## NÚMERO DA LICITAÇÃO PR04/2020

**OBJETO**: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, cargas de gás de cozinha, materiais de acondicionamento, embalagens e material de copa e cozinha, para uso na Fundação Hospitalar Municipal Santo Antonio.

## RESUMO DE ITENS DA LICITAÇÃO

| Item | Material/Serviço                                | Unid.<br>medida | Qtd<br>licitada | Valor<br>unitário<br>(R\$) | Valor total<br>(R\$) |
|------|---|-----------------|-----------------|----------------------------|----------------------|
| 1    | ABACAXI EM CALDA, peso drenado 400 g            | LAT             | 15              | 9,77                       | 146,55               |
|      | e peso líquido 800 g,                           |                 |                 |                            |                      |
| 2    | 18 - ABOBRINHA - KG Abobrinha: Italiana         | KG              | 220             | 4,75                       | 1.045,00             |
|      | ou menina apresentando firmeza, com a casca     |                 |                 |                            |                      |
|      | brilhante, fresca sem partes escuras ou         |                 |                 |                            |                      |
|      | amolecidas, deve estar íntegra e adequada       |                 |                 |                            |                      |
|      | para consumo. Devem estar acondicionadas        |                 |                 |                            |                      |
|      | em embalagens resistentes e transparentes,      |                 |                 |                            |                      |
|      | com etiqueta de pesagem e prazo de validade     |                 |                 |                            |                      |
|      | semanal - Kg;                                   |                 | 100             | 205                        | 207.00               |
| 3    | ACELGA TAMANHO MÉDIO DE BOA                     | UND             | 100             | 3,95                       | 395,00               |
|      | QUALIDADE, ACELGA tamanho médio de              |                 |                 |                            |                      |
|      | boa qualidade. Deve apresentar as               |                 |                 |                            |                      |
|      | características do cultivar bem formadas,       |                 |                 |                            |                      |
|      | limpas, com colorações próprias, livres de      |                 |                 |                            |                      |
|      | danos mecânicos, fisiológicos, pragas e         |                 |                 |                            |                      |
|      | doenças e estar em perfeitas condições de       |                 |                 |                            |                      |
| 4    | conservação e maturação. ACHOCOLATADO EM PÓ     | PCT             | 20              | 11,03                      | 220.60               |
| 4    | INSTANTÂNEO, ACHOCOLATADO EM                    | rcı             | 20              | 11,03                      | 220,60               |
|      | PÓ: Instantâneo, com ingredientes: açúcar,      |                 |                 |                            |                      |
|      | cacau em pó, estabilizante (lecitina de soja) e |                 |                 |                            |                      |
|      | aromatizante, com rendimento de pelo menos      |                 |                 |                            |                      |
|      | 8 litros/kg. Não deve formar grumos quando      |                 |                 |                            |                      |
|      | diluído ficando totalmente homogêneo, sendo     |                 |                 |                            |                      |
|      | de rápida mistura o produto. Conter no rótulo:  |                 |                 |                            |                      |
|      | contém glúten e contém traços de leite.         |                 |                 |                            |                      |
|      | Validade mínima de seis meses após a            |                 |                 |                            |                      |
|      | entrega. Pacote de 1 kg;                        |                 |                 |                            |                      |
| 5    | ADOCANTE FRASCO C/ 100 ML                       | FR              | 10              | 4,25                       | 42,50                |
| 6    | ADOÇANTE EM SACHÊ (Caixa com 400                | CX.             | 2               | 27,53                      | 55,06                |
|      | unidades de 0,6 gramas cada)                    |                 |                 | ,                          | ŕ                    |
| 7    | ADOÇANTE NATURAL EMBALAGEM                      | POT             | 6               | 30,91                      | 185,46               |
|      | 500 GRAMAS (pote) Adoçante Natural com          |                 |                 | ŕ                          | ŕ                    |
|      | aparência e sabor parecido com o açúcar         |                 |                 |                            |                      |
|      | convencional; deve possuir 40% menos            |                 |                 |                            |                      |
|      | calorias e baixo índice glicêmico. Ter          |                 |                 |                            |                      |
|      | potencial de não afetar a insulina e ter uma    |                 |                 |                            |                      |
|      | quantidade reduzida de calorias, ideal para     |                 |                 |                            |                      |
|      | dietas de redução de peso. Embalagem de 500     |                 |                 |                            |                      |
|      | grama   |                 |                 |                            |                      |

| 8  | AIPIM DESCASCADO EMBALADO A VÁCUO, AIPIM DESCASCADO embalado a vácuo, higienizado características: aipim de 1ª qualidade, descascado, cortado em toletes e higienizados, de fácil cozimento e congelado no sistema congelamento rápido. Acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente e resistente contendo 1 kg. A embalagem deverá estar rotulada conforme a legislação vigente, contendo                     | e   | 80  | 8,20  | 656,00 |
|----|--|-----|-----|-------|--------|
|    | informações nutricionais, peso data de<br>embalagem e prazo de validade. Fabricação<br>máxima de 60 dias validade mínima da 10   |     |     |       |        |
| 9  | meses na data da entrega.  ALFACE LISA OU CRESPA, ALFACE lisa ou crespa. Características técnicas: pesando entre 100 e 250 gramas deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.   | UND | 230 | 2,65  | 609,50 |
| 10 | ALHO DE BOA QUALIDADE, ALHO de boa qualidade, não brotado. Características técnicas: tipo especial, classe 6. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.   | KG  | 25  | 32,40 | 810,00 |
| 11 | AMIDO DE MILHO - 1.000 GRAMAS Amido de Milho: 1ª Qualidade. Deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, sujidades, parasita e larvas. Sob a forma de pó, o produto deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico atóxico, caixas ou embalagem de papelão atóxica de 1.000 gramas; | UND | 16  | 8,23  | 131,68 |
| 12 | ARROZ BRANCO CLASSE LONGO FINO ARROZ BRANCO: Classe longo fino, tipo I, embalagem original, com identificação (rótulo) dos ingredientes, peso, informações nutricionais, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Pacote com 05 kg;   |     | 15  | 19,67 | 295,05 |
| 13 | ARROZ INTEGRAL PACOTE 1 KG, ARROZ INTEGRAL: Classe longo fino, tipo I, embalagem original, com identificação (rótulo) dos ingredientes, peso, informações nutricionais, fornecedor, data de fabricação e   | PCT | 25  | 5,63  | 140,75 |

