

RESULTADO DO PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 051/2023

MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 019/2023

A Prefeitura Municipal de Cordisburgo, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, torna público o resultado do Processo Licitatório nº. 051/2023, Modalidade Pregão Eletrônico 019/2023, na forma que segue:

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CUMPRIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E DEMAIS DEMANDAS DA EDUCAÇÃO BÁSICA DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DESTA MUNICIPALIDADE

Fornecedor: JXP COMERCIO E REPRESENTACOES LTDA		CPF/CNPJ: 13.319.422/0001-76	
E-mail: jxp.licita@yahoo.com		Telefone: (31) 98699-0030	
<p>Lote 10 BEBIDA LÁCTEA bebida láctea características técnicas: bebida láctea uht, sabor morango. embalagem primária: embalagem plástica pote de 200ml. contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. ter selo de inspeção sim, sie ou sif. embalagem secundária: acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. validade mínima: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
Descrição Comprador			
<p>10 - BEBIDA LÁCTEA BEBIDA LÁCTEACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: bebida láctea UHT, sabor morango. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica pote de 200mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
BEBIDA LÁCTEA BEBIDA LÁCTEACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: bebida láctea UHT, sabor morango. EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem plástica pote de 200mL. Contendo externamente especificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Ter selo de inspeção SIM, SIE ou SIF. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: acondicionado em embalagem original de fábrica atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 - POTE	0,89	445,00
Marca: trevinho	Fabricante: trevinho	Modelo:	
Total de JXP COMERCIO E REPRESENTACOES LTDA			445,00

Fornecedor: CORDIAL GENEROS ALIMENTICIOS LTDA		CPF/CNPJ: 21.016.690/0001-47	
E-mail: CORDIALDISTALIMENTOS@GMAIL.COM		Telefone: (31) 2524-0515	
<p>Lote 15 CAFÉ TORRADO café torrado características técnicas: café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza abic. isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
Descrição Comprador			
<p>15 - CAFÉ TORRADO CAFÉ TORRADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>			
Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

CAFÉ TORRADO CAFÉ TORRADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Café em pó, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo e pureza ABIC. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500g. Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 - PT	13,00	3.250,00
---	----------	-------	----------

Marca: utela	Fabricante: utela	Modelo: utela
--------------	-------------------	---------------

Lote 46
 MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS macarrão gravatinha (farfalle) com ovos características técnicas: macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no m

Descrição Comprador

46 - MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS características técnicas: Macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) COM OVOS características técnicas: Macarrão farinha de trigo enriquecida tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 - PT	5,60	1.120,00

Marca: renata	Fabricante: renata	Modelo: renata
---------------	--------------------	----------------

Total de CORDIAL GENEROS ALIMENTICIOS LTDA	4.370,00
---	-----------------

Fornecedor: NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME	CPF/CNPJ: 43.465.628/0001-75
--	-------------------------------------

E-mail: licitacao@nuvemdistribuidora.com.br	Telefone: (31) 99692-6854
--	----------------------------------

Lote 1
 ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ abacaxi pérola ou hawaí características técnicas: gráudo. classificação: (polpa amarela), subgrupo: colorido (até 50% da casca amarelo- alaranjada), com peso médio de 1.5 kg para padronização. deve ter coloração e formato uniforme. deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. embalagem: os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Descrição Comprador

1 - ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Graúdo. Classificação: (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), com peso médio de 1.5 kg para padronização. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ ABACAXI PÉROLA OU HAWAÍ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Graúdo. Classificação: (Polpa Amarela), Subgrupo: Colorido (Até 50% da casca amarelo- alaranjada), com peso médio de 1.5 kg para padronização. Deve ter coloração e formato uniforme. Deve estar fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem ser transportadas em caixas de polietileno vazadas. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	200 - K G	5,88	1.176,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 2

ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE) achocolatado em pó (chocolate) características técnicas: achocolatado em pó vitaminado. deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. com umidade máxima de 3%. ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, dat

Descrição Comprador

2 - ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE) ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Achocolatado em pó vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE) ACHOCOLATADO EM PÓ (CHOCOLATE) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Achocolatado em pó vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3%. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 400grs (quatrocentos gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 - PT	3,90	780,00

Marca: NUTRI WAY

Fabricante: NUTRI WAY

Modelo:

Lote 3

AÇÚCAR CRISTAL açúcar cristal características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

3 - AÇÚCAR CRISTAL AÇÚCAR CRISTAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características.VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
AÇÚCAR CRISTAL AÇÚCAR CRISTAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características.VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300 - PT	14,90	4.470,00

Marca: CRISTAL DE MINAS Fabricante: CRISTAL DE MINAS Modelo:

Lote 4

ALHO alhocaracterísticas técnicas: alho tamanho grande, grão de calibre 5, compactos e firmes. devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

4 - ALHO ALHOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Alho tamanho grande, grão de calibre 5, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
ALHO ALHOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Alho tamanho grande, grão de calibre 5, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	70 - K G	15,30	1.071,00

