERVA, ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 820G.</b>
77.	UNID.	15.000	<b>LARANJA TIPO 1ª:</b> FRESCA E MADURAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.
78.	UNID.	15.000	<b>MAMÃO:</b> TIPO 1ª, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,5 (UM E MEIO) A 2 (DOIS) KG CADA UNIDADE, FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E POLPA DEVERÃO ESTAR

			INTACTAS E FIRMES.
79.	UNID.	9.000	<b>MAÇÃ VERDE OU VERMELHA:</b> FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.
80.	UNID.	500	<b>MELANCIA:</b> REDONDA OU COMPRIDA, GRAÚDA, FRESCA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.
81.	UNID.	765	<b>MELÃO AMARELO:</b> T9 - 12, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES, ACONDICIONADOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.
82.	GARRAFA	865	<b>LEITE DE COCO:</b> CONTENDO ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE ENXOFRE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA GUAR. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 200ML.</b>
83.	MAÇO	2.400	<b>JAMBU REGIONAL:</b> BOA QUALIDADE, FIRME INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>
84.	QUILO	1.500	<b>CARNE BOVINA SALGADA (CHARQUE).</b> Curada e seca, ponta de agulha, de 1º qualidade, com baixo teor de gordura, embalado a vácuo em pacotes de 250 ou 500 g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade e fabricação. Acondicionados em caixa de papelão lacrada.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL**  
**SUBPREFEITURA DO APEÚ**



Memo – nº 006/2022

Castanhal-PA, 05 de Janeiro de 2022

**Da: Subprefeitura do Apeú**

**A: Secretaria de Suprimento e Licitação**

Venho em meio deste enviar quantitativo de gêneros alimentícios para alimentação da Subprefeitura do Apeú.

Atenciosamente,

**Bruno Lima da Silva**

**Coordenador Administrativo**

*Bruno Lima da Silva*  
Coord. Administrativo  
Matricula : 210550-2

**PLANILHA DE QUANTITATIVO POR SECRETARIA**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QT. TOTAL ESTIMADA
1	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 400G.	PCT.	460
2	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 800G.	PCT.	360
3	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1ª QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIOLINHO) DE 250GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRAMENTO É DIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 250G.	PCT	1.152
4	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> FARDO CONTENDO 20 PACOTES DE 250 GRAMAS CADA. CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1ª QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIOLINHO) DE 250 GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRAMENTO É DIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: FARDO COM 20 PACOTES DE 250G CADA.	FARDO	12
5	<b>AÇÚCAR REFINADO:</b> ADOÇANTE NATURAL DE SACAROSE, APRESENTADO NA FORMA SÓLIDA DE CRISTAIS, O AÇÚCAR REFINADO GRANULADO É OBTIDO PELA CRISTALIZAÇÃO DE UMA SOLUÇÃO REFINADA DE AÇÚCAR. DESTACA-SE PELA SUA COR CLARA E PELA LIMPIDEZ SENDO CONSIDERADO UM AÇÚCAR TIPO PREMIUM. PRAZO DE VALIDADE PRODUTO VÁLIDO POR 24 MESES, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES, SEM VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E COM UMIDADE RELATIVA DO AR DE NO MÁXIMO 60%. EMBALAGEM PACOTES DE POLIETILENO. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	580
6	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> (INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, UMIDADE MÁXIMA 3,5%). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SEM/DIPOA. EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 400G, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 400G.	EMB.	580
7	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LÍPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTA COR, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTO DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 500G.	POTES	61
8	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LÍPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTA COR, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTO DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 1KG.	KG	24

9	<p><b>AMIDO DE MILHO 1 KG:</b> SÓLIDO EM FORMA DE PÓ FINO, INODORO E INSÍPIDO. NOME QUÍMICO: AMIDO DE MILHO N° ONU: N.A. SÍNÓNIMO: CARBOIDRATO DE AMIDO DE MILHO N° DE RISCO: N.A. PESO MOLECULAR: NÃO DISPONÍVEL. GRUPO DE EMBALAGENS: III CAS: 9005-25-8 NOME APROPRIADO PARA EMBARQUE: N.A. PROPRIEDADES E ESPECIFICAÇÕES: CARACTERÍSTICAS APARÊNCIA PÓ FINO BRANCO PH, SOLUÇÃO 30%, 25°C 4.5 - 5.5 UNIDADE MÁX. 14% PROTEÍNA MÁX. 0.40% CINZAS MÁX. 0.20% VISCOSIDADE (BRABENDER) M Í N. 480 UB SO2 M Á X. 80 PPM ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, EM AMBIENTE SFÇO, VENTILADO, COBERTO E PROTEGIDO DO SOL E SUBSTÂNCIAS INCOMPATÍVEIS. UNIDADE DE COMPRA: KG</p>	KG	24
10	<p><b>PÃO TIPO FRANCÊS.</b> PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA, COM PESO MÉDIO DE (42G POR UNID). VALIDADE DIÁRIA. PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1.</p>	UNID.	740
11	<p><b>TORRADA DO PÃO,</b> TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, MANTEIGA E ORÉ GANO PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1. PRODUTO FATIADO EM RODELAS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE.</p>	PCT	500
12	<p><b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO:</b> CONSISTÊNCIA CRÓCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 800G). PRAZO DE VALIDADE DE MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, AROMATIZANTE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</p>	EMB	500
13	<p><b>FUBÁ DE MILHO:</b> FARINHA DE MILHO (FUBÁ DE MILHO AMARELO). NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE DE COMPRA: KG.</p>	KG	50
14	<p><b>ORÉ GANO:</b> EMBALAGEM CONTENDO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2013. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA.</p>	G	200
15	<p><b>PIMENTA DO REINO:</b> EM GRÃO, EMBALAGEM CONTENDO 85 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</p>	G	200
16	<p><b>PIMENTA DO REINO MOÍDA:</b> EMBALAGEM CONTENDO 80 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</p>	G	100
17	<p><b>VINAGRE SEM ÁLCOOL:</b> CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: ASPECTO LÍQUIDO, LÍMPIDO E INCOLOR, ISENTO DE PARTÍCULAS SUSPENSAS. ODORE ACÉTICO, CARACTERÍSTICO DE VINAGRE. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO) (% P/P) - 4,2 TEOR ALCOÓLICO (% P/P) - 0,2 COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL POTÁVEL, CONSERVANTE E ÁGUA POTÁVEL. PRODUTO ACONDICIONADO EM FRASCOS CONFECIONADOS EM PET TRANSPARENTE COM TAMPAS FLIP-TOP VERDES. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: FRASCO: 43G - TAMPAS: 5,15G. UNIDADE DE COMPRA: FRASCO.</p>	FRASCO	288
18	<p><b>TEMPERO PARA CARNE:</b> INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</p>	EMB	60

19	TEMPERO PARA FRANGO: INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CARNE DE AVES, SALSA, CONDIMENTOS PREPARADOS DE GALINHA, DE ALHO E CEBOLA, CÚRCUMA, AIPO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DÍÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CAMELO IV. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	60
20	TEMPERO PARA SALADA: (INGREDIENTES: SAL, CÚRCUMA, SALSA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA E REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	60
21	TEMPERO COMPLETO: DEVE CONTER SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÊN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	60
22	SAL REFINADO: ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENÉRGICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. USADO NA MESA E EM COZINHAS. INGREDIENTES: SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E FERROCIANETO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	60
23	EXTRATO DE TOMATE: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. (INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 850G.	EMB	62
24	ERVILHA: GRÃOS VERDES EM CONSERVA AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.	EMB	288
25	ÓLEO DE SOJA: REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS; GARRAFAS PLÁSTICAS TRANSPARENTE DE 900 ML; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA DE 900ML.	GARRAFA	120
26	MACARRÃO ESPAGUETE: TIPO (PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS), COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PCT	816
27	MACARRÃO CORTADO TIPO SEMOLINA OU SEMOLA: COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PACOTE	500
28	MACARRÃO CORTADO TIPO PARAFUSO: DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PACOTE	500
29	MACARRÃO ESPAGUETE: EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	816

30	<b>FELJÃO:</b> NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDACÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	720
31	<b>ARROZ TIPO 1:</b> LONGO FINO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.080
32	<b>BACON DEFUMADO:</b> PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 500G.</b>	EMB	1.728
33	<b>CARNE BOVINA:</b> RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER MACIA E SUCULENTA. CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA, CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	740
34	<b>COSTELA BOVINA:</b> CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	500
35	<b>LINGUIÇA DE FRANGO:</b> SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	720
36	<b>PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	1.920
37	<b>FRANGO INTEIRO KG:</b> CONGELADO OU RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÓGICAS: CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: UNIDADE</b>	KG	768
38	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	450