|            | validade. Validade mínima de 06 meses a          |     |     |       |          |
|------------|--|-----|-----|-------|----------|
|            | contar da data de entrega. Pacote com 1 kg;      |     |     |       |          |
| 14         | ARROZ SUBGRUPO PARBOILIZADO -                    | PCT | 200 | 18,50 | 3.700,00 |
|            | 5.000 GRAMAS Arroz subgrupo                      |     |     |       |          |
|            | parboilizado: Classe longo fino, tipo I,         |     |     |       |          |
|            | embalagem original, com identificação            |     |     |       |          |
|            | (rótulo) dos ingredientes, peso, informações     |     |     |       |          |
|            | nutricionais, fornecedor, data de fabricação e   |     |     |       |          |
|            | validade. Validade mínima de 06 meses a          |     |     |       |          |
|            | contar da data de entrega. Pacote com 05 kg;     |     |     |       |          |
| 15         | AVEIA FARINHA AVEIA FARINHA – Cor e              | UND | 40  | 3,80  | 152,00   |
|            | sabor característico do produto e ser            |     |     |       |          |
|            | proveniente de matéria prima de qualidade,       |     |     |       |          |
|            | isenta insetos e sujidades. O produto deve       |     |     |       |          |
|            | estar acondicionado em embalagem primária        |     |     |       |          |
|            | de pacote plástico atóxico, caixas ou            |     |     |       |          |
|            | embalagem de papelão atóxica de 250g, com        |     |     |       |          |
|            | identificação (rótulo) dos ingredientes, peso,   |     |     |       |          |
|            | informações nutricionais, fornecedor, data de    |     |     |       |          |
|            | fabricação e validade. Validade mínima de 06     |     |     |       |          |
|            | meses a contar da data de entrega;               |     |     |       |          |
| 16         | AÇÚCAR BAUNILHA Açúcar baunilha -                | POT | 10  | 2,60  | 26,00    |
|            | pote 40 gramas                                   |     |     |       |          |
| 17         | AÇÚCAR REFINADO - 5.000 GRAMAS                   | PCT | 200 | 14,77 | 2.954,00 |
|            | Açúcar Refinado: Especial, deve apresentar-      |     |     |       |          |
|            | se isento de substâncias estranhas e/ou          |     |     |       |          |
|            | nocivas. Com prazo mínimo de seis meses,         |     |     |       |          |
|            | declarando a marca, prazo de validade,           |     |     |       |          |
|            | número de registro no órgão competente.          |     |     |       |          |
|            | Embalado em pacotes de 5 kg, em plástico         |     |     |       |          |
|            | atóxico e termosselado;                          |     |     |       |          |
| 18         | AÇÚCAR REFINADO EM SACHÊ (caixa                  | CX. | 10  | 28,63 | 286,30   |
|            | com 400 unidades de 5 gramas cada)               |     |     |       |          |
| 19         | BANANA CATURRA BANANA                            | KG  | 90  | 2,85  | 256,50   |
|            | CATURRA, com grau médio de                       |     |     |       |          |
|            | amadurecimento. Deve apresentar as               |     |     |       |          |
|            | características do cultivar bem formadas,        |     |     |       |          |
|            | limpas, com colorações próprias, livres de       |     |     |       |          |
|            | danos mecânicos, fisiológicos, pragas e          |     |     |       |          |
|            | doenças e estar em perfeitas condições de        |     |     |       |          |
|            | conservação e maturação.                         |     |     |       |          |
| 20         | BATATA DOCE DE PRIMEIRA                          | KG  | 200 | 3,75  | 750,00   |
|            | QUALIDADE BATATA DOCE de primeira                |     |     | - ,   | ,        |
|            | qualidade, com casca sã, não brotada, sem        |     |     |       |          |
|            | ferimentos, frescas, com grau de maturação       |     |     |       |          |
|            | médio, intactas, livres de materiais terrosos    |     |     |       |          |
|            | na superfície externa, isenta de umidade e       |     |     |       |          |
|            | superfícies pegajosas, com aspecto, cor e        |     |     |       |          |
|            | odor característicos.                            |     |     |       |          |
| 21         | BATATA INGLESA NOVA BATATA                       | KG  | 400 | 4,70  | 1.880,00 |
| <u>-</u> 1 | INGLESA nova: lavada, grupo I ou II, classe      | 1.0 |     | 7,70  | 1.000,00 |
|            | 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro      |     |     |       |          |
|            | 2, upo especiai (de 43 a 63 illili de dialiletto | 1   |     |       |          |

|    | transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, não brotada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.   |     |     |      |        |
|----|--|-----|-----|------|--------|
| 22 | BETERRABA BETERRABA, características técnicas: tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de cultivar estarem fisiologicamente bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, não estarem murchas, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. |     | 150 | 3,95 |        |
| 23 | BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, com 400g, original, com identificação (rótulo) dos ingredientes, peso, informações nutricionais, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega;  |     | 40  | 5,33 | 213,20 |
| 24 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, COM GERGELIM - 400 GRAMAS Biscoito salgado tipo Cream Cracker com gergelim: O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, com 400g, original, com identificação (rótulo) dos ingredientes, peso, informações nutricionais, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega;   | PCT | 50  | 5,77 | 288,50 |
| 25 | BISCOITO TIPO LAMINADO DE LEITE BISCOITO TIPO LAMINADO DE LEITE: O produto deve apresentar-se íntegro (sem quebraduras), crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, com 400g, com identificação (rótulo) dos ingredientes, peso, informações nutricionais, fornecedor, data de fabricação e validade.   | PCT | 40  | 5,43 | 217,20 |

