



ITEM	ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTD	MÉDIA UNITÁRIA	VALOR TOTAL	DIVISÃO
01	1	Biscoito doce tipo Maria, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitados os biscoitos mal-cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Aspecto: massa torrada. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 400 g (quatrocentos gramas). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada pesando 8kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 5. Informação nutricional; 6. Número do lote.	PACOTE 400G	15.000	R\$ 4,59	R\$ 68.850,00	
	2	Biscoito doce tipo Maria, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Sendo rejeitados os biscoitos mal-cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Aspecto: massa torrada. Cor: própria. Cheiro: próprio. Sabor: doce. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 400 g (quatrocentos gramas). A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada pesando 8kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 5. Informação nutricional; 6. Número do lote.	PACOTE 400G	5.000	R\$ 4,59	R\$ 22.950,00	EXCLUSIVA
02	3	Leite em pó. Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis Cor: Branco amarelado. Sabor e odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo saco aluminizado de 200 g hermeticamente fechada. Registro no órgão competente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada contendo 10kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricionista.	PACOTE 200G	72.750	R\$ 7,17	R\$ 521.617,50	
	4	Leite em pó. Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis Cor: Branco amarelado. Sabor e odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo saco aluminizado de 200 g hermeticamente fechada. Registro no órgão competente. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada contendo 10kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricionista.	PACOTE 200G	24.250	R\$ 7,17	R\$ 173.872,50	EXCLUSIVA
03	5	MACARRÃO. odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, com 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricional.	PACOTE 400G	63.000	R\$ 4,03	R\$ 253.890,00	
	6	MACARRÃO. odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico transparente e selado. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, com 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 8. Informação nutricional.	PACOTE 400G	21.000	R\$ 4,03	R\$ 84.630,00	EXCLUSIVA

04	7	Fubá. Farinha de milho flocada pré-cozida, obtida a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Aspecto característico, cor amarela, odor e sabor próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástico resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser papel reforçado contendo 10kg, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; 9. Informação Nutricional.	PACOTE 500G	36.288	R\$	1,78	R\$	64.592,64
05	8	Arroz parboilizado tipo I, beneficiado, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, terrosos, e detritos animais. Aspecto grão longo fino, cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada contendo 30kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação Nutricional.	KG	23.250	R\$	5,42	R\$	126.015,00
	9	Arroz parboilizado tipo I, beneficiado, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, terrosos, e detritos animais. Aspecto grão longo fino, cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada contendo 30kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação Nutricional.	KG	7.750	R\$	5,42	R\$	42.005,00
06	10	Feijão carioca tipo I, in natura, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Aspecto: grão, cor característica, odor e sabor próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, contendo 30kg, adequadas ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 5. Número do lote; 6. Informação nutricional.	KG	16.500	R\$	6,54	R\$	107.910,00
	11	Feijão carioca tipo I, in natura, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades e espécies. Aspecto: grão, cor característica, odor e sabor próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, contendo 30kg, adequadas ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Data de fabricação; 4. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 5. Número do lote; 6. Informação nutricional.	KG	5.500	R\$	6,54	R\$	35.970,00
07	12	Feijão preto tipo 1 -Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico com 1kg	KG	18.750	R\$	7,85	R\$	147.187,50
	13	Feijão preto tipo 1 -Novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, parasitos e mistura de outras variedades e espécies. Acondicionado em saco plástico com 1kg	KG	6.250	R\$	7,85	R\$	49.062,50
08	14	FARINHA DE MANDIOCA - Torrada, seca, fina, tipo 1, branca, isenta de sujidades, grumos, parasitos, larvas e outras substâncias estranhas. E de primeira qualidade. Embalagem em saco plástico transparente, atóxico, pesando 1kg. Validade mínima de 120 dias a contar da data da entrega do produto	KG	11.000	R\$	4,70	R\$	51.700,00
09	15	Açúcar cristal granulado deverá estar isento de fermentações, matéria terrosa, parasitos e detritos animais ou vegetais. Características organolépticas: Aspecto: granulado; Cor: branca; Odor: próprio; Sabor: doce. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 01 Kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, contendo 30kg, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional.	KG	7.667	R\$	4,87	R\$	37.338,29