Marca: MLP CEASA Fabricante: MLP CEASA Modelo:

Lote 5

AMENDOIM amendoim características técnicas: amendoim, com pele, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isentam de sujeiras, parasitas e larvas.embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características.validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

5 - AMENDOIM AMENDOIM CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: amendoim, com pele, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isentam de sujeiras, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
AMENDOIM AMENDOIM CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: amendoim, com pele, cru constituídos de grãos inteiros, sem fermentação e mofo, isentam de sujeiras, parasitas e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300 - PT	10,80	3.240,00

Marca: PACHÁ

Fabricante: PACHÁ

Modelo:

Lote 6

AMIDO DE MILHO amido de milho características técnicas: 100% puro de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

6 - AMIDO DE MILHO AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 100%, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
AMIDO DE MILHO AMIDO DE MILHO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: 100%, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - PT	9,56	1.434,00

Marca: PACHA

Fabricante: PACHA

Modelo:

Lote 7

ARROZ POLIDO BENEFICIADO arroz polido beneficiado características técnicas: grupo: beneficiado, subgrupo: polido, classe: longo fino. tipo i. o produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada empapamento. embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

7 - ARROZ POLIDO BENEFICIADO ARROZ POLIDO BENEFICIADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada empapamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
ARROZ POLIDO BENEFICIADO ARROZ POLIDO BENEFICIADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino. Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característica preparação dietética final inadequada empapamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno transparente, livre de sujidades e com o prazo de validade aparente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	400 - PT	19,70	7.880,00

Marca: DUCAMPO

Fabricante: DUCAMPO

Modelo:

Lote 8

BANANA PRATA banana prata características técnicas: do grupo prata. (comprimento maior que 12cm); subclasse 6 (coloração: amarelo); apresentação: penca (com 10 ou mais frutos); categoria i (calibre mínimo 32mm). deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. embalagem: acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.

Descrição Comprador

8 - BANANA PRATA BANANA PRATACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Do Grupo Prata. (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. EMBALAGEM: acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
BANANA PRATA BANANA PRATACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Do Grupo Prata. (comprimento maior que 12cm); SubClasse 6 (Coloração: Amarelo); Apresentação: Penca (com 10 ou mais frutos); Categoria I (calibre mínimo 32mm). Deverá estar fresca, em pencas, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, em condições adequadas, bem desenvolvidas, com polpa íntegra e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. EMBALAGEM: acondicionados em caixas de madeira vazadas e resistentes.	200 - K G	4,68	936,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 9

BATATA INGLESA batata inglesa características técnicas: batata inglesa lavada, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. estarem livres de enfermidades. estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. a polpa deverá estar intacta e limpa. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

9 - BATATA INGLESA BATATA INGLESACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Batata Inglesa Lavada, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
BATATA INGLESA BATATA INGLESACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Batata Inglesa Lavada, tamanho médio, sem brocas e sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	200 - K G	3,88	776,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 12

BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA biscoito doce sabor maizena características técnicas: ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. sem gordura trans. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. características: cor, odor, sabor e textura característicos. embalagem primária: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. não será aceito produto com alterações em suas características. embalagem secundária: caixa de papelão atóxico. validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

12 - BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA BISCOITO DOCE SABOR MAIZENACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
BISCOITO DOCE SABOR MAIZENA BISCOITO DOCE SABOR MAIZENACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 - PT	4,88	2.440,00

Marca: RENATA

Fabricante: RENATA

Modelo:

Lote 13

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER biscoito salgado tipo cream crackercaracterística primária: ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. sem gordura trans. deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. características: cor, odor, sabor e textura característicos. embalagem primária: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. não será aceito produto com alterações em suas características. embalagem secundária: caixa de papelão atóxico. validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes in

Descrição Comprador

13 - BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKERCARACTERÍSTICA PRIMÁRIA: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKERCARACTERÍSTICA PRIMÁRIA: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e/ou farinha de trigo integral, gordura vegetal, farelo ou fibra de trigo, açúcar invertido, extrato de malte, sal. Não deverá conter leite ou soro de leite na composição, entretanto, poderá conter traços de leite. Sem gordura trans. Deverá conter no mínimo 1,4g de fibra alimentar na porção de 30g. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. Características: cor, odor, sabor e textura característicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400 a 500g, tendo dupla embalagem. Não será aceito produto com alterações em suas características. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxico. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 - PT	4,88	2.440,00

Marca: RENATA

Fabricante: RENATA

Modelo:

Lote 16

CANELA EM PÓ canela em pó características técnicas: canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. embalagem primária: devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g, com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. embalagem secundária: caixa de papelão atóxica. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

16 - CANELA EM PÓ CANELA EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g, com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
CANELA EM PÓ CANELA EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: canela pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar contidas em embalagens de polietileno atóxico, de aproximadamente 50g, com identificação dos ingredientes, peso, fornecedor, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	80 - POTE	8,80	704,00

Marca: PACHA

Fabricante: PACHA

Modelo:

Lote 17

CEBOLA BRANCA cebola branca características técnicas: cebola branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

17 - CEBOLA BRANCA CEBOLA BRANCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cebola Branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
CEBOLA BRANCA CEBOLA BRANCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cebola Branca, tamanho grande, sem brotos. Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estejam danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	200 - K G	3,88	776,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 18

CENOURA cenoura características técnicas: cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

18 - CENOURA CENOURA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
CENOURA CENOURA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cenoura vermelha, sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estejam danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	200 - K G	3,88	776,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 19

CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ CHÁ de camomila - sachêCaracterísticas técnicas: chá de camomila e/ou flores de camomila, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.Embalagem primária: caixa com 10 sachês individuais; embalagem secundária: caixa de papel cartão; validade mínima: 14 (quatorze) meses na data da entrega.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

19 - CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de camomila e/ou flores de camomila, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊ CHÁ DE CAMOMILA - SACHÊCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de camomila e/ou flores de camomila, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 - CAIXA	3,33	832,50

Marca: REAL

Fabricante: REAL

Modelo:

Lote 20

CHÁ DE ERVA-DOCE - SACHÊ CHÁ de erva-doce - sachêCaracterísticas técnicas: chá de erva-doce e/ou sementes de erva-doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.Embalagem primária: caixa com 10 sachês individuais; embalagem secundária: caixa de papel cartão; validade mínima: 14 (quatorze) meses na data da entrega.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

20 - CHÁ DE ERVA-DOCE - SACHÊ CHÁ DE ERVA-DOCE - SACHÊCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de erva-doce e/ou sementes de erva-doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
CHÁ DE ERVA-DOCE - SACHÊ CHÁ DE ERVA-DOCE - SACHÊCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de erva-doce e/ou sementes de erva-doce, isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 - CAIXA	3,33	832,50

Marca: REAL

Fabricante: REAL

Modelo:

Lote 21

CHÁ DE HORTELÃ - SACHÊ CHÁ de hortelã - sachêCaracterísticas técnicas: chá de hortelã e/ou folhas e ramos de hortelã (mentha piperita), isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.Embalagem primária: caixa com 10 sachês individuais; embalagem secundária: caixa de papel cartão; validade mínima: 14 (quatorze) meses na data da entrega.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

21 - CHÁ DE HORTELÃ - SACHÊ CHÁ DE HORTELÃ - SACHÊCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de hortelã e/ou folhas e ramos de hortelã (Mentha piperita), isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
CHÁ DE HORTELÃ - SACHÊ CHÁ DE HORTELÃ - SACHÊCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chá de hortelã e/ou folhas e ramos de hortelã (Mentha piperita), isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos.EMBALAGEM PRIMÁRIA: caixa com 10 sachês individuais; EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papel cartão; VALIDADE MÍNIMA: 14 (quatorze) meses na data da entrega.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	250 - CAIXA	3,33	832,50

Marca: REAL

Fabricante: REAL

Modelo:

Lote 22

CHUCHU chuchucaracterísticas técnicas: chuchu extra aa, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

22 - CHUCHU CHUCHUCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chuchu extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
CHUCHU CHUCHUCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Chuchu extra AA, in natura, pouca rugosidade, tamanho médio, procedente de espécies genuínas, sãs e frescas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	150 - K G	3,90	585,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 23

COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR coco ralado úmido sem açúcar características técnicas: coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. aspecto - fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas). embalagem secundária: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

23 - COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. Aspecto - fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR COCO RALADO ÚMIDO SEM AÇÚCAR CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Coco ralado elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros, sem adição de açúcar. Aspecto - fragmentos soltos, cor branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 100g (cem gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 - PT	5,70	2.850,00

Marca: MENINA

Fabricante: MENINA

Modelo:

Lote 24

COLORÍFICO (COLORAU) colorífico (colorau) características técnicas: obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

24 - COLORÍFICO (COLORAU) COLORÍFICO (COLORAU) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. Deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

COLORÍFICO (COLORAU) COLORÍFICO (COLORAU) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Obtido a partir do urucum, acrescido de fubá milho. Deve apresentar coloração uniforme, isenta de sujidades e corantes artificiais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300 - PT	5,34	1.602,00
--	----------	------	----------

Marca: PACHA

Fabricante: PACHA

Modelo:

Lote 25

ERVILHA ervilha características técnicas: grãos seco, partidos ou inteiros, de primeira qualidade, são e limpos. cor característica, produção recente. não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500 g (quinhentos grammas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características.prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

25 - ERVILHA ERVILHA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grãos seco, partidos ou inteiros, são e limpos. Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500 g (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
ERVILHA ERVILHA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grãos seco, partidos ou inteiros, são e limpos. Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 500 g (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - PT	7,90	1.185,00

Marca: QUERO

Fabricante: QUERO

Modelo:

Lote 26

EXTRATO DE TOMATE extrato de tomate características técnicas: extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. embalagem primária: latas de 340g (trezentos e quarenta grammas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento. embalagem secundária caixas de papelão reforçadas. não será aceito produto com alterações em suas características.prazo de validade mínimo: 03 (três) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição Comprador