39	LINGUIÇA CALABRESA: RESFRIADA, DEFUMADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	120
40	SALSICHA: RESFRIADA DE PRIMEIRA LINHA POR KILO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	120
41	MORTADELA: FEITO DE CARNE DE BOVINOS, SUÍNOS, DE AVES E DE CUBOS DE GORDURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	80
42	OVOS DE GALINHA: DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADOS EM CARTELAS CONTENDO 2 1/2 (DUAS DUZIAS E MEIA), NÃO O PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CARTELA COM DUAS DUZIAS E MEIA.	CARTELA	288
43	LINGUIÇA MISTA: RESFRIADA, EMBALAGEM CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	120
44	CARNE MOÍDA: AGULHA OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, TAMANHO APROXIMADO 5X5 CM, SEM GORDURA, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	1.440
45	ABOBRINHA VERDE: PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	810
46	ALFACE, CRESPA OU LISA TIPO EXTRA: MAÇO COM 4 PÉS DE ALFACE DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. UNIDADE DE COMPRA: MAÇOS.	MAÇOS	264
47	ALHO: COMERCIALMENTE, A CLASSIFICAÇÃO DO ALHO É DETERMINADA PELA PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA. PELA PORTARIA, O ALHO É CLASSIFICADO EM GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO. SUBGRUPOS: DE ACORDO COM O NÚMERO DE BULBILHOS POR BULBO. CLASSES: DE ACORDO COM O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO. TIPOS: DE ACORDO COM A PERCENTAGEM DE BULBOS COM DEFEITOS GRAVES E/OU GERAIS CONTIDOS NA AMOSTRA. 1 GRUPO: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO, O ALHO É CLASSIFICADO EM DOIS GRUPOS: • BRANCO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR BRANCA. • ROXO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR ROXA. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	2.000
48	AZEITE DE OLIVA: EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500 ML. PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE OLIVAS SELECIONADAS NAS MELHORES REGIÕES, INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 500ML.	GARRAFA	288
49	BATATINHA: CASCA NA COR AMARELADA, ESPECIAL, LISA DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360
50	BETERRABA: FRESCA, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360

51	<b>BATATA PALHA:</b> TRADICIONAL DESCRICÃO DO BATATA TRADICIONAL. PRODUTO 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.	EMB	500
52	<b>CENOURA:</b> TIPO EXTRA AA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS, CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360
53	<b>CHEIRO VERDE:</b> COMPOSTO POR SALSINHA E CEBOLINHA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇO	264
54	<b>CHUCHU:</b> TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360
55	<b>COUVE:</b> COM 12 FOLHAS DE COUVE, MANTEIGA TIPO EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	MAÇO	300
56	<b>CEBOLA:</b> IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA OU ROXA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	480
57	<b>MANDIOCA:</b> GRAÚDA TIPO 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	264
58	<b>CREME DE LEITE:</b> INGREDIENTES; CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESANTES CELULOSES MICROCRISTALINAS, E CARRAGENA ESTABILIZANTE, CITRATO DE SÓDICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.	KG	480
59	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRICÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR CRISTAL E SAL REFINADO. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 340G.	EMB	185
60	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	864
61	<b>PEPINO:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	210
62	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	210
63	<b>CALDO DE GALINHA:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE GALINHA, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 12 TABLETES DE 114G.	CAIXA	210
64	<b>FERMENTO PARA BOLO:</b> SFCO, INSTANTÂNEO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	100
65	<b>QUIABO:</b> DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTAÇÃO NA COR VERDE INTENSO, FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS ESCURAS E COM COMPRIMENTO MENOR 12CM. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	260

66	FERMENTO PARA PÃO: SECO, INSTANTÂNEO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODORES PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 125G.	PACOTE	50
67	COLORAL: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 100G.	PACOTE	210
68	REPOLHO LISO: TIPO EXTRA, DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTOS E TRANSPORTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	210
69	CANELA EM PÓ: EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.	EMB	85
70	TOMATE MADURO: TIPO EXTRA AA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, APRESENTANDO TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	260
71	CALDO DE CARNE: COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 6 TABLETES DE 57G.	CAIXA	180
72	COMINHO: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N°360 DE DEZEMBRO DE 2013. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.	EMB	180
73	FARINHA DE TRIGO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	120
74	ABACAXI: TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE SUA APARÊNCIA, A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LOCAL APROPRIADO.	UNID.	8.640
75	BANANA MAÇÃ: EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM A POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PENCA	5.000
76	AZEITONA VERDE: COM CAROÇO EM CONSERVA, ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 820G.	EMB	360
77	LARANJA TIPO 1º: FRESCA E MADURAS, COM GRAU DE MATUREZA QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	5.000

78	<b>MAMÃO:</b> TIPO 1ª, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,5 (UM E MEIO) A 2 (DOIS) KG CADA UNIDADE, FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	5.000
79	<b>MAÇÃ VERDE OU VERMELHA:</b> FRESCA, COM GRAU DE MATUREZA QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	5.000
80	<b>MELANCIA:</b> REDONDA OU COMPRIDA, GRAÚDA, FRESCA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	576
81	<b>MELÃO AMARELO:</b> T9 - 12, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES, ACONDICIONADOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNID.	576
82	<b>LEITE DE COCO:</b> CONTENDO ESPESANTE CARBOXIMETILCELULOSE CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE ENXOFRE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA GUAR. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 200ML.	GARRAFA	500
83	<b>JAMBU REGIONAL:</b> BOA QUALIDADE, FIRME INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇO	500
84	<b>CARNE BOVINA SALGADA ( CHARQUE )</b> CURADA E SECA, PONTA DE AGULHA 1 QUALIDADE COMBAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADA A VACUO	KG	1.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE CASTANHAL  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
APOIO ADMINISTRATIVO  
CNPJ 07.918.201/0001-11



Ofício N° 208/2022/FMS

Castanhal/PA, 06 de janeiro de 2022.

Ao  
Setor de Compras  
Sr. Igor Valente Teixeira

Assunto: **Contratação de empresa especializada para a aquisição de gêneros alimentícios.**

Prezado Senhor,

Para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde de Castanhal, solicitamos contratação de empresa especializada para a aquisição de gêneros alimentícios, pelo período de 01 (um) ano, conforme termo de referência em anexo.

Atenciosamente,



Hélio Santos Mota  
Coordenador do Apoio Administrativo  
Castanhal/PA  
Portaria 016/21



Marileide do Nascimento Daniels  
Secretária Municipal de Saúde  
Castanhal/Pa  
Decreto 018/21

**QUANTITATIVO POR SECRETARIAS/FUNDOS MUNICIPAIS**  
**GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QT. TOTAL ESTIMADA
1	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 400G.</b>	PCT.	140
2	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 800G.</b>	PCT.	140
3	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1º QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TUOLINHO) DE 250GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 250G.</b>	PCT	200
4	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> FARDO CONTENDO 20 PACOTES DE 250 GRAMAS CADA. CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1º QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TUOLINHO) DE 250 GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. <b>UNIDADE DE COMPRA: FARDO COM 20 PACOTES DE 250G CADA.</b>	FARDO	50
5	<b>AÇÚCAR REFINADO:</b> ADOÇANTE NATURAL DE SACAROSE, APRESENTADO NA FORMA SÓLIDA DE CRISTAIS, O AÇÚCAR REFINADO GRANULADO É OBTIDO PELA CRISTALIZAÇÃO DE UMA SOLUÇÃO REFINADA DE AÇÚCAR. DESTACA-SE PELA SUA COR CLARA E PELA LIMPEZ SENDO CONSIDERADO UM AÇÚCAR TIPO PREMIUM. PRAZO DE VALIDADE PRODUTO VÁLIDO POR 24 MESES, DESDE QUE ARMazenado EM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES, SEM VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E COM UMIDADE RELATIVA DO AR DE NO MÁXIMO 60%. EMBALAGEM PACOTES DE POLIETILENO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	50
6	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> (INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, UMIDADE MÁXIMA 3,5%). INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. SIF/DIPOA. EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 400G, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 400G.</b>	EMB.	2.000
7	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 500G.</b>	POTES	100
8	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 1KG.</b>	KG	200
9	<b>AMIDO DE MILHO 1 KG:</b> SÓLIDO EM FORMA DE PÓ FINO, INODORO E INSÍPIDO. NOME QUÍMICO: AMIDO DE MILHO Nº ONU: N.A SINÔNIMO: CARBOIDRATO DE AMIDO DE MILHO Nº DE RISCO: N.A PESO MOLECULAR: NÃO DISPONÍVEL GRUPO DE EMBALAGENS: III CAS: 9005-25-8 NOME APROPRIADO PARA EMBARQUE: N.A PROPRIEDADES E ESPECIFICAÇÕES: CARACTERÍSTICAS APARÊNCIA PÓ FINO BRANCO PH, SOLUÇÃO 30%, 25°C 4.5 - 5.5 UMIDADE MÁX. 14% PROTEÍNA MÁX. 0.40% CINZAS MÁX. 0.20% VISCOSIDADE (BRABENDER) MÍN. 480 UB SO2 MÁX. 80 PPM ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, EM AMBIENTE SECO, VENTILADO, COBERTO E PROTEGIDO DO SOL E SUBSTÂNCIAS INCOMPATÍVEIS. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	100

