

APÊNDICE A

Quantitativo Estimado por Unidade Gestora Gerenciadora/ Participante

Nr item	Descrição detalhada	BASE	DSSM	13ª CIA DAM	1ºRCC	29º BIB	3º GAC AP	4º B LOG	CMSM	HGESM	Pq R Mnt/3	TOTAL
1	BOLO ALIMENTÍCIO, (CUCA TIPO ALEMÃ), base do bolo: massa de levedura, coberta com farofa crocante (manteiga, açúcar, farinha e canela), sem recheio. Peso aproximado 500 g (variação inferior aceitável de 5%). Pronto para o consumo. Devem ser distribuídos no máximo 8 horas após o preparo.	319	15	100	700	120	50	10	0	66	264	1644
2	BOLO ALIMENTÍCIO, (CUCA TIPO ALEMÃ), base do bolo: massa de levedura, coberta com farofa crocante (manteiga, açúcar, farinha e canela), com recheio. Variação dos recheios: morango, uva, pêssego, abacaxi ou chocolate. Peso aproximado 500 g (variação inferior aceitável de 5%). Pronto para o consumo. Devem ser distribuídos no máximo 8 horas após o preparo. Recheio será definido no momento do pedido, após emissão do empenho.	545	15	100	232	200	50	10	0	66	264	1482
3	DOCE CONFEITADO TIPO BRIGADEIRO. Pronto para consumo, na pelotina com fundo rendado, peso aproximado 20 g cada (variação aceitável de 10%). Não congelado. Os brigadeiros deverão preferencialmente ser confeccionados no dia do evento, ou em até 48 (quarenta e oito) horas anteriores a realização do evento. Caixa c/100 Und. Sabores a ser definido após a emissão do empenho: (castanha de caju, brigadeiro tradicional, brigadeiro de leite em pó, bicho-de-pé, brigadeiro de amendoim)	181	25	20	19	45	10	10	0	40	84	434
4	DOCE CONFEITADO TIPO TRUFA DE	197	20	20	163	45	10	10	0	54	84	603

	CHOCOLATE. Características adicionais: pronto para consumo, na pelotine com fundo rendado, peso aproximado 20 g cada (variação aceitável de 10%). Não congelado. Os bombons deverão preferencialmente ser confeccionados no dia do evento, ou em até 48 (quarenta e oito) horas anteriores a realização do evento. Caixa c/100 Und.											
5	DOCE CONFEITADO TIPO TRUFA DE NOZES. Características adicionais: pronto para consumo, na pelotine com fundo rendado, peso aproximado 20 g cada (variação aceitável de 10%). Não congelado. Os bombons deverão preferencialmente ser confeccionados no dia do evento, ou em até 48 (quarenta e oito) horas anteriores a realização do evento. Caixa c/100 Und.	434	20	15	4	45	10	10	0	54	84	676
6	DOCE CONFEITADO, tipo: minichurros, peso unitário aproximado: 30 g (variação aceitável de 10%), ingredientes: água, farinha de trigo, margarina, açúcar refinado, características adicionais: recheio com doce de leite. Pronto para consumo, na pelotine. Caixa c/100 Und.	130	20	15	30	70	10	10	0	59	84	428
7	MINI PÃO FRANCÊS. Assado e pronto para o consumo. Ingredientes básicos: farinha trigo 1ª qualidade / fermento / sal / açúcar / margarina e água, peso mínimo de 25 g e peso máximo de 35 g. Deverá ser assado em até 6hs contados do horário da entrega.	850	100	500	294	350	50	10	0	434	480	3068
8	MINI PÃO FRANCÊS. Assado e pronto para o consumo. Ingredientes: farinha trigo 1ª qualidade / fermento / sal / açúcar / margarina e água, com cobertura de gergelim, peso mínimo de 25 g e peso máximo de 35 g. Deverá ser assado em até 6hs contados do horário da entrega.	618	30	500	0	300	50	10	0	434	480	2422