26 - EXTRATO DE TOMATE EXTRATO DE TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. EMBALAGEM PRIMARIA: latas de 340g (trezentos e quarenta grammas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA caixas de papelão reforçadas. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

EXTRATO DE TOMATE EXTRATO DE TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Extrato de tomate, concentrado; produto resultante da concentração da polpa por processo tecnológico; preparado com frutos maduros, selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. EMBALAGEM PRIMÁRIA: latas de 340g (trezentos e quarenta grammas), com rotulagem segundo legislação vigente e resistente ao transporte e armazenamento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA caixas de papelão reforçadas. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 03 (três) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	450 - LATA	3,55	1.597,50
---	------------	------	----------

Marca: COLONIAL

Fabricante: COLONIAL

Modelo:

Lote 27

FARINHA DE MANDIOCA farinha de mandioca características técnicas: grupo seca; subgrupo extrafina; classe branca; tipo 1. não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características.prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

27 - FARINHA DE MANDIOCA FARINHA DE MANDIOCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo seca; subgrupo extrafina; classe branca; tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
FARINHA DE MANDIOCA FARINHA DE MANDIOCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo seca; subgrupo extrafina; classe branca; tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300 - PT	6,10	1.830,00

Marca: PRAMAR

Fabricante: PRAMAR

Modelo:

Lote 28

FARINHA DE TRIGO farinha de trigo características técnicas: sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características.validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

28 - FARINHA DE TRIGO FARINHA DE TRIGO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

FARINHA DE TRIGO FARINHA DE TRIGO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 1kg (um quilograma). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - PT	4,40	660,00
---	----------	------	--------

Marca: LUNAR

Fabricante: LUNAR

Modelo:

Lote 29

FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 feijão carioca tipo 1 características técnicas: cor clara, produção recente. não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características.prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

29 - FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cor clara, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cor clara, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300 - PT	5,88	1.764,00

Marca: PRAMAR

Fabricante: PRAMAR

Modelo:

Lote 30

FEIJÃO PRETO TIPO 1 feijão preto tipo 1 características técnicas: cor característica, produção recente. não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características.prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

30 - FEIJÃO PRETO TIPO 1 FEIJÃO PRETO TIPO 1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

FEIJÃO PRETO TIPO 1 TÉCNICAS: Cor característica, produção recente. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno transparente, contendo 1 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	300 - PT	6,74	2.022,00
--	----------	------	----------

Marca: PRAMAR Fabricante: PRAMAR Modelo:

Lote 31
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ fermento químico em pó características técnicas: a lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. embalagem primária: intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. embalagem secundária: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

31 - FERMENTO QUÍMICO EM PÓ FERMENTO QUÍMICO EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: A lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ FERMENTO QUÍMICO EM PÓ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: A lista de ingredientes deverá conter: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 250 g, na qual deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxicas, sem sinais de reutilização. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	100 - POTE	7,88	788,00

Marca: TRISANTE Fabricante: TRISANTE Modelo:

Lote 32
FOLHA DE LOURO folha de louro características técnicas: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 20grs (vinte grammas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

32 - FOLHA DE LOURO FOLHA DE LOURO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 20grs (vinte grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
FOLHA DE LOURO FOLHA DE LOURO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: os ingredientes devem conter folhas de louro desidratadas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 20grs (vinte grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - PT	3,80	570,00

Marca: TEMPERITO

Fabricante: TEMPERITO

Modelo:

Lote 33

FUBÁ DE MILHO fubá de milhocaracterísticas técnicas: fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

33 - FUBÁ DE MILHO FUBÁ DE MILHOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
FUBÁ DE MILHO FUBÁ DE MILHOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Fubá de milho isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 01kg (um quilograma). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 - PT	3,68	736,00

Marca: PACHA

Fabricante: PACHA

Modelo:

Lote 34

LARANJA PÊRA laranja pêracaracterísticas técnicas: laranja, sem brocas. características gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. a polpa deve estar intacta e firme. deve apresentar-se em início de maturação. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada

Descrição Comprador

34 - LARANJA PÊRA LARANJA PÊRACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Laranja, sem brocas. Características Gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
LARANJA PÊRA LARANJA PÊRACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Laranja, sem brocas. Características Gerais: sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Deve apresentar-se em início de maturação. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada	200 - K G	3,40	680,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 35

LEITE EM PÓ INTEGRAL leite em pó integral características técnicas: leite em pó integral instantâneo. o produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina a, c, d e ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. o produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. embalagem primária: acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a partir da

Descrição Comprador

35 - LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
LEITE EM PÓ INTEGRAL LEITE EM PÓ INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro, conter a quantidade de cálcio especificada, cor branca interior e sabor característico. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionada em embalagem resistente contendo 400 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	600 - PT	12,90	7.740,00

Marca: ITALAC

Fabricante: ITALAC

Modelo:

Lote 36

LEITE UHT INTEGRAL leite uht integral características técnicas: leite uht (ultra high temperature), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. o produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. embalagem secundária: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

36 - LEITE UHT INTEGRAL LEITE UHT INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite UHT (Ultra High Temperature), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
LEITE UHT INTEGRAL LEITE UHT INTEGRAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite UHT (Ultra High Temperature), em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	1.200 - LITRO	4,78	5.736,00

Marca: ITALAC

Fabricante: ITALAC

Modelo:

Lote 37

LEITE UHT ZERO LACTOSE leite uht zero lactose características técnicas: leite uht (ultra high temperature), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. o produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. embalagem secundária: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

37 - LEITE UHT ZERO LACTOSE LEITE UHT ZERO LACTOSE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite UHT (Ultra High Temperature), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
LEITE UHT ZERO LACTOSE LEITE UHT ZERO LACTOSE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite UHT (Ultra High Temperature), isento de lactose, em embalagens tetra pack de 1 litro, totalmente íntegras, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá possuir selo de inspeção do órgão competente. Sem adição de açúcar e com até 3% de gordura, cor, aroma e odor característico. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão atóxico com no máximo 12 unidades individuais. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	15 - LITRO	6,40	96,00

Marca: PORTO ALEGRE

Fabricante: PORTO ALEGRE

Modelo:

Lote 38

MAÇÃ NACIONAL maçã nacional características técnicas: maçã nacional cultivares: fuji. calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). as maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. as maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. embalagem: devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão

Descrição Comprador

38 - MAÇÃ NACIONAL MAÇÃ NACIONAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Maçã Nacional Cultivares: Fuji. Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. EMBALAGEM: Devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MAÇÃ NACIONAL MAÇÃ NACIONAL CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Maçã Nacional Cultivares: Fuji. Calibre 110 (peso da maçã variando de 157g a 171g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, com coloração vermelha, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. EMBALAGEM: Devem estar acondicionados em caixas de papelão não tóxicos, de forma a não prejudicar a integridade do alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	300 - K G	5,50	1.650,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 39

MACARRÃO ALFABETO COM OVOS macarrão alfabeto com ovos características técnicas: macarrão de sêmola com ovos; seca, em formato de letras, composta por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e i

Descrição Comprador

39 - MACARRÃO ALFABETO COM OVOS MACARRÃO ALFABETO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola com ovos; seca, em formato de letras, composta por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO ALFABETO COM OVOS MACARRÃO ALFABETO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola com ovos; seca, em formato de letras, composta por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	80 - PT	4,30	344,00

Marca: SANTA AMALIA

Fabricante: SANTA AMALIA

Modelo:

Lote 40

MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS macarrão ave maria picado com ovos características técnicas: macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. as massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. não devem estar fermentadas ou rançosas. pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rot

Descrição Comprador

40 - MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
-------------------------	-------------------------	----------------	-------

MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS MACARRÃO AVE MARIA PICADO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo ave maria. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 - PT	3,50	1.750,00
--	----------	------	----------

Marca: FLOR DE LIZ

Fabricante: FLOR DE LIZ

Modelo:

Lote 41

MACARRÃO AVE MARIA PICADO SEM OVOS macarrão ave maria picado sem ovos característicos primárias: ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. deverá ser isento de leite e derivados e ovos. poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações

Descrição Comprador

41 - MACARRÃO AVE MARIA PICADO SEM OVOS MACARRÃO AVE MARIA PICADO SEM OVOS CARACTERÍSTICAS PRIMÁRIAS: Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. Deverá ser isento de leite e derivados e ovos. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO AVE MARIA PICADO SEM OVOS MACARRÃO AVE MARIA PICADO SEM OVOS CARACTERÍSTICAS PRIMÁRIAS: Ingredientes: massa seca de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com corantes naturais. Deverá ser isento de leite e derivados e ovos. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	30 - PT	3,29	98,70

Marca: RENATA

Fabricante: RENATA

Modelo:

Lote 42

MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS macarrão conchinha com ovos característicos técnicas: massa alimentícia de farinha de trigo com ovos, seca para sopa formato conchinha (anelli), composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural urucum e cúrcuma cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de até 13%. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da

Descrição Comprador

42 - MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Massa alimentícia de farinha de trigo com ovos, seca para sopa formato conchinha (anelli), composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural urucum e cúrcuma cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de até 13%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS MACARRÃO CONCHINHA COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Massa alimentícia de farinha de trigo com ovos, seca para sopa formato conchinha (anelli), composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural urucum e cúrcuma cor amarela; obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitindo umidade máxima de até 13%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 - PT	4,45	890,00

Marca: RENATA Fabricante: RENATA Modelo:

Lote 43

MACARRÃO CONCHINHA SEM OVOS macarrão conchinha sem ovos características técnicas: macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato conchinha (anelli), composta por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguinte

Descrição Comprador

43 - MACARRÃO CONCHINHA SEM OVOS MACARRÃO CONCHINHA SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato conchinha (anelli), composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO CONCHINHA SEM OVOS MACARRÃO CONCHINHA SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato conchinha (anelli), composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	30 - PT	5,36	160,80

Marca: RENATA Fabricante: RENATA Modelo:

Lote 44

MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS macarrão espaguete número 08 com ovos características técnicas: macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

44 - MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo enriquecida com ovos tipo espaguete. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 - PT	2,51	1.255,00

Marca: DELICIA**Fabricante:** DELICIA**Modelo:****Lote 45**

MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS macarrão espaguete número 08 sem ovos características técnicas: macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete. ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes in

Descrição Comprador

45 - MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS MACARRÃO ESPAGUETE NÚMERO 08 SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo espaguete. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	30 - PT	3,33	99,90

Marca: RENATA

Fabricante: RENATA

Modelo:

Lote 47

MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) SEM OVOS macarrão gravatinha (farfalle) sem ovos características técnicas: macarrão de semolina e vitaminas tipo gravatinha (farfalle). ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo

Descrição Comprador

47 - MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) SEM OVOS MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) SEM OVOS MACARRÃO GRAVATINHA (FARFALLE) SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo gravatinha (farfalle). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	30 - PT	6,90	207,00

Marca: RENATA

Fabricante: RENATA

Modelo:

Lote 48

MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS macarrão parafuso com ovos características técnicas: macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

48 - MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de farinha de trigo especial com ovos tipo parafuso (fusili). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	500 - PT	2,51	1.255,00

Marca: FLOR DE LIZ

Fabricante: FLOR DE LIZ

Modelo:

Lote 49

MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS macarrão parafuso sem ovos características técnicas: macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: n

Descrição Comprador

49 - MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS MACARRÃO PARAFUSO SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	30 - PT	3,09	92,70

Marca: RENATA

Fabricante: RENATA

Modelo:

Lote 50

MACARRÃO PENNE COM OVOS macarrão penne com ovos características técnicas: macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informa

Descrição Comprador

50 - MACARRÃO PENNE COM OVOS MACARRÃO PENNE COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO PENNE COM OVOS MACARRÃO PENNE COM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de farinha de trigo com ovos; seca, em formato penne, composta por: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 - PT	3,33	666,00

Marca: DONA BENTA

Fabricante: DONA BENTA

Modelo:

Lote 51

MACARRÃO PENNE SEM OVOS macarrão penne sem ovos características técnicas: macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato penne, composta por: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. embalagem primária: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome

Descrição Comprador

51 - MACARRÃO PENNE SEM OVOS MACARRÃO PENNE SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato penne, composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MACARRÃO PENNE SEM OVOS MACARRÃO PENNE SEM OVOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: macarrão de sêmola sem ovos; seca, em formato penne, composta por: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corante natural (cúrcuma e urucum). Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, e fragilidade à pressão do dedo. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico de 500 gramas; intacta, resistente, transparentes, atóxicos termossoldado; contendo data de fabricação, validade e número do lote de forma indelével. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado, pesando até 10 kg. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto quebrado ou com alterações em suas características.PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	30 - PT	4,48	134,40

Marca: DONA BENTA

Fabricante: DONA BENTA

Modelo:

Lote 52

MAMÃO FORMOSA mamão formosacaracterísticas técnicas: mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 kg (um quilo) a 1,3 kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. embalagem: os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Descrição Comprador

52 - MAMÃO FORMOSA MAMÃO FORMOSACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MAMÃO FORMOSA MAMÃO FORMOSACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Mamão de porte médio, pesando aproximadamente de 1,0 Kg (um quilo) a 1,3 Kg (um quilo e trezentos) cada unidade, coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	200 - K G	4,78	956,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 53

MARGARINA margarina características técnicas: creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. embalada em potes de plástico de 500g. apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. embalagem primária: embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. embalagem secundária: caixa de papelão atóxica. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

53 - MARGARINA MARGARINA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. Embalada em potes de plástico de 500g. Apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** caixa de papelão atóxica. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MARGARINA MARGARINA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Creme vegetal, cremoso, com sal, com 60% a 80% de lipídeos. Embalada em potes de plástico de 500g. Apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e bolores. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagens com identificação do produto, ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	100 - POTE	6,78	678,00

Marca: DELICIA

Fabricante: DELICIA

Modelo:

Lote 54

MELANCIA melanciacaracterísticas técnicas: melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. embalagem: os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Descrição Comprador

54 - MELANCIA MELANCIACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. **EMBALAGEM:** Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MELANCIA MELANCIACARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Melancia com peso acima de 10 kg fresca, redonda, compacta, firme, coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, aroma, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações. EMBALAGEM: Os alimentos não devem estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelão ou plástico reciclado.	300 - K G	3,40	1.020,00

Marca: MLP CEASA

Fabricante: MLP CEASA

Modelo:

Lote 55

MILHO PARA CANJICA BRANCO milho para canjica brancocaracterísticas técnicas: milho de canjica branca; de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