10	<b>PÃO TIPO FRANCÊS. PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA, COM PESO MÉDIO DE (42G POR UNID). VALIDADE DIÁRIA. PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1.</b>	UNID.	1.000
11	<b>TORRADA DO PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/ AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, MANTEIGA E ORÉGANO PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1. PRODUTO FATIADO EM RODELAS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE.</b>	PCT	0
12	<b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO: CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 800G). PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PÍROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>	EMB	
13	<b>FUBÁ DE MILHO: FARINHA DE MILHO (FUBÁ DE MILHO AMARELO). NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
14	<b>ORÉGANO: EMBALAGEM CONTENDO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA.</b>	G	0
15	<b>PIMENTA DO REINO: EM GRÃO, EMBALAGEM CONTENDO 85 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</b>	G	0
16	<b>PIMENTA DO REINO MOÍDA: EMBALAGEM CONTENDO 80 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</b>	G	0
17	<b>VINAGRE SEM ALCOOL: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: ASPECTO LÍQUIDO, LÍMPIDO E INCOLOR, ISENTO DE PARTÍCULAS SUSPENSAS. ODORE ACÉTICO, CARACTERÍSTICO DE VINAGRE. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO) (% P/P) - 4,2 TEOR ALCOÓLICO (% P/P) - 0,2 COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ALCOOL POTÁVEL, CONSERVANTE E ÁGUA POTÁVEL. PRODUTO ACONDICIONADO EM FRASCOS CONFECCIONADOS EM PET TRANSPARENTE COM TAMPAS FLIP-TOP VERDES. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: FRASCO: 43G - TAMPA: 5,15G. UNIDADE DE COMPRA: FRASCO.</b>	FRASCO	0
18	<b>TEMPERO PARA CARNE: INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	0
19	<b>TEMPERO PARA FRANGO: INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CARNE DE AVES, SALSA, CONDIMENTOS PREPARADOS DE GALINHA, DE ALHO E CEBOLA, CÚRCUMA, AIPO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	0
20	<b>TEMPERO PARA SALADA: (INGREDIENTES: SAL, CÚRCUMA, SALSA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA E REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	0
21	<b>TEMPERO COMPLETO: DEVE CONTER SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANJERICÃO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÊN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0

22	<b>SAL REFINADO:</b> ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENÉRGICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. USADO NA MESA E EM COZINHAS <b>INGREDIENTES:</b> SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E FERROCIANETO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	50
23	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. (INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 850G.</b>	EMB	0
24	<b>ERVILHA:</b> GRÃOS VERDES EM CONSERVA AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>	EMB	0
25	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS; GARRAFAS PLÁSTICAS TRANSPARENTE DE 900 ML; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA DE 900ML.</b>	GARRAFA	100
26	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> TIPO (PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS), COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PCT	100
27	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO DE SEMOLINA OU SÊMOLA:</b> COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PACOTE	0
28	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO PARAFUSO:</b> DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PACOTE	0
29	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
30	<b>FEIJÃO:</b> NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	50
31	<b>ARROZ TIPO 1:</b> LONGO FINO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	100
32	<b>BACON DEFUMADO:</b> PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 500G.</b>	EMB	0

33	<b>CARNE BOVINA:</b> RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER MACIA E SUCULENTA. CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA, CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	100
34	<b>COSTELA BOVINA:</b> CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	50
35	<b>LINGUIÇA DE FRANGO:</b> SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
36	<b>PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	50
37	<b>FRANGO INTEIRO KG:</b> CONGELADO OU RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: UNIDADE</b>	KG	50
38	<b>FILE DE PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
39	<b>LINGUIÇA CALABRESA:</b> RESFRIADA, DEFUMADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
40	<b>SALSICHA:</b> RESFRIADA DE PRIMEIRA LINHA POR KILO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
41	<b>MORTADELA:</b> FEITO DE CARNE DE BOVINOS, SUÍNOS, DE AVES E DE CUBOS DE GORDURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
42	<b>OVOS DE GALINHA:</b> DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADOS EM CARTELAS CONTENDO 2 1/2 (DUAS DUZIAS E MEIA), NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CARTELA COM DUAS DÚZIAS E MEIA.</b>	CARTELA	96
43	<b>LINGUIÇA MISTA:</b> RESFRIADA, EMBALAGEM CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	0

44	<b>CARNE MOÍDA:</b> AGULHA OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, TAMANHO APROXIMADO 5X5 CM, SEM GORDURA, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
45	<b>ABOBRINHA VERDE:</b> PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	0
46	<b>ALFACE, CRESPA OU LISA TIPO EXTRA:</b> MAÇO COM 4 PÉS DE ALFACE DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇOS	0
47	<b>ALHO:</b> COMERCIALMENTE, A CLASSIFICAÇÃO DO ALHO É DETERMINADA PELA PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA. PELA PORTARIA, O ALHO É CLASSIFICADO EM GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO. SUBGRUPOS: DE ACORDO COM O NÚMERO DE BULBILHOS POR BULBO. CLASSES: DE ACORDO COM O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO. TIPOS: DE ACORDO COM A PORCENTAGEM DE BULBOS COM DEFEITOS GRAVES E/OU GERAIS CONTIDOS NA AMOSTRA. 1 GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO, O ALHO É CLASSIFICADO EM DOIS GRUPOS:• BRANCO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR BRANCA. • ROXO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR ROXA. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
48	<b>AZEITE DE OLIVA:</b> EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500 ML. PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE OLIVAS SELECIONADAS NAS MELHORES REGIÕES, INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 500ML.</b>	GARRAFA	0
49	<b>BATATINHA:</b> CASCA NA COR AMARELADA, ESPECIAL, LISA DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
50	<b>BETERRABA:</b> FRESCA, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
51	<b>BATATA PALHA:</b> TRADICIONAL DESCRIÇÃO BATATA TRADICIONAL. PRODUTO 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>	EMB	0
52	<b>CENOURA:</b> TIPO EXTRA AA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS, CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
53	<b>CHEIRO VERDE:</b> COMPOSTO POR SALSINHA E CEBOLINHA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇO	0
54	<b>CHUCHU:</b> TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
55	<b>COUVE:</b> COM 12 FOLHAS DE COUVE, MANTEIGA TIPO EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	MAÇO	0
56	<b>CEBOLA:</b> IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA OU ROXA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORE E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
57	<b>MANDIOCA:</b> GRAÚDA TIPO 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
58	<b>CREME DE LEITE:</b> INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSENTES CELULOSES MICROCRISTALINAS, E CARRAGENA ESTABILIZANTE, CITRATO DE SÓDICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>	KG	0

59	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR CRISTAL E SAL REFINADO. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODORE: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 340G.</b>	EMB	0
60	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UNIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	60
61	<b>PEPINO:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
62	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
63	<b>CALDO DE GALINHA:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE GALINHA, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 12 TABLETES DE 114G.</b>	CAIXA	0
64	<b>FERMENTO PARA BOLO:</b> SECO, INSTANTÂNEO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODORE PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
65	<b>QUIABO:</b> DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTAÇÃO NA COR VERDE INTENSO, FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS ESCURAS E COM COMPRIMENTO MENOR 12CM. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
66	<b>FERMENTO PARA PÃO:</b> SECO, INSTANTÂNEO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODORE PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 125G.</b>	PACOTE	0
67	<b>COLORAL:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 100G.</b>	PACOTE	0
68	<b>REPOLHO LISO:</b> TIPO EXTRA, DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTOS E TRANSPORTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
69	<b>CANELA EM PÓ:</b> EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.</b>	EMB	0
70	<b>TOMATE MADURO:</b> TIPO EXTRA AA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, APRESENTANDO TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFETOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
71	<b>CALDO DE CARNE:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 6 TABLETES DE 57G.</b>	CAIXA	0
72	<b>COMINHO:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.</b>	EMB	0