9	PÃO FRANCÊS. Ingredientes básicos: farinha trigo especial, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso aproximado 50 g. Deverá ser de assado em até 6hs contados do horário da entrega.	2089	375	400	90	400	300	10	0	1028	480	5172
10	PÃO CACHORRO QUENTE. Ingredientes básicos: farinha trigo/fermento/sal/açúcar /margarina e água, peso aproximado 50 g (variação aceitável de 10%). Pronto para o Consumo. Deverá ser assado em até 12 horas contados da entrega.	1968	150	200	102	500	300	10	0	1028	480	4738
11	PÃO PRETO FRANCÊS. Composição básica: farinha de trigo integral e centeio, no mínimo com sementes de girassol e linhaça, peso aproximado de 50 g (variação aceitável de 10%). Deverá ser de confecção recente e entregue assado e pronto para o consumo. Deverá ser assado em até 6hs contados do horário da entrega.	392	10	150	234	45	300	10	0	720	480	2341
12	SALGADOS DIVERSOS COXINHA. Apresentação: frito. Pronto para consumo, na pelotina. Não congelado. Variedade dos recheios: Frango, frango com catupiri, carne gado de 1ª moída, queijo, presunto e queijo, requeijão, calabresa. Peso aproximado 20 g (variação aceitável de 10%). Os salgadinhos deverão ser confeccionados no dia do evento, ou em até 8 (oito) horas anteriores a realização do evento. A quantidade de cada recheio será definido após a emissão da Nota de Empenho. Caixa c/100 Und.	255	10	20	31	45	25	10	0	78	84	558
13	SALGADOS DIVERSOS CROQUETE. Apresentação: frito. Pronto para consumo, na pelotina. Não congelado. Confeccionado com carne moída de gado de 1ª. Peso	167	10	20	15	45	25	10	0	78	84	454

	aproximado 20 g (variação aceitável de 10%). Os salgadinhos deverão ser confeccionados no dia do evento, ou em até 8 (oito) horas anteriores a realização do evento. A quantidade de cada recheio será definido após a emissão da Nota de Empenho. Caixa c/100 Und.											
14	SALGADOS DIVERSOS EMPADA. Apresentação: assado. Pronto para consumo, na pelotina. Não congelado. Variedade dos recheios: Frango, carne moída de gado de 1ª ou queijo. Peso aproximado 20 g (variação aceitável de 10%). Os salgadinhos deverão ser confeccionados no dia do evento, ou em até 8 (oito) horas anteriores a realização do evento. A quantidade de cada recheio será definido após a emissão da Nota de Empenho.	155	10	15	21	45	25	10	0	120	84	485
15	SALGADOS DIVERSOS RISSOLES. Apresentação: frito. Pronto para consumo, na pelotina. Não congelado. Variedade dos recheios: Carne de Gado de 1ª moída, Queijo ou Milho Cremoso. Peso aproximado 20 g (variação aceitável de 10%). Os salgadinhos deverão ser confeccionados no dia do evento, ou em até 8 (oito) horas anteriores a realização do evento. A quantidade de cada recheio será definido após a emissão da Nota de Empenho.	167	10	20	24	45	25	10	0	78	84	463
16	SALGADOS DIVERSOS PASTEL. Apresentação: frito. Pronto para consumo, na pelotina. Não congelado. Variedade dos recheios: Carne de Gado de 1ª moída, Queijo, Presunto e Queijo. Peso aproximado 20 g (variação aceitável de 10%). Os salgadinhos deverão ser confeccionados no	187	10	20	66	45	25	10	0	78	84	525

	dia do evento, ou em até 8 (oito) horas anteriores a realização do evento. A quantidade de cada recheio será definido após a emissão da Nota de Empenho.											
17	MINI PIZZA. Apresentação: Assada. Pronto para o consumo. Não congelado. Variedade de sabores: queijo, calabresa, portuguesa. Formato: Redondo; Tamanho: Diâmetro 6 cm (variação inferior aceitável de 10%). Caixa com 100 unidades	153	10	20	24	45	25	10	0	119	84	490
18	PÃO, TIPO FRANCÊS, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar /margarina e água, peso 50 g, Apresentação cru e congelado	2088	1200	400	540	800	398	10	41	3360	480	9317
19	AÇAI, com banana, pronto para consumo, tipo sorvete de massa, apresentação congelado. Pote: 500 gramas. Variação aceitável para mais ou para menos de 5% nas dimensões e capacidades.	284	10	50	0	500	300	10	0	23	420	1597
20	ALFAJOR, apresentação congelado, pacote c/ 50 g a 60g, chocolate branco.	1540	300	300	696	800	250	450	32	1488	1560	7416
21	ALFAJOR, apresentação congelado, pacote c/ 50 g a 60g, chocolate preto.	1557	300	300	816	800	250	450	145	1488	1560	7666
22	ALFAJOR, recheio: doce de leite, com cobertura de chocolate branco, 50g a 60g.	1636	300	500	1824	2000	400	450	0	1488	1560	10158
23	ALFAJOR, recheio: doce de leite, com cobertura de chocolate preto, 50g a 60g.	1636	300	500	1800	2000	798	450	138	1488	1560	10670
24	AMIDO DE MILHO, tipo maisena.	730	50	100	737	700	200	20	8	80	852	3477
25	BALA, tipo pastilha, sabor hortelã.	254	6	50	127	100	10	5	0	12	240	804
26	BALA, tipo recheada, sabor variado.	194	6	50	176	100	10	5	30	24	240	835
27	BALA, tipo recheada, sabor café.	199	6	50	14	100	10	5	0	12	240	636