55 - MILHO PARA CANJICA BRANCO MILHO PARA CANJICA BRANCO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Milho de canjica branca; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. **VALIDADE MÍNIMA:** 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

MILHO PARA CANJICA BRANCO MILHO PARA CANJICA BRANCO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Milho de canjica branca; beneficiado, polido, limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 14% por peso. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 - PT	6,33	1.266,00
---	----------	------	----------

Marca: PACHA Fabricante: PACHA Modelo:

Lote 56
MILHO PARA PIPOCA milho para pipoca características técnicas: milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

56 - MILHO PARA PIPOCA MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
MILHO PARA PIPOCA MILHO PARA PIPOCA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Milho para pipoca, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos grammas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	200 - PT	4,14	828,00

Marca: PACHA Fabricante: PACHA Modelo:

Lote 57
ÓLEO DE SOJA REFINADO Óleo de soja refinado características técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. embalagem primária: acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento. embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. não será aceito produto com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição Comprador

57 - ÓLEO DE SOJA REFINADO ÓLEO DE SOJA REFINADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
ÓLEO DE SOJA REFINADO ÓLEO DE SOJA REFINADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Acondicionada em recipientes (recipiente de plástico, pet), de 900 ml, não apresentando amassos, vazamento e abaulamento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	1.000 - LITRO	5,00	5.000,00

Marca: LIZA

Fabricante: LIZA

Modelo:

Lote 58

ORÉGANO orégano características técnicas: os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas. embalagem primária: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição Comprador

58 - ORÉGANO ORÉGANO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
ORÉGANO ORÉGANO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: os ingredientes devem conter folhas de orégano desidratadas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica atóxica, de polietileno, com peso de 500grs (quinhentos gramas). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após cozimento o produto deverá manter a integridade do corte solicitado. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	50 - PT	24,90	1.245,00

Marca: PACHA

Fabricante: PACHA

Modelo:

Lote 59

OVOS DE GALINHA BRANCOS ovos de galinha brancos características técnicas: tipo grande, frescos, selecionados. produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. embalagem primária: atóxica, em pentes com 30 ovos embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. não será aceito produto com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

59 - OVOS DE GALINHA BRANCOS OVOS DE GALINHA BRANCOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tipo grande, frescos, selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: atóxica, em pentes com 30 ovos EMBALAGEM SECUNDÁRIA de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
OVOS DE GALINHA BRANCOS OVOS DE GALINHA BRANCOS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tipo grande, frescos, selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: atóxica, em pentes com 30 ovos EMBALAGEM SECUNDÁRIA de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	600 - DZ	8,40	5.040,00

Marca: PERFA

Fabricante: PERFA

Modelo:

Lote 62

PIMENTÃO pimentão características técnicas: pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

62 - PIMENTÃO PIMENTÃO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

PIMENTÃO PIMENTÃO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Pimentão verde, íntegros e frescos, compactos e firmes. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	200 K G	5,98	1.196,00
---	---------	------	----------

Marca: MLP CEASA **Fabricante:** MLP CEASA **Modelo:**

Lote 63
POLVILHO AZEDO polvilho azedocaracterísticas técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote

Descrição Comprador

63 - POLVILHO AZEDO POLVILHO AZEDOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
POLVILHO AZEDO POLVILHO AZEDOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - PT	11,90	1.785,00

Marca: PACHA **Fabricante:** PACHA **Modelo:**

Lote 64
POLVILHO DOCE polvilho doce características técnicas: produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. embalagem primária: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e

Descrição Comprador

64 - POLVILHO DOCE POLVILHO DOCE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total

<p>POLVILHO DOCE POLVILHO DOCE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto amiláceo extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação, deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas. Sob a forma de pó deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 01 kg (um quilograma). Identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, lote, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características.</p> <p>VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	150 - PT	10,09	1.513,50
--	----------	-------	----------

Marca: PACHA	Fabricante: PACHA	Modelo:
---------------------	--------------------------	----------------

<p>Lote 65</p> <p>REPOLHO repolhocaracterísticas técnicas: repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>

<p>Descrição Comprador</p> <p>65 - REPOLHO REPOLHOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.</p>
--

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
REPOLHO REPOLHOCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Repolho branco in natura extra, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	150 - K G	3,90	585,00

Marca: MLP CEASA	Fabricante: MLP CEASA	Modelo:
-------------------------	------------------------------	----------------

<p>Lote 66</p> <p>SAL REFINADO IODADO sal refinado iodado características técnicas: não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. embalagem primária: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. embalagem secundária: rafia ou sacos de polietileno. não será aceito produto com alterações em suas características. prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</p>

<p>Descrição Comprador</p> <p>66 - SAL REFINADO IODADO SAL REFINADO IODADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Ráfia ou sacos de polietileno. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais</p>
--

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
SAL REFINADO IODADO SAL REFINADO IODADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Ráfia ou sacos de polietileno. Não será aceito produto com alterações em suas características. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO: 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais	100 - PT	1,50	150,00