73	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	0
74	<b>ABACAXI:</b> TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE SUA APARÊNCIA, A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LOCAL APROPRIADO.	UNID.	0
75	<b>BANANA MAÇÃ:</b> EM PENÇAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM A POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PENCA	0
76	<b>AZEITONA VERDE:</b> COM CAROÇO EM CONSERVA, ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 820G.</b>	EMB	0
77	<b>LARANJA TIPO 1º:</b> FRESCA E MADURAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	0
78	<b>MAMÃO:</b> TIPO 1º, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,5 (UM E MEIO) A 2 (DOIS) KG CADA UNIDADE, FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	0
79	<b>MAÇÃ VERDE OU VERMELHA:</b> FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	0
80	<b>MELANCIA:</b> REDONDA OU COMPRIDA, GRAÚDA, FRESCA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	0
81	<b>MELÃO AMARELO:</b> T9 – 12, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES, ACONDICIONADOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNID.	0
82	<b>LEITE DE COCO:</b> CONTENDO ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE ENXOFRE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA GUAR. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 200ML.</b>	GARRAFA	0
83	<b>JAMBU REGIONAL:</b> BOA QUALIDADE, FIRME INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇO	0



SUBPREFEITURA DO JADERLÂNDIA  
COORDENADORIA DE APOIO ADMINISTRATIVO  
Subprefeitura.jaderlandia@castanhal.pa.gov.br

Ofício nº 012/2022-SUBPREFEITURA JADERLÂNDIA

Castanhal (PA), 06 de Janeiro de 2022.

À  
**Sra. Karla Barros**  
**Secretária Municipal de Licitação**

Assunto: Encaminhamento

Ilustríssima Senhora,

Honrado em cumprimentá-la, encaminhamos a Vossa Senhoria, a planilha com quantitativo alimentício, em anexo, desta Subprefeitura, para compor novo pregão eletrônico.

Sem mais para o momento, agradecemos antecipadamente.

Atenciosamente,

  
**Alvaro Cunha**  
**Subprefeito Jaderlândia**

PLANILHA DE QUANTITATIVO POR SECRETARIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QT. TOTAL ESTIMADA
1	ACHOCOLATADO: INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 400G.	PCT.	400
2	ACHOCOLATADO: INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTES INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN, EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 800G.	PCT.	400
3	CAFÉ EM PÓ: CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1ª QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIOLINHO) DE 250GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 250G.	PCT	1.162
4	CAFÉ EM PÓ: FARDO CONTENDO 20 PACOTES DE 250 GRAMAS CADA, CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1ª QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIOLINHO) DE 250 GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIO OU RIOZONA, PONTO DE TORRA MÉDIA, MOAGEM MÉDIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. UNIDADE DE COMPRA: FARDO COM 20 PACOTES DE 250G CADA.	FARDO	30
5	AÇÚCAR REFINADO: ADOCANTE NATURAL DE SACAROSE, APRESENTADO NA FORMA SÓLIDA DE CRISTAIS, O AÇÚCAR REFINADO GRANULADO É OBTIDO PELA CRISTALIZAÇÃO DE UMA SOLUÇÃO REFINADA DE AÇÚCAR DESTACA-SE PELA SUA COR CLARA E PELA LIMPEZ SENDO CONSIDERADO UM AÇÚCAR TIPO PREMIUM. PRAZO DE VALIDADE: PRODUTO VÁLIDO POR 24 MESES, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES, SEM VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E COM UMIDADE RELATIVA DO AR DE NO MÁXIMO 60%. EMBALAGEM PACOTES DE POLIETILENO. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	600

6	LEITE EM PÓ INTEGRAL: (INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, UNIDADE MÁXIMA 3,5%), INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO. INSCRIÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SE/DP/PA. EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 400G, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 400G.	EMB.	600
7	MARGARINA CREMOSA, COM SAL: NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDIOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS: APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 500G.	POTES	68
8	MARGARINA CREMOSA, COM SAL: NO MÍNIMO 65% DE LÍPIDIOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO ENRIQUECIDA DE VITAMINAS: APRESENTAÇÃO, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 1KG.	KG	24
9	AMIDO DE MILHO 1 KG: SÓLIDO EM FORMA DE PÓ FINO, INÓDORO E INSÍPIDO. NOME QUÍMICO: AMIDO DE MILHO Nº ONU: N.A. SINÓNIMO: CARBOIDRATO DE AMIDO DE MILHO Nº DE RISCO: N.A. PESO MOLECULAR: NÃO DISPONÍVEL GRUPO DE EMBALAGENS: III CAS: 9005-25-8 NOME APROPRIADO PARA EMBARQUE: N.A. PROPRIEDADES E ESPECIFICAÇÕES: CARACTERÍSTICAS APARÊNCIA PÓ FINO BRANCO PH. SOLUÇÃO 50%, 25°C 4,5 - 5,5 UNIDADE MÁX. 14% PROTÉINA MÁX. 0,40% CINZAS MÁX. 0,20% VISCOSIDADE (BRABENDER) MIN, 480 UB SO2 MÁX. 80 PPM ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, EM AMBIENTE SECO, VENTILADO, COBERTO E PROTEGIDO DO SOL E SUBSTÂNCIAS INCOMPATÍVEIS. UNIDADE DE COMPRA: KG	KG	30
10	PÃO TIPO FRANCÊS, PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA, COM PESO MÉDIO DE (42G POR UNID), VALIDADE DIÁRIA, PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1.	UNID.	800
11	TORRADA DO PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/ AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, MANTEIGA E ORÉGANO PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA, FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1, PRODUTO FATIADO EM RODELAS, UNIDADE DE COMPRA: PACOTE.	PCT	550

12	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO: CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 800G, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECTINA DE SOJA, AROMATIZANTE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.	EMB	550
13	FLUBÁ DE MILHO: FARINHA DE MILHO (UBÁ DE MILHO AMARELO), NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLORES OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	55
14	OREGANO: EMBALAGEM CONTENDO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº360 DE DEZEMBRO DE 2013. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA.	G	210
15	PIRENTA DO REINO: EM GRÃO, EMBALAGEM CONTENDO 85 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA	G	210
16	PIRENTA DO REINO MOIDA: EMBALAGEM CONTENDO 80 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: GRAMA	G	110
17	VINAGRE SEM ALCÓOL: CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: ASPECTO LÍQUIDO, LÍMPIDO E INCOLOR. ISENTO DE PARTÍCULAS SUSPENSAS. ODORES ACÉTICO, CARACTERÍSTICO DE VINAGRE. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO) (% P/P) - 4,2 TEOR ALCOÓLICO (% P/P) - 0,2 COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ALCÓOL POTÁVEL, CONSERVANTE E ÁGUA POTÁVEL. PRODUTO ACONDICIONADO EM FRASCOS CONFECCIONADOS EM PET TRANSPARENTE COM TAMPAS FILM-TOP VERDES. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: FRASCO: 43G - TAMPA: 5,15G. UNIDADE DE COMPRA: FRASCO.	FRASCO	298
18	TEMPERO PARA CARNE: INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANTILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTUMECTANTES FOSFATO TRICALCÍCO E DIOXÍDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	70

19	TEMPERO PARA FRANGO: INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CARNE DE AVES, SALSA, CONDIMENTOS PREPARADOS DE GALINHA, DE ALHO E CEBOLA, CÚRCUMA, APO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIMOECTANTES, FOSFATO TRICALCICO E DÍOXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	70
20	TEMPERO PARA SALADA: (INGREDIENTES: SAL, CÚRCUMA, SALSA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA E REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.	EMB	70
21	TEMPERO COMPLETO: DEVE CONTER SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSA, MANTERICO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFETO DE SÓDIO. NÃO CONTEM GLUTÊN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	65
22	SAL REFINADO: ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTEM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR USADO NA MESA E EM COZINHAS INGREDIENTES: SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E FERROCIANETO DE SÓDIO. NÃO CONTEM GLUTÊN. EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	60
23	EXTRATO DE TOMATE: COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. (INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR). UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 850G.	EMB	65
24	ERVILHA: GRÃOS VERDES EM CONSERVA AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL. NÃO CONTEM GLUTÊN. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.	EMB	300
25	ÓLEO DE SOJA: REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL. ASPECTO LIMPO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. GARRAFAS PLÁSTICAS TRANSPARENTES DE 900 ML. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA DE 900ML.	GARRAFA	160
26	MACARRÃO ESPAGUETE: TIPO (PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS), COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATERIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PCT	820