|    | Validade mínima de 06 meses a contar da        |     |     |        |           |
|----|--|-----|-----|--------|-----------|
|    | data de entrega;                               |     |     |        |           |
| 26 | BROCOLIS RAMOSO OU DE CABEÇA                   | UND | 250 | 3,75   | 937,50    |
|    | BRÓCOLIS ramoso ou de cabeça, pesando          |     |     |        |           |
|    | 500g, limpo, tenro, firme, não murchos, sem    |     |     |        |           |
|    | amarelão e sem podridão, com coloração e       |     |     |        |           |
|    | sabor característico de cada variedade.        |     |     |        |           |
|    | Deverá vir em embalagem plástica.              |     |     |        |           |
| 27 | CAFÉ SOLÚVEL - 200 GRAMAS Café                 | UND | 50  | 13,83  | 691,50    |
|    | solúvel: Em pó, contendo 100% café,            |     |     |        | ,         |
|    | validade mínima de 12 meses, sendo             |     |     |        |           |
|    | embalado nos últimos 60 dias no máximo         |     |     |        |           |
|    | antes da entrega. Embalagem 200 gramas;        |     |     |        |           |
| 28 | CAFÉ TORRADO E MOÍDO - 500                     | PCT | 400 | 11,90  | 4.760,00  |
|    | GRAMAS Café Torrado e Moído                    |     |     | ,      | ,         |
|    | Tradicional: Empacotado à vácuo, puro,         |     |     |        |           |
|    | moagem média/fina; Tipo de Café: café 100%     | ,   |     |        |           |
|    | arábica ou com gosto predominante de café      |     |     |        |           |
|    | arábica, admitindo-se até 20% de café          |     |     |        |           |
|    | conilon. Bebida: dura, admitindo-se Rio,       |     |     |        |           |
|    | isento de gosto Rio Zona; A marca deverá       |     |     |        |           |
|    | possuir, Certificado no PQC – Programa de      |     |     |        |           |
|    | qualidade do Café, da ABIC em plena            |     |     |        |           |
|    | validade durante todo o período de             |     |     |        |           |
|    | fornecimento; Validade não inferior a 06       |     |     |        |           |
|    | meses da data de entrega constando data de     |     |     |        |           |
|    | fabricação e validade nos pacotes individuais. |     |     |        |           |
| 29 | CALDO DE GALINHA - CX COM 24                   | CX  | 80  | 23,93  | 1.914,40  |
|    | UNIDADES                                       |     |     | ,      | ,         |
| 30 | CANELA EM RAMA - PCT 10 Gr                     | PCT | 40  | 4,17   | 166,80    |
| 31 | CANJICA DE MILHO - BRANCO 500                  | PCT | 45  | 3,90   | 175,50    |
|    | GRAMAS   |     |     |        |           |
| 32 | CARGA DE GAS COM 45 KG                         | UND | 65  | 286,67 | 18.633,55 |
| 33 | CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA,                  | KG  | 250 | 23,90  | 5.975,00  |
|    | sem osso, limpa, sem nervos e CARNE            |     |     |        |           |
|    | BOVINA MOÍDA CONGELADA, sem osso,              |     |     |        |           |
|    | limpa, sem nervos e tendões, homogeneizada.    |     |     |        |           |
|    | Conteúdo máximo de gordura 10%. Deve           |     |     |        |           |
|    | conter Certificado de Inspeção Estadual ou     |     |     |        |           |
|    | Federal. Pacotes de 1 Kg devidamente           |     |     |        |           |
|    | identificados com rótulo ou etiqueta adesiva,  |     |     |        |           |
|    | de acordo com a legislação vigente             |     |     |        |           |
| 34 | CARNE BOVINA (FIGADO) Carne Bovina             | KG  | 30  | 17,27  | 518,10    |
|    | tipo fígado. Em perfeitas condições            |     |     |        |           |
|    | organolépticas, ideal para consumo humano.     |     |     |        |           |
|    | Inspecionada pelos órgãos competentes.         |     |     |        |           |
| 35 | CARNE BOVINA TIPO ACÉM Carne                   | KG  | 200 | 21,90  | 4.380,00  |
|    | bovina - (acém), cortada em cubos ou iscas,    |     |     |        |           |
|    | sem osso, limpa, com no máximo 10% de          |     |     |        |           |
|    | gordura. Deve ter Certificado de Inspeção      |     |     |        |           |
|    | Estadual ou Federal. Embalado a vácuo.         |     |     |        |           |
|    | Pacotes de 1 Kg, devidamente identificados     | 1   |     |        |           |

|    | com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de              |     |     |       |          |
|----|--|-----|-----|-------|----------|
| _  | acordo com a legislação vigente.                         |     |     |       |          |
| 36 | CARNE BOVINA TIPO MÚSCULO - KG                           | KG  | 200 | 22,40 | 4.480,00 |
|    | Carne bovina tipo músculo: Congelada, sem                |     |     |       |          |
|    | osso ou gordura, com registro no SIM, SIE                |     |     |       |          |
|    | OU SIF. Aspecto próprio, não amolecida e                 |     |     |       |          |
|    | nem pegajosa, cor própria sem manchas                    |     |     |       |          |
|    | esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com                 |     |     |       |          |
|    | ausência de sujidades, parasitas e larvas –              |     |     |       |          |
|    | Embalagem . 1 kg à vácuo, com rótulo e data de validade; |     |     |       |          |
| 37 | CARNE DE FRANGO TIPO COXA E                              | KG  | 500 | 10,75 | 5.375,00 |
| 57 | SOBRECOXA - KG Carne de frango tipo                      |     |     | 10,75 | 2.372,00 |
|    | coxa e sobrecoxa: Congelada com adição de                |     |     |       |          |
|    | água no Maximo de 6% com registro no SIM,                |     |     |       |          |
|    | SIE OU SIF. Aspecto próprio, não amolecida               |     |     |       |          |
|    | e nem pegajosa, cor própria sem manchas                  |     |     |       |          |
|    | esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com                 |     |     |       |          |
|    | Embalagem Fechada: Validade mínima: 6                    |     |     |       |          |
|    | meses. Temperatura de armazenamento: (-                  |     |     |       |          |
|    | 18°C) a (-12°C); Devem constar as seguintes              |     |     |       |          |
|    | informações: Modo de descongelamento,                    |     |     |       |          |
|    | Nome e descrição do produto, Lista de                    |     |     |       |          |
|    | ingredientes, Peso Líquido, Tabela                       |     |     |       |          |
|    | Nutricional, O Lote, Data de fabricação e de             |     |     |       |          |
|    | Validade. Deverá conter no mínimo 1kg;                   |     |     |       |          |
| 38 | CARNE SUINA BISTECA CARNE SUÍNA                          | KG  | 220 | 15,95 | 3.509,00 |
|    | BISTECA: Congelada, peso aproximado de                   |     |     | ,     | ,        |
|    | 120g cada, embalagem individual em kg, à                 |     |     |       |          |
|    | vácuo, teor de gordura no máximo de 5 %,                 |     |     |       |          |
|    | aspecto próprio, não amolecido nem                       |     |     |       |          |
|    | pegajoso, cor própria, sem manchas                       |     |     |       |          |
|    | esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com                 |     |     |       |          |
|    | ausência de sujidades, parasitas e larvas. Com           | L   |     |       |          |
|    | rótulo, data de fabricação, data de validade e           |     |     |       |          |
|    | informação nutricional, com registro no SIE              |     |     |       |          |
|    | ou SIF;  |     |     |       |          |
| 39 | CEBOLA DE CABEÇA CEBOLA DE                               | KG  | 200 | 5,65  | 1.130,00 |
|    | CABEÇA média, de 1ª qualidade, tipo                      |     |     |       |          |
|    | especial, deve apresentar as características do          |     |     |       |          |
|    | cultivar bem formadas, limpas, com                       |     |     |       |          |
|    | colorações próprias, livres de danos                     |     |     |       |          |
|    | mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e              |     |     |       |          |
|    | estar em perfeitas condições de conservação e            | ;   |     |       |          |
|    | maturação.   |     |     |       |          |
| 40 | CEBOLINHA ORGANICA CEBOLINHA                             | MAC | 100 | 4,25  | 425,00   |
|    | ORGÂNICA - Maço com peso médio de 250                    |     |     |       |          |
|    | gramas, frescas e sãs. Não poderão estar                 |     |     |       |          |
|    | golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua             |     |     |       |          |
|    | aparência e utilização. As                               |     |     |       |          |
|    | folhas/inflorescências deverão se apresentar             |     |     |       |          |
|    | intactas e firmes. Deverão estar isentas de:             |     |     |       |          |