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

10	16	COLORIFICO. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas- Aspecto: pó fino. - Cor: alaranjada. - Odor: característico. - Sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, contendo 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional	PACOTE 100G	92.610	R\$	1,42	R\$	131.506,20	
	17	COLORIFICO. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Características organolépticas- Aspecto: pó fino. - Cor: alaranjada. - Odor: característico. - Sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 100 grs. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, contendo 10kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informação nutricional	PACOTE 100G	30.800	R\$	1,42	R\$	43.736,00	
	11	18	CONDIMENTO EM PÓ - Cominho, condimento misto, de primeira qualidade, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, moído, acondicionado em saco plástico de polietileno atóxico, pacote de 100g	PACOTE	53.160	R\$	2,11	R\$	112.167,60
		19	CONDIMENTO EM PÓ - Cominho, condimento misto, de primeira qualidade, em pó, destinado ao tempero de alimentos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, moído, acondicionado em saco plástico de polietileno	PACOTE	17.600	R\$	2,11	R\$	37.136,00
12	20	MOLHO DE TOMATE. O produto deve ser obtido de tomates maduros e são, e limpos por processo tecnológico adequado. Características organolépticas - Aspecto: massa homogênea - Cor: vermelha - Odor e sabor: próprio. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica hermeticamente fechada e resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 340 grs. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 24 sachês adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Instruções de uso; 6. Data de fabricação; 7. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 8. Número do lote; 9. Informação Nutricional.	PACOTE 340G	20.000	R\$	2,42	R\$	48.400,00	
13	21	Óleo de soja refinado, obtido através de processo de extração e refino. Características organolépticas - Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C - Cor, odor e sabor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega A embalagem primária do produto deverá ser garrafa Pet. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 900 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 20 garrafas, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega.	GARRAFA 900ML	7.000	R\$	8,92	R\$	62.440,00	
14	22	Carne moída, congelada obtida de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. - Cor: vermelho escuro opaco, característico de produtos congelados. - Odor e sabor: característicos, ausência de ranço. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega O limite máximo para espécie de Gordura bovina é de 15%. Não será permitida a adição de aditivos ao produto. O limite máximo de Água permitido na composição do produto será de 3%. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Cada tubete peso de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.	KG	48.399	R\$	23,23	R\$	1.124.308,77	
	23	Carne moída, congelada obtida de massas musculares esqueléticas de bovinos. A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, sebo, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. - Cor: vermelho escuro opaco, característico de produtos congelados. - Odor e sabor: característicos, ausência de ranço. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega O limite máximo para espécie de Gordura bovina é de 15%. Não será permitida a adição de aditivos ao produto. O limite máximo de Água permitido na composição do produto será de 3%. A carne moída deverá ser embalada imediatamente após a moagem, devendo cada tubete ser de plástico resistente e adequado para o produto. Cada tubete peso de 500 grs. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.	KG	16.000	R\$	23,23	R\$	371.680,00	