27	MACARRÃO CORTADO TIPO DE SEMOLINA OU SEMOLA. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PACOTE	530
28	MACARRÃO CORTADO TIPO PARAFUSO. DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.	PACOTE	530
29	MACARRÃO ESPAGUETE. EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG. COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÁS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	822
30	FEIÇÃO: NOVO. TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES. ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDACOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	730
31	ARROZ TIPO 1: LONGO FINO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVEDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS INTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO, SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	1.090
32	BACON DEFUMADO: PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LIES ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 500G.	EMB	1.928

33	CARNE BOVINA: RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE. DEVERÁ SER MACIA E SUCLUENTA. CONGELADA OU RESFRIADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA. ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%); CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA. CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	750
34	COSTELA BOVINA: CONGELADA OU RESFRIADA. PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA. ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%); CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA. CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	510
35	LINGUIÇA DE FRANGO: SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	730
36	PEITO DE FRANGO: (CORITES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA), SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	1.940
37	FRANGO INTEIRO KG: CONGELADO OU RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%); CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA), SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: UNIDADE	KG	788
38	FILE DE PEITO DE FRANGO: (CORITES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA), SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO, CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	460

39	LINGUIÇA CALABRESA: RESERVADA, DEFUMADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR. LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	130
40	SALSICHA: RESERVADA DE PRIMEIRA LINHA POR KILO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	130
41	MORTADELA: FEITO DE CARNE DE BOVINOS, SUÍNOS, DE AVES E DE CUBOS DE GORDURA CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PROPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	85
42	OVOS DE GALINHA: DE GRANA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADOS EM CARTELAS CONTENDO 2 1/2 (DUAS DUZIAS E MEIA), NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA. DE 1ª QUALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CARTELA COM DUAS DUZIAS E MEIA.	CARTELA	300
43	LINGUIÇA MISTA: RESERVADA, EMBALAGEM CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR. LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	130
44	CARNE MOIDA: AGULHA OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, TAMANHO APROXIMADO 5X5 CM, SEM GORDURA, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	1445
45	ABORRINHIA VERDE: PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFETOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	810
46	ALFACE, CRESPA OU LISA TIPO EXTRA: MAÇO COM 4 PÉS DE ALFACE DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS E SAOS, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PECAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇOS	264

47	ALHO: COMERCIALMENTE. A CLASSIFICAÇÃO DO ALHO É DETERMINADA PELA PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992. DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA.PELA PORTARIA, O ALHO É CLASSIFICADO EM GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO.SUBGRUPOS: DE ACORDO COM O NÚMERO DE BULBILHOS POR BULBO.CLASSES: DE ACORDO COM O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO.TIPOS: DE ACORDO COM A PERCENTAGEM DE BULBOS COM DEFEITOS GRAVES E/OU GERAIS CONTIDOS NA AMOSTRA.1 GRUPO:DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO. O ALHO É CLASSIFICADO EM DOIS GRUPOS:• BRANCO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR BRANCA. • ROXO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR ROXA. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	2.000
48	AZEITE DE OLIVA: EXTRA VIRGEM. EMBALAGEM DE 500 ML. PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE OLIVAS SELECIONADAS NAS MELHORES REGIÕES. INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 500ML.	GARRAFA	288
49	BATATINHA: CASCA NA COR AMARELADA, ESPECIAL, LISA DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAUDA UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360
50	BETERRABA: FRESCA, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES. DEVENDO SER GRAUDA UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360
51	BATATA PALHA: TRADICIONAL DESCRIÇÃO BATATA TRADICIONAL. PRODUTO 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.	EMB	500
52	CENOURA: TIPO EXTRA AA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS, CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360
53	CEBOLHO VERDE: COMPOSTO POR SALSINHA E CEBOLINHA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇO	264
54	CHUCHU: TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAS TERROSOS, SEM DANOS FISICOS E MECÂNICOS ORLUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	360
55	COUVE: COM 12 FOLHAS DE COUVE, MANTEIGA TIPO EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGISCENTE, INTACTAS, FIRMS E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	MAÇO	300
56	CEBOLA: IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA OU ROXA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODORE E SABOR ESTRANHOS, NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	480

57	MANDIOCA: GRAVUDA TIPO 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UNIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	264
58	CREME DE LEITE: INGREDIENTES: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSENTES, CELULOSES, MICROCRISTALINAS, E CARRAGENA ESTABILIZANTE, CITRATO DE SÓDICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.	KG	500
59	EXTRATO DE TOMATE: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE: DESCRIÇÃO DO PRODUTO, COMPOSIÇÃO INGREDIENTES; POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR CRISTAL E SAL REFINADO. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 340G.	EMB	185
60	FARINHA DE MANDIOCA: SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UNIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATERIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	864
61	PEPINO: TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORTUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	210
62	PIMENTÃO VERDE: TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	210
63	CALDO DE GALINHA: COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE GALINHA, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO, NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 12 TABLETES DE 114G.	CAIXA	210
64	FERMENTO PARA BOLO: SECO, INSTANTÂNEO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLEPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PROPRIOS, NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO, A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	100
65	QUIABO: DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTAÇÃO NA COR VERDE INTENSO, FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS ESCURAS E COM COMPRIMENTO MENOR 12CM. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	260

66	FERMENTO PARA PÃO: SECO, INSTANTÂNEO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLEPTICAS); ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODORES PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 125G.	PACOTE	50
67	COLORAL: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 369 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 100G.	PACOTE	210
68	REPOLHO LISO: TIPO EXTRA, DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORJUNDOS DE ACONDICIONAMENTOS E TRANSPORTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	210
69	CANELA EM PÓ: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.	EMB	85
70	TOMATE MADURO: TIPO EXTRA AA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, APRESENTANDO TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES), DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MADURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	260
71	CALDO DE CARNE: COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO, NA EMBALAGEM DO PRODUTO. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 6 TABLETES DE 57G.	CAIXA	180
72	COMINHO: EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO ISENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2013. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.	EMB	180
73	FARINHA DE TRIGO: PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGEMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE DE COMPRA: KG.	KG	120

74	ABACAXI: TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE SUA APARÊNCIA. A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LOCAL APROPRIADO.	UNID.	8640
75	BANANA MAÇÃ: EM PENÇAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM A POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORÇUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PENCA	5000
76	AZEITONA VERDE: COM CAROÇO EM CONSERVA, ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTERIO DA SAUDE. OBEDECENDO A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPPA. UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 820G.	EMB	360
77	LARANJA TIPO 1ª: FRESCA E MADURAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	5.000
78	MAMÃO: TIPO 1ª, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,5 (UM E MEIO) A 2 (DOIS) KG CADA UNIDADE. FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. A CASCA E POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	5.000
79	MAÇÃ VERDE OU VERMELHA: FRESCA, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME. DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	5.000
80	MELANCIA: REDONDA OU COMPRIDA, GRAÚDA, FRESCA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	576

81	MELÃO AMARELO: 19 - 12. FRESCO. AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA: A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES, ACONDICIONADOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNID.	576
82	LEITE DE COCO: CONTENDO ESPESANTE CARBOXIMETILCELULOSE CONSERVADOR SOBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO E DIOXÍDIO DE ENXOFRE. ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA GUAR. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 200ML.	GARRAFA	500
83	JAMBU REGIONAL: BOA QUALIDADE, FIRME INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO ISENTO DE SUÍDADES, PARASITAS E LARVAS. UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.	MAÇO	500
84	CARNE BOVINA SALGADA ( CHARQUE ) CURADA E SECA. PONTA DE AGULHA 1 QUALIDADE COMBAIXO TEOR DE GORDURA. EMBALADA A VACUO	KG	1.200