|    | substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, sem umidade externa anormal, sem odor e sabor estranhos, sem sinal de amarelecimento e sem danos mecânicos ou danos causados pelo transporte, ou causados por pragas.   |     |     |      |          |
|----|---|-----|-----|------|----------|
| 41 | CENOURA CLASSE MÉDIA CENOURA, características técnicas: classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto. |     | 250 | 4,25 | 1.062,50 |
| 42 | CHUCHU CHUCHU de 1ª qualidade limpa, tenra, sem manchas, com coloração uniforme e sabor característico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não brotado, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação.  | KG  | 200 | 4,25 | 850,00   |
| 43 | COUVE-FLOR COUVE FLOR, peso variando entre 300 a 600 gr fresca, não murcha, sem podridão, com coloração e sabor caraterístico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.  |     | 250 | 5,15 | 1.287,50 |
| 44 | CRAVO DA ÍNDIA - 10 GRAMAS Cravo da índia: Embalagem plástica, validade acima de 12 meses a partir da entrega, com ingrediente: cravo da índia - 10 gramas;   |     | 10  | 5,07 | 50,70    |
| 45 | DOCE DE FRUTAS DOCE DE FRUTAS: sabor (banana, morango, uva). Ingredientes: polpa de fruta, açúcar, glucose, pectina. Embalagem: potes ou baldes de polietileno resistente ou acetado, com tampa   | РОТ | 20  | 6,57 | 131,40   |

|     | hermeticamente fechada com lacre e                          |       |    |       |                |
|-----|---|-------|----|-------|----------------|
|     | proteção, intacta, contendo 500 gr de peso                  |       |    |       |                |
|     | líquido. Fabricação: máximo de 60 dias.                     |       |    |       |                |
|     | Validade: mínimo de 8 meses na data da                      |       |    |       |                |
|     | entrega.  |       |    |       |                |
| 46  | EMBALAGEM PARA FREEZER 40 X 60                              | ROLO  | 15 | 38,00 | 570,00         |
|     | EMBALAGEM para freezer, Bobina plástica                     | ROLO  |    | 20,00 | 270,00         |
|     | picotada, medidas 40x60 cm, fundo reto –                    |       |    |       |                |
|     | rolo com 500 unidades                                       |       |    |       |                |
| 47  | EMBALAGEM PLASTICA P/ FREEZER -                             | ROLO  | 30 | 8,38  | 251,40         |
| ' ' | 3KG - PCT C/ 100 UNIDADES                                   | ROLO  |    | 0,50  | 231,10         |
| 48  | EMBALAGEM PLASTICA ZIP N°8, 17 x 24                         | PCT   | 45 | 22,17 | 997,65         |
|     | CM- EMBALAGEM COM 100 UND                                   |       |    | 22,17 | <i>771</i> ,03 |
| 49  | 17495 - EMBALAGEM PLÁSTICA P/                               | ROLO  | 35 | 7,27  | 254,45         |
|     | FREEZER - 2 KG - C/ 100 UND                                 | ROLO  |    | 7,27  | 23 1, 13       |
| 50  | EMBALAGEM para freezer, Bobina plástica                     | ROLO  | 20 | 39,93 | 798,60         |
| 50  | picotada, medidas 50x70 cm, fundo reto –                    | ROLO  | 20 | 37,73 | 770,00         |
|     | rolo com 500 unidades                                       |       |    |       |                |
| 51  | ERVA PARA CHÁ - 500 GRAMAS Erva de                          | PCT   | 60 | 5,93  | 355,80         |
| 31  | chá: Mate, contendo 100% de erva de chá,                    | 101   |    | 3,73  | 333,60         |
|     | com validade no mínimo de 12 meses a partir                 |       |    |       |                |
|     | da entrega, embalagem de 500g, deve                         |       |    |       |                |
|     | apresentar-se íntegra;                                      |       |    |       |                |
| 52  | ERVILHA EM SACHET - 200 GRAMAS                              | UND   | 70 | 2,90  | 203,00         |
| 32  | Ervilha em sachet: Contendo como                            | UND   | /0 | 2,90  | 203,00         |
|     | ingredientes ervilha, água e sal. Peso líquido:             |       |    |       |                |
|     | 300 grs. Peso drenado: 200 grs. Data de                     |       |    |       |                |
|     | validade com no mínimo 12 meses a partir da                 |       |    |       |                |
|     | entrega;  |       |    |       |                |
| 53  | ESCAROLA ESCAROLA - Parte verde das                         | UND   | 80 | 3,70  | 296,00         |
| 33  | hortaliças de elevada qualidade, sem defeitos,              |       |    | 3,70  | 270,00         |
|     | com folhas verdes hidratadas, sem traços de                 |       |    |       |                |
|     | descoloração, intactas, firmes e bem                        |       |    |       |                |
|     | desenvolvidas, com coloração e tamanho                      |       |    |       |                |
|     | uniformes e típicos da variedade com peso                   |       |    |       |                |
|     | variando de 500 gramas.                                     |       |    |       |                |
| 54  | EXTRATO DE TOMATE EXTRATO DE                                | LAT   | 70 | 10,13 | 709,10         |
| 54  | TOMATE, massa consistente, cor vermelha,                    | LAI   | /0 | 10,13 | 709,10         |
|     | cheiro e sabor próprios, preparados com                     |       |    |       |                |
|     | frutos maduros, sãos, sem pele e sementes.                  |       |    |       |                |
|     | Embalagem: lata de folha de flandres com                    |       |    |       |                |
|     |   |       |    |       |                |
|     | verniz sanitário – 850g. Validade mínima de 6               | '     |    |       |                |
| 55  | meses da data da entrega.                                   | DOI O | 30 | 11 17 | 225 10         |
| 33  | Embalagem plástica para freezer 8 KG- PCT com 100 unidades. | KOLO  | 30 | 11,17 | 335,10         |
| 56  | FARINHA ARROZ / MILHO FARINHA                               | LAT   | 20 | 12.40 | 252.00         |
| 50  | ARROZ/ MILHO FARINHA ARROZ/ MILHO. Características:         | LAI   | 20 | 12,60 | 252,00         |
|     |   |       |    |       |                |
|     | complemento alimentar em pó, a base de                      |       |    |       |                |
|     | arroz, para uso oral, composto de milho pré-                |       |    |       |                |
|     | cozido, açúcar, amido, sais minerais                        |       |    |       |                |
|     | (barbonato de cálcio, fosfato de sódio                      |       |    |       |                |
|     | dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco),              |       |    |       |                |