28	BARRA CEREAL, sabor banana, aveia e mel, caixa com 24 Unidades.	614	10	50	144	250	100	5	168	470	240	2051
29	BARRA CHOCOLATE. Tipo: blend, meio amargo, ou ao leite. Validade mínima 12 meses. O tipo do chocolate e a quantidade de cada será definido no momento da emissão do empenho. OBS: Não será aceito chocolate fracionado tipo cobertura.	322	10	300	819	350	100	10	38	360	180	2489
30	BISCOITO PALITO, com cobertura de chocolate. Embalagem 300 g	1182	24	50	403	250	50	15	19	600	1800	4393
31	BISCOITO RECHEADO, sabor sortido, características adicionais com recheio, embalagem com aproximadamente 140g	3490	24	50	707	500	300	15	0	600	1800	7486
32	BISCOITO WAFFER, sabor chocolate e avelã, embalagem com aproximadamente 115g.	1912	24	100	1188	700	300	15	140	883	1800	7062
33	BISCOITO WAFFER, sabor chocolate, embalagem com aproximadamente 115g.	2224	24	100	876	700	200	15	140	883	1800	6962
34	BISCOITO WAFFER, sabor morango, embalagem com aproximadamente 115g.	2225	24	100	828	700	200	15	41	883	1800	6816
35	BISCOITO, amanteigado classificação doce, características adicionais sem recheio, aproximadamente 330g	2291	24	200	1762	500	200	15	151	600	1800	7543
36	BISCOITO, apresentação quadrado, sabor água e sal, classificação salgado, sem recheio, de 360g a 400g.	1896	24	200	536	500	400	15	380	360	1800	6111
37	BISCOITO, sabor maizena, apresentação redondo, sem recheio. Tipo Maria.	2178	24	200	1148	500	300	15	42	576	1800	6783
38	BISCOITO, tipo champagne, ingredientes açúcar, farinha de trigo, glúten, ovo e sal.	908	24	300	523	500	200	15	89	720	1800	5079
39	BOLO ALIMENTÍCIO TIPO TORTA CONFEITADA. Ingredientes básicos do pão de ló: farinha de trigo, leite, ovos, fermento, açúcar. Com até 3 (três) recheios a cargo da contratante, podendo ser de bombom, nata, nozes, leite condensado, abacaxi,	364	20	100	0	150	50	5	0	96	420	1205

	ameixa, morango, brigadeiro, beijinho, leite em pó, doce de leite ou tipo prestígio. Decorado com cobertura de chantili e/ou ganache. Entregue em embalagem plástica, própria para bolo. Recheio, cobertura e tamanho será definido no momento da emissão da Nota de Empenho.											
40	BOLO ALIMENTÍCIO, sabor gotas de chocolate, panetone, peso: aproximado 400 g.	540	30	150	372	300	137	10	6	202	480	2227
41	BOLO ALIMENTÍCIO, sabor: baunilha com recheio chocolate, tipo: com recheio, características adicionais: embalagem individual.	2496	30	150	0	500	100	30	0	4800	1800	9906
42	BOLO ALIMENTÍCIO, sabor: baunilha, peso: aproximado 40 g, prazo validade: mínimo 6 meses.	2496	30	150	0	500	100	30	499	4800	1800	10405
43	BOLO ALIMENTÍCIO, sabor: cenoura com recheio chocolate, tipo: com recheio, características adicionais: embalagem individual.	2496	30	150	0	500	100	30	366	4800	1800	10272
44	BOLO ALIMENTÍCIO, sabor: chocolate, peso aproximado: 40 g, prazo validade: mínimo 6 meses.	2496	30	150	0	500	100	30	499	4800	1800	10405
45	BOLO ALIMENTÍCIO, sabor: morango, peso aproximado: 40 g, prazo validade: mínimo 6 meses.	2492	30	150	0	500	100	30	395	4800	1800	10297
46	Wafer recheado, cobertura: chocolate preto, com recheio, sabor: diversos, (tipo bombom).	874	10	150	422	180	200	30	8	72	480	2426
47	CALDA DOCE PARA RECHEIO / cobertura, caramelo, para sorvete, embalagem com, aproximadamente, 1,3 kg, validade 12 meses.	75	2	50	71	50	15	5	1	12	48	329
48	CALDA DOCE PARA RECHEIO / cobertura,	75	2	50	172	80	10	5	0	12	48	454