## DEMANDA POR SECRETARIA



ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QT. TOTAL ESTIMADA	SESMA	SEMOB	SUB APEU	SUB JADERLANDIA
1	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE E ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 400G.</b>	PCT.	3.190	140	2.190	460	400
2	<b>ACHOCOLATADO:</b> INSTANTÂNEO, CONTENDO OS SEGUINTE INGREDIENTES BÁSICOS: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, SORO DE LEITE, AROMA NATURAL DE CHOCOLATE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS, SEM GLÚTEN. EMBALAGEM: PACOTE EM POLIETILENO ATÓXICO, TRANSPARENTE, LEITOSO OU ALUMINADO, RESISTENTE, ACONDICIONADO EM CAIXA DE PAPELÃO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 800G.</b>	PCT.	2.370	140	1.470	360	400
3	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> CAFÉ TORRADO E MOÍDO, DE 1ª QUALIDADE, EMPACOTADO A VÁCUO PURO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (TIPO TIJOLINHO) DE 250GR, CLASSIFICAÇÃO OFICIAL BRASILEIRA (TIPO 8 COB.), COM NO MÁXIMO DE 15% DE GRÃO P.V.A (PRETOS, VERDES E ARDIDOS), ISENTO DE BEBIDAS RIOU RIOZONA, PONTO DE TORRAMENTO DIA, MOAGEM DIA/FINA E INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 250G.</b>	PCT	11.644	200	3.650	1.152	1.162
4	<b>AÇÚCAR REFINADO:</b> ADOÇANTE NATURAL DE SACAROSE, APRESENTADO NA FORMA SÓLIDA DE CRISTAIS, O AÇÚCAR REFINADO GRANULADO É OBTIDO PELA CRISTALIZAÇÃO DE UMA SOLUÇÃO REFINADA DE AÇÚCAR. DESTACA-SE PELA SUA COR CLARA E PELA LIMPIDEZ SENDO CONSIDERADO UM AÇÚCAR TIPO PREMIUM. PRAZO DE VALIDADE PRODUTO VÁLIDO POR 24 MESES, DESDE QUE ARMAZENADO EM LOCAL SECO E FRESCO, LONGE DE PRODUTOS QUÍMICOS OU COM ODORES FORTES, SEM VARIAÇÕES BRUSCAS DE TEMPERATURA E COM UMIDADE RELATIVA DO AR DE NO MÁXIMO 60%. EMBALAGEM PACOTES DE POLIETILENO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	4.680	50	3.450	580	600

5	<b>LEITE EM P Ó INTEGRAL:</b> (INGREDIENTES: LEITE FLUÍDO INTEGRAL, NÃO CONTÉM GLÚTEN, UMIDADE MÁXIMA 3,5%). INFORMA Ç Ã O NUTRICIONAL NO R Ó TULO. INSCRI Ç Ã O NO MINIST É RIO DA AGRICULTURA. SIF/DIPOA. EMBALAGEM ALUMINIZADA DE 400G, COM PRAZO DE VALIDADE DE NO M Í NIMO 06 MESES A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇ Ã O). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 400G.</b>	EMB.	9.750	2.000	6.570	580	600
6	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO, ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTA Ç Ã O, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇ Ã O DO PRODUTO, ESPECIFICAÇ Ã O DOS INGREDIENTES, INFORMAÇ Ã O NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇ Ã O PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLA Ç Ã O. <b>UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 500G.</b>	POTES	3.879	100	3.650	61	68
7	<b>MARGARINA CREMOSA, COM SAL:</b> NO MÍNIMO 65% DE LIPÍDEOS E 0% DE GORDURAS TRANS, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO ENRIQUECIDA DE VITAMINAS; APRESENTA Ç Ã O, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES; COM IDENTIFICAÇ Ã O DO PRODUTO, ESPECIFICAÇ Ã O DOS INGREDIENTES, INFORMA Ç Ã O NUTRICIONAL, DATA FABRICAÇ Ã O PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLA Ç Ã O. <b>UNIDADE DE COMPRA: POTE DE PLÁSTICO 1KG.</b>	KG	2.348	200	2.100	24	24
8	<b>AMIDO DE MILHO 1 KG:</b> S Ó LIDO EM FORMA DE P Ó FINO, INODORO E INSÍPIDO. NOME QUÍMICO: AMIDO DE MILHO N ° ONU: N.A SIN Ô NIMO: CARBOIDRATO DE AMIDO DE MILHO N° DE RISCO: N.A PESO MOLECULAR: N Ã O DISPONÍVEL GRUPO DE EMBALAGENS: III CAS: 9005-25-8 NOME APROPRIADO PARA EMBARQUE: N.A PROPRIEDADES E ESPECIFICAÇÕES: CARACTERÍSTICAS APARÊNCIA P Ó FINO BRANCO PH, SOLUÇÃO 30%, 25°C 4.5 - 5.5 UMIDADE MÁX. 14% PROTEÍNA MÁX. 0.40% CINZAS MÁX. 0.20% VISCOSIDADE (BRABENDER) MÍN. 480 UB SO2 M Á X. 80 PPM ARMAZENAMENTO: ARMAZENAR EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO, EM AMBIENTE SECO, VENTILADO, COBERTO E PROTEGIDO DO SOL E SUBST Â NCIAS INCOMPAT Í VEIS. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	254	100	100	24	30
9	<b>P Ã O TIPO FRANC Ê S.</b> P Ã O, TIPO FRANC Ê S, INGREDIENTES: FARINHA TRIGO, FERMENTO, SAL, AÇÚCAR, MARGARINA E ÁGUA, COM PESO MÉDIO DE (42G POR UNID). VALIDADE DI Á RIA. PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1.	UNID.	502.540	1.000	500.000	740	800

10	<b>TORRADA DO PÃO</b> , TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, MANTEIGA E ORÉGANO PRODUTOS DE PRIMEIRA LINHA. FABRICADO COM INGREDIENTE DE QUALIDADE TIPO 1. PRODUTO FATIADO EM RODELAS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE.</b>	PCT	3.780	2.730	500	550
11	<b>BISCOITO ROSQUINHA DE COCO</b> : CONSISTÊNCIA CROCANTE, SEM CORANTES ARTIFICIAIS; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PACOTES IMPERMEÁVEIS LACRADOS COM PESO LÍQUIDO DE 800G). PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO E/ OU FÉCULAS DE MANDIOCA OU ARROZ, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, COCO RALADO, SAL REFINADO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>	EMB	4.700	3.650	500	550
12	<b>FUBÁ DE MILHO</b> : FARINHA DE MILHO (FUBÁ DE MILHO AMARELO). NÃO DEVERÁ APRESENTAR RESÍDUOS DE IMPUREZAS, BOLOR OU CHEIRO NÃO CARACTERÍSTICO. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADAS EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, EMBALAGEM DE 1 KG. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO 04 MESES. DATA DE FABRICAÇÃO: DEVE APRESENTAR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.565	1.460	50	55
13	<b>ORÉGANO</b> : EMBALAGEM CONTENDO 50G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSUBSTITUÍVEL DE OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2013. <b>UNIDADE DE COMPRA: GRAMA.</b>	G	1.870	1.460	200	210
14	<b>PIMENTA DO REINO</b> : EM GRÃO, EMBALAGEM CONTENDO 85 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSUBSTITUÍVEL DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</b>	G	1.870	1.460	200	210
15	<b>PIMENTA DO REINO MOÍDA</b> : EMBALAGEM CONTENDO 80 GRAMAS, FRASCO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSUBSTITUÍVEL DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: GRAMA</b>	G	1.670	1.460	100	110

16	<b>VINAGRE SEM ÁLCOOL:</b> CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS: ASPECTO LÍQUIDO, LÍMPIDO E INCOLOR, ISENTO DE PARTÍCULAS SUSPENSAS. ODOR ACÉTICO, CARACTERÍSTICO DE VINAGRE. ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO: ACIDEZ (ÁCIDO ACÉTICO) (% P/P) - 4,2 TEOR ALCOÓLICO (% P/P) - 0,2 COMPOSIÇÃO: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL POTÁVEL, CONSERVANTE E ÁGUA POTÁVEL. PRODUTO ACONDICIONADO EM FRASCOS CONFECCIONADOS EM PET TRANSPARENTE COM TAMPAS FLIP-TOP VERDES. PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM: FRASCO: 43G - TAMPA: 5,15G. <b>UNIDADE DE COMPRA: FRASCO.</b>	FRASCO	3.086		2.500	288	298
17	<b>TEMPERO PARA CARNE:</b> INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, GORDURA VEGETAL, SALSICA, CARNE BOVINA, LOURO, CONDIMENTO PREPARADO DE ALHO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV E NATURAL URUCUM. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	880		750	60	70
18	<b>TEMPERO PARA FRANGO:</b> INGREDIENTES: SAL, AÇÚCAR, GORDURA E CARNE DE AVES, SALSICA, CONDIMENTOS PREPARADOS DE GALINHA, DE ALHO E CEBOLA, CÚRCUMA, AIPO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO, AROMATIZANTES, ANTIUMECTANTES FOSFATO TRICÁLCICO E DIÓXIDO DE SILÍCIO E CORANTES CARAMELO IV. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	880		750	60	70
19	<b>TEMPERO PARA SALADA:</b> (INGREDIENTES: SAL, CÚRCUMA, SALSICA, CEBOLA, ALHO, PIMENTA DO REINO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTOS PREPARADOS DE ALHO E DE CEBOLA E REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO E GUANILATO DISSÓDICO). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM COM 12 SACHÊS DE 5G CADA.</b>	EMB	1.080		950	60	70
20	<b>TEMPERO COMPLETO:</b> DEVE CONTER SAL, CEBOLA, ALHO, CEBOLINHA, SALSICA, MANJERICÃO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, AROMATIZANTE E CONSERVADOR METABISSULFITO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLUTÊN. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	475		350	60	65
21	<b>SAL REFINADO:</b> ESPECIFICAÇÕES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: NÃO CONTÉM QUANTIDADES SIGNIFICATIVAS DE VALOR ENERGÉTICO, CARBOIDRATOS, PROTEÍNAS, GORDURAS TOTAIS, GORDURAS SATURADAS, GORDURAS TRANS E FIBRA ALIMENTAR. USADO NA MESA E EM COZINHAS INGREDIENTES: SAL REFINADO, IODATO DE POTÁSSIO E FERROCIANETO DE SÓDIO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM DATA DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	920	50	750	60	60