|    |   | 1        |     |       |          |
|----|---|----------|-----|-------|----------|
|    | vitaminas c, d, e, a, b1, b6, ácido fólico,   |          |     |       |          |
|    | niacina, áciodo pantotênico; aromatizante     |          |     |       |          |
|    | vanilina. Embalagem rotulada de acordo com    |          |     |       |          |
|    | a legislação vigente, pesando no mínimo       |          |     |       |          |
|    | 400g. Na data da entrega o produto deve       |          |     |       |          |
|    | dispor de no mínimo 06 meses de validade      |          |     |       |          |
| 57 | FARINHA DE MANDIOCA - 500 GRAMAS              |          | 20  | 4,87  | 97,40    |
| 58 | FARÍNHA DE MILHO AMARELA TIPO                 | PCT      | 60  | 4,08  | 244,80   |
|    | BIJÚ - 1.000 GRAMAS Farinha de milho          |          |     |       |          |
|    | amarela tipo bijú: Enriquecida com ferro e    |          |     |       |          |
|    | ácido fólico. Embalada em pacote de 1kg,      |          |     |       |          |
|    | rotulada conforme legislação da ANVISA,       |          |     |       |          |
|    | com rótulo com informações do fabricante,     |          |     |       |          |
|    | data de fabricação, validade e lote. Validade |          |     |       |          |
|    | mínima de 06 meses a contar da data de        |          |     |       |          |
|    | entrega;                                      |          |     |       |          |
| 59 | FARINHA DE ROSCA 500 GRAMAS                   | PCT      | 120 | 5,50  | 660,00   |
|    | FARINHA DE ROSCA - 500g. Obtida pela          |          |     |       |          |
|    | moagem de pães torrados, acondicionada em     |          |     |       |          |
|    | pacotes plásticos, transparentes, limpos, não |          |     |       |          |
|    | violados, resistentes, que garantam a         |          |     |       |          |
|    | integridade do produto até o momento do       |          |     |       |          |
|    | consumo. A embalagem deverá conter            |          |     |       |          |
|    | externamente os dados de identificação,       |          |     |       |          |
|    | procedência, informações nutricionais,        |          |     |       |          |
|    | número de lote, data de validade, quantidade  |          |     |       |          |
|    | do produto. Prazo de validade: mínimo de 5    |          |     |       |          |
|    | (cinco) meses a partir da data de entrega na  |          |     |       |          |
|    | unidade requisitante.                         |          |     |       |          |
| 60 | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL                     | PCT      | 250 | 15,80 | 3.950,00 |
|    | FARINHA DE TRIGO: Especial e/ou do Tipo       |          |     | ŕ     | ŕ        |
|    | 1, Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. 1ª   |          |     |       |          |
|    | qualidade. Produto obtido pela moagem,        |          |     |       |          |
|    | exclusivamente do grão de trigo beneficiado,  |          |     |       |          |
|    | são e limpo, isento de matéria terrosa e em   |          |     |       |          |
|    | perfeito estado de conservação. Não poderá    |          |     |       |          |
|    | estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve   |          |     |       |          |
|    | apresentar aspecto de pó fino, cor branca,    |          |     |       |          |
|    | cheiro próprio e odor próprio. O produto deve |          |     |       |          |
|    | ser obtido a partir de cereal limpo,          |          |     |       |          |
|    | desgerminado. Embalagem: intacta,             |          |     |       |          |
|    | acondicionada em pacotes de polietileno       |          |     |       |          |
|    | transparente, contendo 5kg de peso líquido.   |          |     |       |          |
|    | Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade:      |          |     |       |          |
|    | mínimo de 4 meses.                            |          |     |       |          |
| 61 | FARINHA DE TRIGO PARA KIBE                    | PCT      | 40  | 5,53  | 221,20   |
|    | FARINHA DE TRIGO PARA KIBE – A                |          | .0  | 5,55  | 221,20   |
|    | embalagem deverá conter externamente os       |          |     |       |          |
|    | dados de identificação, procedência,          |          |     |       |          |
|    | informações nutricionais, número de lote,     |          |     |       |          |
|    | data de validade, quantidade do produto.      |          |     |       |          |
|    | Prazo de validade: mínimo de 6 meses a        |          |     |       |          |
| L  | razo de vandade. Illillillo de o llieses a    | <u> </u> |     |       |          |

|    | partir da data de entrega na unidade           |      |     |              |           |
|----|--|------|-----|--------------|-----------|
|    | requisitante. Embalagem de 500g.               | TT C | 200 | <b>5.0</b> 0 | 1 1 50 00 |
| 62 | FEIJÃO PRETO SAFRA ATUAL FEIJÃO                | KG   | 200 | 7,30         | 1.460,00  |
|    | PRETO – safra atual, novo, tipo 1, grupo 1     |      |     |              |           |
|    | não torrado. Não poderá apresenta grãos        |      |     |              |           |
|    | disformes e ou torrados, coloração dos grãos   |      |     |              |           |
|    | com nuances diferentes (grãos partidos ou      |      |     |              |           |
|    | pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento     |      |     |              |           |
|    | inadequado. Embalagem: intacta,                |      |     |              |           |
|    | acondicionadas em pacotes de polietileno       |      |     |              |           |
|    | transparente contendo 1kg de peso liquido.     |      |     |              |           |
|    | Fabricação: máximo de 30 dias. Validade:       |      |     |              |           |
|    | mínimo de 5 meses.                             |      |     |              |           |
| 63 | FERMENTO BIOLÓGICO: Desidratado,               | UND  | 15  | 19,40        | 291,00    |
|    | instantâneo, embalado à vácuo, em saco         |      |     |              |           |
|    | laminado de 500g                               |      |     |              |           |
| 64 | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO                         | UND  | 15  | 7,50         | 112,50    |
|    | FERMENTO EM PÓ QUÍMICO: 1ª                     |      |     |              |           |
|    | Qualidade. Produto formado de substâncias      |      |     |              |           |
|    | químicas, que pela influência do calor e/ou da |      |     |              |           |
|    | umidade, produz desprendimento gasoso          |      |     |              |           |
|    | capaz de expandir massas elaboradas com        |      |     |              |           |
|    | farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes    |      |     |              |           |
|    | o volume e a porosidade. O produto não deve    |      |     |              |           |
|    | apresentar sujidades e matérias estranhas. O   |      |     |              |           |
|    | produto deve estar acondicionado em            |      |     |              |           |
|    | embalagem primária de 250g, adequada à         |      |     |              |           |
|    | conservação do mesmo, preservando suas         |      |     |              |           |
|    | características organolépticas;                |      |     |              |           |
| 65 | FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO TIPO              | KG   | 200 | 14,85        | 2.970,00  |
|    | SASSAMI - KG Filezinho de peito de frango      |      |     |              |           |
|    | tipo sassami: Sem osso e sem pele,             |      |     |              |           |
|    | congelado, sem tempero, sem manchas. Não       |      |     |              |           |
|    | deverá apresentar formações de cristais de     |      |     |              |           |
|    | gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos  |      |     |              |           |
|    | e queimaduras por congelamento. Aparência:     |      |     |              |           |
|    | aspecto, cor, sabor e odor característicos;    |      |     |              |           |
|    | Embalagem em pacote plástico, resistente,      |      |     |              |           |
|    | pesando 1kg, com registro no SIM, SIE OU       |      |     |              |           |
|    | SIF. Devem constar as seguintes informações:   |      |     |              |           |
|    | Nome e descrição do produto, Lista de          |      |     |              |           |
|    | ingredientes, Peso Líquido, Tabela             |      |     |              |           |
|    | Nutricional, O Lote, Data de fabricação e de   |      |     |              |           |
|    | Validade;                                      |      |     |              |           |
| 66 | FILME DE PVC transparente esticável –          | ROLO | 8   | 9,03         | 72,24     |
|    | medida aproximada de 35 a 40cm x 1000m.        |      |     | ,            | ,         |
| 67 | FILÉ DE TILÁPIA Filé de tilápia:               | PCT  | 30  | 38,50        | 1.155,00  |
|    | Congelado em pacotes de 800g. Embalagem        |      |     | 20,20        | ,00       |
|    | de plástico transparente e resistente. Deverá  |      |     |              |           |
|    | constar data de fabricação e o prazo de        |      |     |              |           |
|    | 1- 1-15th data de lacifeação e o plazo de      | 1    | 1   |              |           |