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

15	24	Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, sem manchas e parasitas. Características sensoriais: Textura, cor, sabor, e odor característicos. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega O produto deverá ser envasado com materiais previamente aprovados, adequados às condições de processamento e armazenagem, que lhe confirmam proteção durante o transporte e todo o período de armazenamento. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, com peso 1kg. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência	KG	41.250	R\$	23,35	R\$	963.187,50
	25	Filé de Peito de Frango, congelado, não temperado, de primeira qualidade, sem manchas e parasitas. Características sensoriais: Textura, cor, sabor, e odor característicos. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega O produto deverá ser envasado com materiais previamente aprovados, adequados às condições de processamento e armazenagem, que lhe confirmam proteção durante o transporte e todo o período de armazenamento. A embalagem deverá ser de saco plástico transparente, atóxico, com peso 1kg. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência	KG	13.750	R\$	23,35	R\$	321.062,50
16	26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embaladas em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo.	KG	33.310	R\$	11,97	R\$	398.720,70
	27	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE - O produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embaladas em sacos de polietileno e imediatamente congelados no túnel contínuo.	KG	11.100	R\$	11,97	R\$	132.867,00
17	28	Vinagre de álcool obtido pela fermentação acética de líquidos alcoólicos. Ao vinagre não poderá ser adicionado caramelo. Cor, odor e sabor característicos. Deve estar isento de sujidades e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser garrafa plástica transparente, resistente. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 500 ml. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada, contendo 12 unidades adequadas ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação Nutricional	GARRAFA 500ML	8.193	R\$	2,08	R\$	17.041,44
18	29	SAL Cloreto de sódio cristalizado adicionado obrigatoriamente de iodo. Tipo 1. Aspecto: cristais com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, não devendo estar pegajoso ou empedrado. - Cor: branco. - Odor e sabor: inodoro e sabor salino-salgado próprio. O teor de iodo deverá ser igual ou superior a 20mg por quilograma do produto, até o limite máximo de 60mg de iodo por quilograma do produto, conforme regulamentação do Ministério da Saúde. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. Embalagem primária: O material empregado no acondicionamento do sal terá a capacidade de proteger as suas características, com resistência suficiente ao manuseio, adotado sistema automático e inviolável de fechamento, a fim de evitar a sua contaminação e/ou alteração posterior, com peso líquido de 01 kg (um quilo). A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, contendo 30kg adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.	KG	3.841	R\$	1,23	R\$	4.724,43
19	30	CAFÉ torrado, em pó, deve ser proveniente de grãos torrados procedentes de espécimens vegetais genuínos, sãos e limpos. Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso; Cor: variando de acordo com o processo de torração, do castanho claro ao castanho escuro Sabor e Odor: próprios. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser plástica resistente ou aluminizada, própria para conter alimentos. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 250 grs. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão, contendo 20 unidades adequadas ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Data de fabricação; 5. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 6. Número do lote; 7. Informações nutricionais.	PACOTE 250G	3.120	R\$	9,00	R\$	28.080,00
20	31	SARDINHA EM ÓLEO. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas, livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido e apresentar-se de forma íntegra e submerso em óleo comestível. O produto deve ser acondicionado em recipiente metálico, envernizado internamente, hermeticamente fechado e esterilizado, sendo estável à temperatura ambiente. Registro em órgão competente. Aspecto, cor, sabor e odor próprios. Consistência/Textura própria (não poderá apresentar-se amolecida, flácida, dura ou fibrosa. Caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). A embalagem primária do produto deverá ser latas de folhas de flandres, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, inviolável, com o mesmo formato. Não deverão apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 125g. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega.	LATA 125G	27.868	R\$	4,27	R\$	118.996,36
	32	SARDINHA EM ÓLEO. Produto elaborado com sardinhas íntegras, descabeçadas, descamadas, evisceradas, livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido e apresentar-se de forma íntegra e submerso em óleo comestível. O produto deve ser acondicionado em recipiente metálico, envernizado internamente, hermeticamente fechado e esterilizado, sendo estável à temperatura ambiente. Registro em órgão competente. Aspecto, cor, sabor e odor próprios. Consistência/Textura própria (não poderá apresentar-se amolecida, flácida, dura ou fibrosa. Caso o produto contenha a coluna vertebral e/ou espinha, devem ser de consistência friável). A embalagem primária do produto deverá ser latas de folhas de flandres, com verniz sanitário, perfeitamente recravadas, inviolável, com o mesmo formato. Não deverão apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 125g. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega.	LATA 125G	9.200	R\$	4,27	R\$	39.284,00
21	33	ALHO EM PASTA. O produto deve ser de boa qualidade, sem sal e sem adição de condimento, A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica transparente, resistente com 200g. Características organolépticas: Cor e sabor próprios; Odor: característico. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado e lacrada.	POTE 500G	9.000	R\$	8,07	R\$	72.630,00
22	34	CARNE BOVINA, Tipo acém, peça inteira, livre de gordura aparente, sem osso e livre de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, entregar congelado em pacotes próprios para alimentos. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência e data que foi processada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado.	KG	35.114	R\$	22,07	R\$	774.965,98
	35	CARNE BOVINA, Tipo acém, peça inteira, livre de gordura aparente, sem osso e livre de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, entregar congelado em pacotes próprios para alimentos. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência e data que foi processada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado.	KG	11.600	R\$	22,07	R\$	256.012,00