22	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. (INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR). <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 850G.</b>	EMB	1.577		1.450	62	65
23	<b>ERVILHA:</b> GRÃOS VERDES EM CONSERVA AO NATURAL, ÁGUA, AÇÚCAR E SAL, NÃO CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM COM INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>	EMB	2.088		1.500	288	300
24	<b>ÓLEO DE SOJA:</b> REFINADO, OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS; GARRAFAS PLÁSTICAS TRANSPARENTES DE 900 ML; DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 12 MESES A PARTIR DA DATA DO RECEBIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA DE 900ML.</b>	GARRAFA	3.230	100	2.850	120	160
25	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> TIPO (PESO LÍQUIDO: 500 GRAMAS), COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PCT	5.656	100	3.920	816	820
26	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO DE SEMOLINA OU SÊMOLA:</b> COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PACOTE	4.950		3.920	500	530
27	<b>MACARRÃO CORTADO TIPO PARAFUSO:</b> DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS Sãs E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 500G.</b>	PACOTE	4.950		3.920	500	530

28	<b>MACARRÃO ESPAGUETE:</b> EMBALADO EM PACOTES DE 1 KG , COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES. FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E PARASITAS. O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ESPECIALMENTE A RESOLUÇÃO CNNPA Nº 12, DE 1978 DA ANVISA/MS E RESOLUÇÃO RDC Nº. 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001 - APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	4.398		2.760	816	822
29	<b>FEIJÃO:</b> NOVO, TIPO 1, CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDACOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, IMATUROS E MOFADOS. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 01 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	10.975	50	9.475	720	730
30	<b>ARROZ TIPO 1:</b> LONGO FINO TIPO 1, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO 14% DE UMIDADE, COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS; DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS O COZIMENTO. SACO PLÁSTICO, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE NO MÍNIMO 06 MESES, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DE AGRICULTURA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	17.395	100	15.125	1.080	1.090
31	<b>BACON DEFUMADO:</b> PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PEÇA EMBALADA A VÁCUO, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO DO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 500G.</b>	EMB	3.130	0	1.730	700	700
32	<b>CARNE BOVINA:</b> RESFRIADA, MAGRA, DE 1ª QUALIDADE, DEVERÁ SER MACIA E SUCULENTA. CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM APRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGENICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTER NO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA, CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	12.090	100	10.500	740	750

33	<b>COSTELA BOVINA:</b> CONGELADA OU RESFRIADA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTERNO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	25.010	50	23.950	500	510
34	<b>LINGUIÇA DE FRANGO:</b> SEM PIMENTA, RESFRIADA, EMBALAGEM DE 1 KG. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	7.275		5.825	720	730
35	<b>PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	13.210	50	9.300	1.920	1.940
36	<b>FRANGO INTEIRO KG:</b> CONGELADO OU RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA E SANITÁRIA, ISENTA DE PRODUTOS QUÍMICOS OU ESTRANHOS, AUSÊNCIA DE HEMATOMAS, FIBROSE, REAÇÕES DE VACINA, SEM A PRESENÇA DE PARASITAS OU BACTÉRIAS PATOGÊNICAS; SEM GORDURA EXCESSIVA (CONTERNO MÁXIMO 8%). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: UNIDADE</b>	KG	11.906	50	10.300	768	788
37	<b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO:</b> (CORTES CONGELADOS E NÃO TEMPERADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PLÁSTICA). SENDO TOLERADA A VARIAÇÃO DE ATÉ 8% NO PESO LÍQUIDO DO PRODUTO DESCONGELADO EM RELAÇÃO AO PESO CONGELADO. CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	10.735		9.825	450	460

38	<b>LINGUIÇA CALABRESA:</b> RESFRIADA, DEFUMADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	7.075		6.825	120	130
39	<b>SALSICHA:</b> RESFRIADA DE PRIMEIRA LINHA POR KILO. ACONDICIONADA EM EMBALAGENS DE PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO NOME DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	5.075		4.825	120	130
40	<b>MORTADELA:</b> FEITO DE CARNE DE BOVINOS, SUÍNOS, DE AVES E DE CUBOS DE GORDURA. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO, FIRME, NÃO AMOLECIDA E SUPERFÍCIE SEM LIMOSIDADE. COR PRÓPRIA VERMELHA CARNE FRESCA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	3.990		3.825	80	85
41	<b>OVOS DE GALINHA:</b> DE GRANJA, NOVO, TAMANHO MÉDIO, ACONDICIONADOS EM CARTELAS CONTENDO 2 1/2 (DUAS DUZIAS E MEIA), NÃO PODE ESTAR COM CASCA TRINCADA OU QUEBRADA, DE 1ª QUALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CARTELA COM DUAS DÚZIAS E MEIA.</b>	CARTELA	3.004	96	2.320	288	300
42	<b>LINGUIÇA MISTA:</b> RESFRIADA, EMBALAGEM CONTENDO PESO LÍQUIDO, CARIMBO E NO REGISTRO NO ÓRGÃO REGULAMENTADOR, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS LEIS ESPECÍFICAS VIGENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	4.075		3.825	120	130
43	<b>CARNE MOÍDA:</b> AGULHA OU PALETA, CORTADA EM CUBOS, TAMANHO APROXIMADO 5X5 CM, SEM GORDURA, EMBALADA A VÁCUO EM PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO. COM CERTIFICADO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	21.835		18.950	1.440	1.445
44	<b>ABOBRINHA VERDE:</b> PORTE MÉDIO/GRANDE DE BOA QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, APRESENTANDO TAMANHO UNIFORME E SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, ESTANDO LIVRE DE ENFERMIDADE, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES). <b>UNIDADE DE COMPRA: KG</b>	KG	3.350		1.730	810	810

45	<b>ALFACE, CRESPA OU LISA TIPO EXTRA:</b> MAÇO COM 4 PÉS DE ALFACE DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO ACEITAS PEÇAS MURCHAS, COM RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇOS	2.028	1.500	264	264
46	<b>ALHO:</b> COMERCIALMENTE, A CLASSIFICAÇÃO DO ALHO É DETERMINADA PELA PORTARIA N.º 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E REFORMA AGRÁRIA. PELA PORTARIA, O ALHO É CLASSIFICADO EM GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO. SUBGRUPOS: DE ACORDO COM O NÚMERO DE BULBILHOS POR BULBO. CLASSES: DE ACORDO COM O MAIOR DIÂMETRO TRANSVERSAL DO BULBO. TIPOS: DE ACORDO COM A PERCENTAGEM DE BULBOS COM DEFEITOS GRAVES E/OU GERAIS CONTIDOS NA AMOSTRA. 1 GRUPOS: DE ACORDO COM A COLORAÇÃO DA PELÍCULA DO BULBILHO, O ALHO É CLASSIFICADO EM DOIS GRUPOS: • BRANCO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR BRANCA. • ROXO: QUANDO A COLORAÇÃO FOR ROXA. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	3.130	1.730	700	700
47	<b>AZEITE DE OLIVA:</b> EXTRA VIRGEM, EMBALAGEM DE 500 ML. PRODUTO PRODUZIDO A PARTIR DE OLIVAS SELECIONADAS NAS MELHORES REGIÕES, INGREDIENTES: AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER DATA DE FABRICAÇÃO E DATA DE VALIDADE DO PRODUTO. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 500ML.</b>	GARRAFA	1.556	980	288	288
48	<b>BATATINHA:</b> CASCA NA COR AMARELADA, ESPECIAL, LISA DE PRIMEIRA, FIRME E INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, (RACHADURAS, CORTES), TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	6.370	5.650	360	360
49	<b>BETERRABA:</b> FRESCA, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO, COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER GRAÚDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	4.220	3.500	360	360
50	<b>BATATA PALHA:</b> TRADICIONAL DESCRIÇÃO BATATA TRADICIONAL. PRODUTO 100% NATURAL. COMPOSIÇÃO / INGREDIENTES BATATA IN NATURA, GORDURA VEGETAL E SAL. EMBALAGEM PLÁSTICA COM DATA DE VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 800G.</b>	EMB	380	180	100	100
51	<b>CENOURA:</b> TIPO EXTRA AA, SEM RAMA, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICAS OU MECÂNICAS, RACHADURAS, CORTES TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	4.220	3.500	360	360