|    | no SIM/SIF/SIE. Prazo de validade de no        |      |       |       |                        |
|----|--|------|-------|-------|------------------------|
|    | mínimo 4 meses;                                |      |       |       |                        |
| 68 | FRANGO INTEIRO CONGELADO                       | KG   | 200   | 9,45  | 1.890,00               |
|    | FRANGO INTEIRO – congelado, sem                |      |       |       |                        |
|    | tempero, sem manchas. Não deverá               |      |       |       |                        |
|    | apresentar formações de cristais de gelo,      |      |       |       |                        |
|    | penas e penugens, perfurações, coágulos e      |      |       |       |                        |
|    | queimaduras por congelamento. Aparência:       |      |       |       |                        |
|    | aspecto, cor, sabor e odor característicos;    |      |       |       |                        |
|    | Embalagem em pacote plástico resistente,       |      |       |       |                        |
|    | com registro no SIM, SIE ou SIF. Devem         |      |       |       |                        |
|    | constar as seguintes informações: Nome e       |      |       |       |                        |
|    | descrição do produto, Lista de ingredientes,   |      |       |       |                        |
|    | Peso Líquido, Tabela Nutricional, O Lote,      |      |       |       |                        |
|    | Data de fabricação e de Validade;              |      |       |       |                        |
| 69 | FÓSFOROS longos- caixa com 240 palitos e       | MAC  | 40    | 4,63  | 185,20                 |
|    | maço com 20 cx                                 |      |       |       |                        |
| 70 | GELATINA DIETETICA GELATINA                    | UND  | 35    | 1,67  | 58,45                  |
|    | DIETÉTICA: ingredientes: gelatina, sal,        |      |       |       |                        |
|    | maltodextrina, vitamina C, sulfato de zinco,   |      |       |       |                        |
|    | vitamina A, vitamina D, selenito de sódio,     |      |       |       |                        |
|    | regulador de acidez, ácido fumárico e citrato  |      |       |       |                        |
|    | de sódio, aromatizante, edulcorantes,          |      |       |       |                        |
|    | artificiais ciclamato de sódio, aspartame e    |      |       |       |                        |
|    | sacarina sódica. Embalagem: intacta,           |      |       |       |                        |
|    | acondicionadas em caixinhas de peso de 10 a    |      |       |       |                        |
|    | 12 gramas. Fabricação: máximo até 60 dias.     |      |       |       |                        |
|    | Validade: mínimo de 10 meses. Sabores          |      |       |       |                        |
|    | variados.                                      |      | 1.10  |       |                        |
| 71 | GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS                | CX   | 140   | 1,92  | 268,80                 |
|    | GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS                |      |       |       |                        |
|    | Açúcar orgânico, polpa de cenoura, vitaminas   |      |       |       |                        |
|    | A, D, B1, B2, B6, Ferro, Zinco, reguladores    |      |       |       |                        |
|    | de acidez ácido fumárico e citrato de sódio,   |      |       |       |                        |
|    | corantes naturais carmim e urucum e            |      |       |       |                        |
|    | aromatizante. (Embalagem 70g);                 |      |       | 2.25  | 2 10 00                |
| 72 | LARANJA - KG Laranja de Boa qualidade,         | KG   | 80    | 3,25  | 260,00                 |
|    | sem ferimentos, firmes, maduras, e com         |      |       |       |                        |
|    | coloração uniforme, unidades em torno de       |      |       |       |                        |
|    | 60g a 80g, casca brilhante, fresca, sem partes |      |       |       |                        |
|    | escuras ou amolecidas. Deve estar              |      |       |       |                        |
|    | acondicionada em embalagens resistentes e      |      |       |       |                        |
|    | transparentes, com etiqueta de pesagem e       |      |       |       |                        |
|    | prazo de validade semanal.                     | Q7.7 |       | 40.00 | <b>-</b> 1 <b>-</b> 00 |
| 73 | LEITE DESNATADO LONGA VIDA                     | CX.  | 15    | 49,80 | 747,00                 |
|    | (embalagem com 12 unidades de 1 litro cada)    |      |       |       |                        |
| 74 | LEITE UHT INTEGRAL - 1.000 ML Leite            | LT   | 3.000 | 4,37  | 13.110,00              |
|    | UHT integral: Leite de vaca, in natura,        |      |       |       |                        |
|    | esterilizado, homogeneizado, submetido à       |      |       |       |                        |
|    | alta temperatura mediante processo térmico     |      |       |       |                        |
|    | de fluxo contínuo e imediatamente resfriado e  |      |       |       |                        |
|    | envasado em condições assépticas em            |      |       |       |                        |

|    | embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas (tetra pak) de 01 litro cada, com tampa de rosca resistente com rótulo e informações do fabricante, data de fabricação lote e validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega;   | ,   |     |      |        |
|----|---|-----|-----|------|--------|
| 75 | MACARRAO TIPO PARAFUSO 500<br>GRAMAS MACARRÃO TIPO PARAFUSO:<br>Com ovos, embalado em saco de polietileno<br>com peso líquido de 500g. Validade mínima<br>de 12 (doze) meses a contar da data de<br>entrega;  | PCT | 100 | 3,93 | 393,00 |
| 76 | MACARRÃO INTEGRAL 500 GRAMAS MACARRÃO INTEGRAL – macarrão espaguete integral. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. |     | 25  | 5,43 | 135,75 |
| 77 | 28971 - MACARRÃO TIPO CABELO DE<br>ANJO MACARRÃO TIPO CABELO DE<br>ANJO: Com ovos, embalado em saco de<br>polietileno com peso líquido de 500g.<br>Validade mínima de 12 (doze) meses a contar<br>da data de entrega;   | PCT | 150 | 5,73 | 859,50 |
| 78 | MACARRÃO TIPO CONCHINHA MACARRÃO TIPO CONCHINHA: Com ovos, embalado em saco de polietileno com peso líquido de 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega;  | PCT | 150 | 4,73 | 709,50 |
| 79 | MACARRÃO TIPO ESPAQUETE 500 GRAMAS MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Com ovos, embalado em saco de polietileno com peso líquido de 500g. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega;   | PCT | 220 | 3,93 | 864,60 |
| 80 | MAMÃO FORMOSA MAMÃO FORMOSA: Novo, sem batidas, rachaduras e podridão. Deve estar íntegro e adequado para consumo com médio grau de amadurecimento. As frutas devem estar acondicionadas em embalagens resistentes e transparentes, com etiqueta de pesagem e prazo de validade semanal - Kg  | KG  | 40  | 4,40 | 176,00 |
| 81 | MANGA - KG Manga: Sem partes escuras ou amolecidas, com coloração e tamanho uniforme típico da variedade, em perfeito estado de conservação e maturação, com aroma característico da fruta. As frutas devem   |     | 60  | 4,74 | 284,40 |