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

EXCLUSIVA

23	36	CARNE BOVINA. Tipo Musculo Traseiro, peça inteira, livre de gordura aparente, sem osso e livre de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, entregar congelado em pacotes próprios para alimentos. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/ procedência e data que foi processada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado.	KG	41.460	R\$	28,99	R\$	1.201.925,40	
	37	CARNE BOVINA. Tipo Musculo Traseiro, peça inteira, livre de gordura aparente, sem osso e livre de substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, entregar congelado em pacotes próprios para alimentos. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/ procedência e data que foi processada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado.	KG	13.700	R\$	28,99	R\$	397.163,00	EXCLUSIVA
24	38	Doce de fruta, tipo mariola, consistência firme, cristalizado, sabores variados, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, tabletes de 30 gramas, acondicionadas em embalagem plástica individual atóxica e pacotes de 1 kg.	PACOTE 400G	11.747	R\$	4,40	R\$	51.686,80	EXCLUSIVA
25	39	Aveia em flocos finos: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Em porção de 30g conter no máximo: 110Kcal e 2,5g gorduras totais; no mínimo: 4g de proteínas e 2,5 g de fibra alimentar; não conter sódio nem açúcar simples, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A, vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações, na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e número do lote. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. Unidade de 165g (caixa ou sachê).	CAIXA 170G	3.373	R\$	4,15	R\$	13.997,95	EXCLUSIVA
26	40	ALHO IN-NATURA. De primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	KG	3.642	R\$	24,17	R\$	88.027,14	
	41	ALHO IN-NATURA. De primeira, sem réstia, sem casca, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitos e larvas, com identificação do produto.	KG	1.100	R\$	24,17	R\$	26.587,00	EXCLUSIVA
27	42	OVOS DE GALINHA. Produto fresco de ave galinácea, tipo médio, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades, pesando em torno de 50g. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Bandeja com 30 unidades. Devendo atender às exigências do regulamento com identificação do produto e prazo de validade.	BANDEJA	13.417	R\$	16,95	R\$	227.418,15	
	43	OVOS DE GALINHA. Produto fresco de ave galinácea, tipo médio, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 30 unidades, pesando em torno de 50g. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal- RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 - CIPOA/MA. Bandeja com 30 unidades. Devendo atender às exigências do regulamento com identificação do produto e prazo de validade.	BANDEJA	4.400	R\$	16,95	R\$	74.580,00	EXCLUSIVA
28	44	Farinha de trigo; com fermento, obtida do trigo moído, limp, desgerminado; de cor branca; enriquecida com ferro e ácido fólico; isenta de sujidades, parasitos e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; acondicionado em embalagem de papel contendo 1kg	kg	3.256	R\$	5,00	R\$	16.280,00	EXCLUSIVA
29	45	PÃO PARA CACHORRO QUENTE. Com sabor característico próprio para consumo humano, embalagem apropriada, tudo em conforme com a legislação. Embalagem em saco plástico impermeável e com data de fabricação e validade. Pacotes com 10 unidades pesando em média 500g.	PCT	15.000	R\$	6,90	R\$	103.500,00	
	46	PÃO PARA CACHORRO QUENTE. Com sabor característico próprio para consumo humano, embalagem apropriada, tudo em conforme com a legislação. Embalagem em saco plástico impermeável e com data de fabricação e validade. Pacotes com 10 unidades pesando em média 500g.	PCT	5.000	R\$	6,90	R\$	34.500,00	EXCLUSIVA
30	47	SALSICHA HOT DOG, unidade média 50g, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser mista de carne de aves, suína e bovina, não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo avermelhado, odor característico, aromatização e condimentação natural. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser de material plástico transparente adequado a embalagem de alimentos; inócuo, fechado hermeticamente (a vácuo), que garanta a integridade do produto, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	KG	5.931	R\$	15,73	R\$	93.294,63	
	48	SALSICHA HOT DOG, unidade média 50g, produzido com ingredientes de 1ª qualidade, deve ser mista de carne de aves, suína e bovina, não apresentar mais de 2% de amido na sua composição, de consistência firme, cor homogênea de tom róseo avermelhado, odor característico, aromatização e condimentação natural. O produto deverá ter mínimo de 80% de validade na data de entrega. A embalagem primária do produto deverá ser de material plástico transparente adequado a embalagem de alimentos; inócuo, fechado hermeticamente (a vácuo), que garanta a integridade do produto, não deve apresentar quaisquer adulterações na sua composição ou sensorial, sem contaminações de ordem física, química ou biológica, sem a presença de manchas azuladas, esverdeadas ou roxas, sem limosidade, nem sinal de congelamento e descongelamento. Na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade, ingredientes, tabela nutricional. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária.	KG			15,73	R\$	29.887,00	
				1900					
<b>VALOR TOTAL</b>							<b>R\$</b>	<b>9.205.384,48</b>	<b>EXCLUSIVA</b>