52	<b>CHEIRO VERDE:</b> COMPOSTO POR SALSINHA E CEBOLINHA, SEM DEFEITOS, SEM FOLHAS MURCHAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, FIRME INTACTA E BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇO	1.758		1.230	264	264
53	<b>CHUCHU:</b> TIPO EXTRA AA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, LIVRE DE ENFERMIDADES, MATERIAIS TERROSOS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	3.920		3.200	360	360
54	<b>COUVE:</b> COM 12 FOLHAS DE COUVE, MANTEIGA TIPO EXTRA, DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÁ APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	MAÇO	2.330		1.730	300	300
55	<b>CEBOLA:</b> IN NATURA, USO CULINÁRIO, TIPO BRANCA OU ROXA. CARACTERÍSTICAS: ESTAR ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E MOFOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	3.135		2.175	480	480
56	<b>MANDIOCA:</b> GRAÚDA TIPO 1ª QUALIDADE, FRESCA, COMPACTA E FIRME, ISENTA DE ENFERMIDADES, ISENTA DE MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.958		1.430	264	264
57	<b>CREME DE LEITE:</b> INGREDIENTES; CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES CELULOSES MICROCRISTALINAS, E CARRAGENA ESTABILIZANTE, CITRATO DE SÓDICO. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 ANO APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 300G.</b>	KG	400		200	100	100
58	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. DESCRIÇÃO DO PRODUTO. COMPOSIÇÃO INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR CRISTAL E SAL REFINADO. ASPECTO VISUAL: PASTA HOMOGÊNEA. SABOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE SABORES ESTRANHOS. COR: VERMELHO INTENSO. ODOR: CARACTERÍSTICO COM AUSÊNCIA DE ODORES ESTRANHOS. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 340G.</b>	EMB	2.870		2.500	185	185
59	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> SECA, FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 2, COM UMIDADE INFERIOR A 13%, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, FUNGOS OU PARASITAS E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS DE 1 KG, TRANSPARENTES, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	23.388	60	21.600	864	864

60	<b>PEPINO:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.950		1.530	210	210
61	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> TIPO EXTRA AA, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.920		1.500	210	210
62	<b>CALDO DE GALINHA:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE GALINHA, SALSINA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 12 TABLETES DE 114G.</b>	CAIXA	1.382		962	210	210
63	<b>FERMENTO PARA BOLO:</b> SECO, INSTANTÂNEO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.130		930	100	100
64	<b>QUIABO:</b> DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTAÇÃO NA COR VERDE INTENSO, FIRMES, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, SEM MANCHAS ESCURAS E COM COMPRIMENTO MENOR 12CM. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.750		1.230	260	260
65	<b>FERMENTO PARA PÃO:</b> SECO, INSTANTÂNEO, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS (ORGANOLÉPTICAS): ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA, SABOR E ODOR PRÓPRIOS. NÃO DEVE APRESENTAR-SE EMPEDRADO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA E BEM VEDADA E DEVE CONSTAR: DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE E INGREDIENTES. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 125G.</b>	PACOTE	665		565	50	50
66	<b>COLORAL:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: PACOTE 100G.</b>	PACOTE	2.245		1.825	210	210
67	<b>REPOLHO LISO:</b> TIPO EXTRA, DE PRIMEIRA, FRESCO, APRESENTANDO TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DE ACONDICIONAMENTOS E TRANSPORTE, DEVERÁ SER ACONDICIONADO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	2.115		1.695	210	210

68	<b>CANELA EM PÓ :</b> EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N° 360 DE DEZEMBRO DE 2003. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.</b>	EMB	570	400	85	85
69	<b>TOMATE MADURO:</b> TIPO EXTRA AA, PORTE MÉDIO/GRANDE, FIRME E INTACTO, APRESENTANDO TAMANHO, CONFORMAÇÃO UNIFORME E BEM DESENVOLVIDO, DEVENDO ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DEFEITOS GRAVES QUE ALTEREM SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E RESÍDUOS DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA/MECÂNICA (RACHADURAS E CORTES). DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	3.095	2.575	260	260
70	<b>CALDO DE CARNE:</b> COMPOSIÇÃO BÁSICA: SAL, GORDURA VEGETAL, AMIDO, CEBOLA, EXTRATO DE CARNE, SALSINA, AMIDO, LOURO, PIMENTA-DO-REINO. NA EMBALAGEM DO PRODUTO: INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: CAIXA COM 6 TABLETES DE 57G.</b>	CAIXA	925	565	180	180
71	<b>COMINHO:</b> EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO INSENTO DA OBRIGATORIEDADE DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N°360 DE DEZEMBRO DE 2013. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 90G.</b>	EMB	1.290	930	180	180
72	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO, DESGERMINADO E SÃO, ISENTO DE MATÉRIA PRIMA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; SEM FERMENTO A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 05 (CINCO) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. <b>UNIDADE DE COMPRA: KG.</b>	KG	1.005	765	120	120
73	<b>ABACAXI:</b> TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. DEVERÁ ESTAR FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO IMEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE SUA APARÊNCIA, A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES. DEVERÁ SER ACONDICIONADO EM LOCAL APROPRIADO.	UNID.	1.865	965	450	450

74	<b>BANANA MAÇÃ:</b> EM PENCAS, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM A POLPA FIRME E INTACTA, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	PENCA	1.305		665	320	320
75	<b>AZEITONA VERDE:</b> COM CAROÇO EM CONSERVA, ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. <b>UNIDADE DE COMPRA: EMBALAGEM 820G.</b>	EMB	1.285		565	360	360
76	<b>LARANJA TIPO 1°:</b> FRESCA E MADURAS, COM GRAU DE MATUREZA QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	25.000		15.000	5.000	5.000
77	<b>MAMÃO:</b> TIPO 1ª, PORTE MÉDIO, PESANDO APROXIMADAMENTE DE 1,5 (UM E MEIO) A 2 (DOIS) KG CADA UNIDADE, FRESCO, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	25.000		15.000	5.000	5.000
78	<b>MAÇÃ VERDE OU VERMELHA:</b> FRESCA, COM GRAU DE MATUREZA QUE PERMITA A MANIPULAÇÃO NO TRANSPORTE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. AS FRUTAS NÃO PODERÃO APRESENTAR MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA; A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E UNIFORME.	UNID.	19.000		9.000	5.000	5.000
79	<b>MELANCIA:</b> REDONDA OU COMPRIDA, GRAÚDA, FRESCA, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREZA TAL QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES.	UNID.	1.000		500	250	250

80	<b>MELÃO AMARELO:</b> T9 – 12, FRESCO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE VARIEDADE. DEVERÁ APRESENTAR GRAU DE MATUREÇA TAL QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS DE NATUREZA FÍSICA OU MECÂNICA, QUE AFETE A SUA APARÊNCIA; A CASCA E A POLPA DEVERÃO ESTAR INTACTAS E FIRMES, ACONDICIONADOS DE CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UNID.	1.917		765	576	576
81	<b>LEITE DE COCO:</b> CONTENDO ESPESSANTE CARBOXIMETILCELULOSE CONSERVADOR SORBATO DE POTÁSSIO, BENZOATO DE SÓDIO E DIÓXIDO DE ENXOFRE, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E ESTABILIZANTE GOMA GUAR. CONTENDO INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PESO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. <b>UNIDADE DE COMPRA: GARRAFA 200ML.</b>	GARRAFA	1.865		865	500	500
82	<b>JAMBU REGIONAL:</b> BOA QUALIDADE, FIRME INTACTA, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. <b>UNIDADE DE COMPRA: MAÇO.</b>	MAÇO	3.400		2.400	500	500
83	<b>CARNE BOVINA SALGADA ( CHARQUE )</b> CURADA E SECA, PONTA DE AGULHA 1 QUALIDADE COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADA A VACUO	KG	3.100		1.500	800	800