|     | estar acondicionadas em embalagens   |      |     |      |                 |
|-----|--|------|-----|------|-----------------|
|     | resistentes e transparentes, com etiqueta de   |      |     |      |                 |
|     | pesagem e prazo de validade semanal - Kg;  |      |     |      |                 |
| 82  | MARGARINA - 500 GRAMAS Margarina:  | POT  | 140 | 4,93 | 690,20          |
|     | Com sal, 60% a 80% de lipídios.  |      |     |      |                 |
|     | Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor   |      |     |      |                 |
|     | peculiares aos mesmos e deverão estar isento   | S    |     |      |                 |
|     | de ranço e de outras características   |      |     |      |                 |
|     | indesejáveis - embalagem de 500g, limpa e  |      |     |      |                 |
|     | intacta, possuindo rótulo com data de  |      |     |      |                 |
|     | fabricação e validade mínima de 6 meses a  |      |     |      |                 |
| 0.2 | partir da entrega;   | DOTE | 70  | 0.75 | 127.50          |
| 83  | MASSA PARA PASTEL FRESCA-DISCO   | PCT  | 50  | 8,75 | 437,50          |
| 0.4 | GRANDE- 500 GR   | TT C | 20  |      | <b>7</b> 0 < 00 |
| 84  | MAÇÃ FUJI - KG Maçã Fuji: Nova,  | KG   | 80  | 7,45 | 596,00          |
|     | tamanho médio, sem batidas, rachaduras,  |      |     |      |                 |
|     | podridão com casca sã. Deve estar íntegra e  |      |     |      |                 |
|     | adequada para consumo. As frutas devem ser   |      |     |      |                 |
|     | acondicionadas em embalagens resistentes e   |      |     |      |                 |
|     | limpas, com etiqueta de pesagem e prazo de   |      |     |      |                 |
| 0.7 | validade semanal.  | EMD  | 70  | 2.17 | 221.00          |
| 85  | MILHO VERDE MILHO VERDE em sachet  | EMB  | 70  | 3,17 | 221,90          |
|     | Contendo como ingredientes milho, água e   |      |     |      |                 |
|     | sal. Peso líquido: 300 grs. Peso drenado: 200  |      |     |      |                 |
|     | grs. Data de validade com no mínimo 12   |      |     |      |                 |
| 0.0 | meses a partir da entrega  | - ED | 500 | 4.02 | 2 415 00        |
| 86  | OLEO DE SOJA REFINADO - 900 ML Óleo  | FK   | 500 | 4,83 | 2.415,00        |
|     | de Soja Refinado: Tipo 1, 1ª Qualidade.  |      |     |      |                 |
|     | Produto obtido de vegetal de origem de uma   |      |     |      |                 |
|     | única espécie, tendo sofrido processo  |      |     |      |                 |
|     | tecnológico adequado. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume |      |     |      |                 |
|     | insatisfatório. Deve apresentar teores de  |      |     |      |                 |
|     | Vitamina E e 0% de Gordura Trans. O  |      |     |      |                 |
|     | produto deve estar acondicionado em  |      |     |      |                 |
|     | embalagem adequada tipo Pet de 900ml,  |      |     |      |                 |
|     | intacta, sem amassamento e vazamento. Data   |      |     |      |                 |
|     | de validade mínima de 6 meses a partir da  |      |     |      |                 |
|     | entrega;   |      |     |      |                 |
| 87  | OREGANO ORÉGANO característica: deve   | PCT  | 20  | 3,33 | 66,60           |
| 0 / | ser constituído de folhas sãs, limpas e  |      | 20  | 3,33 | 00,00           |
|     | desidratadas, acondicionado em saco plástico   | ,    |     |      |                 |
|     | transparente, atóxico, resistente e  |      |     |      |                 |
|     | hermeticamente vedado. Deve apresentar   |      |     |      |                 |
|     | coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e  | :    |     |      |                 |
|     | sabor característico. Embalagens: embalagen  |      |     |      |                 |
|     | de 6g, com dizeres de rotulagem, data de   |      |     |      |                 |
|     | validade, conforme legislação vigente.   |      |     |      |                 |
| 88  | OVOS DE GALINHA VERMELHOS OVOS   | DUZ  | 120 | 7,45 | 894,00          |
|     | de galinha vermelhos: Selecionados, com  |      |     | ,,   | ,-0             |
|     | cascas limpas, sem trincas ou rachaduras;  |      |     |      |                 |
|     | isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não   |      |     |      |                 |