Marca: LEVE	Fabricante: LEVE	Modelo:
--------------------	-------------------------	----------------

<p>Lote 67</p> <p>SUCO CONCENTRADO DE CAJU suco concentrado de cajucaracterísticas técnicas: concentrado líquido para refresco de fruta sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. embalagem primária: devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
--

Descrição Comprador

67 - SUCO CONCENTRADO DE CAJU SUCO CONCENTRADO DE CAJUCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
SUCO CONCENTRADO DE CAJU SUCO CONCENTRADO DE CAJUCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor caju, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - VIDRO	3,89	583,50

Marca: IMPERIAL

Fabricante: IMPERIAL

Modelo:

Lote 68

SUCO CONCENTRADO DE GOIABA suco concentrado de goiaba características técnicas: concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. embalagem primária: devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

68 - SUCO CONCENTRADO DE GOIABA SUCO CONCENTRADO DE GOIABA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
SUCO CONCENTRADO DE GOIABA SUCO CONCENTRADO DE GOIABA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor goiaba, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - VIDRO	5,50	825,00

Marca: IMPERIAL

Fabricante: IMPERIAL

Modelo:

Lote 70

SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ suco concentrado de maracujá características técnicas: concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. embalagem primária: devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

70 - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor maracujá, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - VIDRO	6,99	1.048,50

Marca: IMPERIAL

Fabricante: IMPERIAL

Modelo:

Lote 71

SUCO CONCENTRADO DE UVA suco concentrado de uva características técnicas: concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. embalagem primária: devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

71 - SUCO CONCENTRADO DE UVA SUCO CONCENTRADO DE UVA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
SUCO CONCENTRADO DE UVA SUCO CONCENTRADO DE UVA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Concentrado líquido para refresco de fruta sabor uva, sem adição de açúcar, para diluição. Deverá render aproximadamente 5 litros, e fornecer a cada 20 ml (2 colheres de sopa): 9 kcal e 2,0 g de carboidratos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Devem estar acondicionados em garrafas de plástico ou vidro transparentes limpos, não violados, resistentes, contendo 500 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	150 - VIDRO	4,67	700,50

Marca: IMPERIAL

Fabricante: IMPERIAL

Modelo:

Lote 72

TEMPERO tempero características técnicas: tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. ingredientes: sal e alho. embalagem primária: intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. embalagem secundária: fardo de filme plástico (pe) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. não será aceito produto com alterações em suas características. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador

72 - TEMPERO TEMPERO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. Ingredientes: sal e alho. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
TEMPERO TEMPERO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tempero pronto à base de alho e sal, sem adição de outros ingredientes e/ou corantes artificiais. Ingredientes: sal e alho. EMBALAGEM PRIMÁRIA: intacta de 500g, constando data da fabricação data de validade e número do lote do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de filme plástico (PE) atóxico termossoldado, reforçados e resistentes, hermeticamente selado. Após preparo o produto deverá manter a integridade solicitada. Não será aceito produto com alterações em suas características. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	100 - PT	5,21	521,00

Marca: TEMPERITO Fabricante: TEMPERITO Modelo:

Lote 73

TOMATE tomate características técnicas: tomate longa vida extra aa, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. embalagem: acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

73 - TOMATE TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
TOMATE TOMATE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Tomate longa vida extra AA, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, polpa íntegra e firme, coloração uniforme, casca lisa e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	200 - K G	4,75	950,00

Marca: MLP CEASA Fabricante: MLP CEASA Modelo:

Lote 74

VAGEM vagem características gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. embalagem: acondicionados em caixas de madeira vazadas, resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição Comprador

74 - VAGEM VAGEM CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: Acondicionados em caixas de madeira vazadas, resistentes, conforme quantidade solicitada.

Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
VAGEM VAGEM CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Tamanho e coloração uniforme, livre de materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. EMBALAGEM: Acondicionados em caixas de madeira vazadas, resistentes, conforme quantidade solicitada.	200 - K G	13,98	2.796,00

Marca: MLP CEASA Fabricante: MLP CEASA Modelo:

Lote 75

VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL vinagre branco de Álcool características técnicas: fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%. embalagem primária: garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. embalagem secundária: caixa de papelão atóxica. validade mínima: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.

Descrição Comprador			
75 - VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOLCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.			
Descrição do Fornecedor	Quantidade / Unid. Med.	Unitário Final	Total
VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOLCARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Fermentado de vinho, com acidez mínima de 4%. EMBALAGEM PRIMÁRIA: garrafa transparente de polietileno, resistente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão atóxica. VALIDADE MÍNIMA: 06 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	50 - VIDRO	2,98	149,00
Marca: TOSCANO		Fabricante: TOSCANO	Modelo:
Total de NUVEM DISTRIBUIDORA LTDA ME			99.277,50

Cordisburgo, 03 de Agosto de 2023.



 Vivian Liboreiro Da Silva Araujo - Pregoeiro(a)