|    | deve apresentar quaisquer lesões de ordem        |     |     |         |          |
|----|--|-----|-----|---------|----------|
|    | física, mecânica ou biológica. Fornecidos em     |     |     |         |          |
|    | caixa de papelão com 12un, contendo data da      |     |     |         |          |
|    | coleta e data de validade;                       |     |     |         |          |
| 89 | PEPINO SALADA - KG Pepino para salada:           | KG  | 240 | 4,25    | 1.020,00 |
|    | Tamanho médio, apresentando firmeza, com a       |     |     |         |          |
|    | casca brilhante, fresca, sem partes escuras ou   |     |     |         |          |
|    | batidas. Devem estar acondicionados em           |     |     |         |          |
|    | embalagens resistentes e transparentes, com      |     |     |         |          |
|    | etiqueta de pesagem e prazo de validade          |     |     |         |          |
|    | semanal – Kg;                                    |     |     |         |          |
| 90 | PESSEGO EM CALDA peso líquido 800g,              | LAT | 10  | 10,33   | 103,30   |
|    | peso drenado 450g                                |     |     | - 5,5 5 |          |
| 91 | PIMENTÃO VERDE MÉDIO PIMENTÃO                    | KG  | 25  | 6,75    | 168,75   |
|    | verde médio possui comprimento maior ou          |     |     | ,       | ,        |
|    | igual a 10 cm e menor que 15 cm. Deve            |     |     |         |          |
|    | apresentar as características do cultivar bem    |     |     |         |          |
|    | formadas, limpas, com colorações próprias,       |     |     |         |          |
|    | livres de danos mecânicos, fisiológicos,         |     |     |         |          |
|    | pragas e doenças e estar em perfeitas            |     |     |         |          |
|    | condições de conservação e maturação.            |     |     |         |          |
|    | Embalagem plástica contendo etiqueta com a       |     |     |         |          |
|    | identificação e peso do produto.                 |     |     |         |          |
| 92 | POLENTINA - 500 GRAMAS                           | PCT | 120 | 4,00    | 480,00   |
| 93 | POLVILHO DOCE POLVILHO DOCE,                     | PCT | 70  | 4,13    | 289,10   |
|    | fabricado a partir de matérias-primas sãs e      |     |     | , -     | ,        |
|    | limpas. Produto livre de matéria terrosa,        |     |     |         |          |
|    | parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. |     |     |         |          |
|    | A rotulagem deve conter no mínimo as             |     |     |         |          |
|    | seguintes informações: nome e/ou marca,          |     |     |         |          |
|    | ingredientes, data de validade, lote e           |     |     |         |          |
|    | informações nutricionais. Prazo de validade      |     |     |         |          |
|    | de no mínimo 12 meses a partir da data de        |     |     |         |          |
|    | entrega. Pacote de polietileno atóxico,          |     |     |         |          |
|    | resistente, contendo peso líquido de 500g.       |     |     |         |          |
| 94 | PÓ PARA PUDIM PÓ PARA PUDIM                      | CX  | 50  | 11,70   | 585,00   |
|    | sabores morango, baunilha, coco, caramelo:       |     |     | ,       | ŕ        |
|    | Embalagem de 1 kg, contendo amido de             |     |     |         |          |
|    | milho, açúcar, entre outros. Validade 12         |     |     |         |          |
|    | meses a partir da entrega, com rótulo, data de   |     |     |         |          |
|    | validade, informações nutricionais. Sob a        |     |     |         |          |
|    | forma de pó, o produto deverá produzir           |     |     |         |          |
|    | ligeira crepitação quando comprimido entre       |     |     |         |          |
|    | os dedos;  |     |     |         |          |
| 95 | QUEIJO PARMESÃO RALADO- 40                       | PCT | 100 | 6,97    | 697,00   |
|    | GRAMAS   |     |     | ,       | ,        |
| 96 | QUIRERINHA DE MILHO - PCT 1KG                    | PCT | 50  | 3,80    | 190,00   |
|    | Quirerinha tipo grossa de milho amarelo;         |     |     |         |          |
|    | pacote com 1kg. Embalados em plástico            |     |     |         |          |
|    | atóxico, transparente e incolor, isenta de mofo  | ,   |     |         |          |
|    | ou bolores, odores estranhos e substancias       |     |     |         |          |
|    | nocivas. A rotulagem deve conter no mínimo       |     |     |         |          |

|     | as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.  |     |     |       |        |
|-----|---|-----|-----|-------|--------|
| 97  | REPOLHO VERDE OU ROXO REPOLHO verde ou roxo, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.   | UND | 150 | 3,40  | 510,00 |
| 98  | SAGU - 500 GRAMAS Sagu: Classe pérola, tipo 1, saco de polietileno, com peso líquido de 500g. A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega;   | PCT | 50  | 4,82  | 241,00 |
| 99  | SAL EM SACHES DE 1 GRAMA.CAIXA<br>COM 1.000 UNIDADES  | CX. | 3   | 23,80 | 71,40  |
| 100 | SAL REFINADO IODADO EXTRA - 1.000 GRAMAS Sal Refinado Iodado Extra: Pacote de 1 kg. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos. O produto deve apresentar umidade máxima de 1%, O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser acondicionado em embalagem de pacote plástico de 1kg, resistente, transparente e atóxico;  |     | 100 | 2,12  | 212,00 |
| 101 | SALSICHA TIPO VIENA SALSICHA TIPO VIENA - embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar de 3 a 5 kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie).  |     | 25  | 7,75  | 193,75 |
| 102 | SALSINHA ORGÂNICA SALSINHA ORGÂNICA - Maço com peso médio de 250 gramas, frescas e sãs. Não poderão estar golpeadas e danificadas, que prejudiquem sua aparência e utilização. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes. Deverão estar isentas de: substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, sem umidade | MAC | 100 | 4,25  | 425,00 |

|     |   |     | T   | otal Geral  | 124.143,74 |
|-----|---|-----|-----|-------------|------------|
|     | 6 meses;  |     |     |             |            |
|     | rótulo, data de validade mínima de entrega de   |     |     |             |            |
|     | álcool: Frasco de polietileno de 900 ml, com    |     |     | _,          | 1.2,30     |
| 107 |   | FR  | 80  | 2,20        | 176,00     |
|     | resíduos de fertilizantes. De colheita recente. |     |     |             |            |
|     | alterar sua aparência e qualidade. Livre de     |     |     |             |            |
|     | ferrugem ou outros defeitos que possam          |     |     |             |            |
|     | manchas, machucaduras, bolores, sujidades,      |     |     |             |            |
| 100 | tamanho uniformes típicos da variedade, sem     | KO  | 170 | 2,40        | 1.390,00   |
| 106 | maturação. VAGEM VAGEM, fresca, com coloração e | KG  | 170 | 9,40        | 1.598,00   |
|     | estar em perfeitas condições de conservação e   |     |     |             |            |
|     | mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e     |     |     |             |            |
|     | colorações próprias, livres de danos            |     |     |             |            |
|     | cultivar bem formadas, limpas, com              |     |     |             |            |
|     | unidade. Deve apresentar as características do  |     |     |             |            |
|     | tipo especial, pesando de 100 a 200 g a         |     |     |             |            |
|     | 50 a 90 mm de diâmetro transversal do fruto,    |     |     |             |            |
|     | (tomate salada), classe média ou grande, de     |     |     |             |            |
|     | ou redondo, grau médio de amadurecimento        |     |     |             |            |
| 105 | 28990 - TOMATE TOMATE grupo oblongo             | KG  | 450 | 5,95        | 2.677,50   |
| 105 | UNIDADES  28000 TOMATE TOMATE arrange chlorage  | VC  | 450 | 5.05        | 2 677 50   |
| 104 |   | PCT | 50  | 5,20        | 260,00     |
| 104 | entrega.  | DCT | 50  | <i>5</i> 00 | 260.00     |
|     | e data de validade de 10 meses na hora da       |     |     |             |            |
|     | ou estadual (sie). Fabricação: máximo 60 dias   |     |     |             |            |
|     | e carimbo certificado de inspeção federal (sif) |     |     |             |            |
|     | líquido e 84g drenado, intacta sem amassados    |     |     |             |            |
|     | conservantes. Embalagem com peso de 125g        |     |     |             |            |
|     | comestível e sal, não contém glúten nem         |     |     |             |            |
|     | em conserva ao próprio suco com óleo            |     |     |             |            |
| 103 | SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA                   | LAT | 50  | 4,45        | 222,50     |
|     | ou causados por pragas.                         |     |     |             |            |
|     | mecânicos ou danos causados pelo transporte,    |     |     |             |            |
|     | sem sinal de amarelecimento e sem danos         |     |     |             |            |
|     | externa anormal, sem odor e sabor estranhos,    |     |     |             |            |