	chocolate, para sorvete, embalagem com, aproximadamente, 1,3 kg, validade 12 meses.											
49	CALDA DOCE PARA RECHEIO / cobertura, morango, para sorvete, embalagem com, aproximadamente, 1,3 kg, validade 12 meses.	75	2	50	110	50	10	5	0	12	48	362
50	CHANTILI, ingredientes: gordura vegetal, interesterificada, açúcar, sal, prazo mínimo de validade 12 meses, embalagem 1 litro.	138	5	60	25	100	100	5	7	120	132	692
51	CHOCOLATE MEIO AMARGO, apresentação em barra, para cobertura.	377	6	100	259	200	100	10	8	240	132	1432
52	CHOCOLATE PRETO, massa sabor ao leite recheio coco. Tipo Prestígio. Caixa c/30und.	155	6	160	623	75	200	10	18	48	480	1775
53	CHOCOLATE, ao creme, caramelizado, com flocos crocantes, cobertura chocolate. Tipo Chokito, Caixa C/30 Und.	139	2	160	686	75	200	10	0	48	480	1800
54	CHOCOLATE, tipo: branco, apresentação: barra, sabor: tradicional, prazo validade mínima: 12 meses.	315	10	150	812	75	120	10	16	48	132	1688
55	CHOCOLATE, tipo: preto, apresentação: barra, sabor: ao leite, prazo validade mínima: 12 meses.	371	10	180	342	300	150	10	28	240	132	1763
56	CHOCOLATE, tipo: preto, apresentação: granulado, sabor: tradicional.	303	20	180	744	80	100	10	20	240	132	1829
57	CHOCOLATE em gotas, tipo blend.	296	5	100	170	50	50	10	0	36	132	849
58	CÔCO RALADO, ingredientes: amêndoa de côco, apresentação desidratado e triturado, características adicionais: desengordurado, sem glúten.	162	10	100	589	100	50	10	11	48	132	1212
59	CORANTE ALIMENTÍCIO, cor: amarelo, emb com aproximadamente 10ml.	89	5	20	102	0	10	10	0	5	54	295

60	CORANTE ALIMENTÍCIO, cor: vermelho, emb com aproximadamente 10ml.	89	5	20	184	0	10	10	0	5	54	377
61	CORANTE ALIMENTÍCIO, cor: verde, emb com aproximadamente 10ml.	89	5	20	0	50	10	10	0	5	54	243
62	CREME DE LEITE, até 20% de gordura, UHT.	4296	120	400	3233	1600	2000	40	1196	6000	2400	21285
63	CREME DE LEITE, teor gordura acima de 40% de gordura, processamento pasteurizado, características adicionais: creme tipo nata.	2844	200	400	3034	500	1000	40	0	480	2400	10898
64	CREME DE LEITE, teor gordura: 21 a 40% de gordura, processamento: uht.	2736	100	800	1541	0	600	40	0	4800	2400	13017
65	DOCE CONFEITADO TIPO BOMBOM. Características adicionais: pronto para consumo, na pelotine com fundo rendado, peso aproximado 25g cada. Não congelado. Variedade de cobertura dos bombons: Chocolate branco, Chocolate Blend, Chocolate ao leite. Variedade de recheios dos bombons: nozes, cereja, licor, castanha de caju, brigadeiro tradicional, brigadeiro de leite em pó, bicho-de-pé, brigadeiro de amendoim. Os bombons deverão preferencialmente ser confeccionados no dia do evento, ou em até 48 (quarenta e oito) horas anteriores a realização do	438	10	200	19	100	500	5	0	65	84	1421

	evento. Recheio e cobertura será definido no momento da emissão da Nota de Empenho. Caixa C/100 Und.											
66	DOCE LEITE, tipo: tradicional. Ingredientes obrigatórios na composição: leite e açúcar. Unidade de fornecimento aproximado: 4,8kg.	212	5	70	1416	300	100	10	8	18	420	2559
67	DOCE LEITE, tipo: tradicional. Ingredientes obrigatórios na composição: leite e açúcar. Unidade de fornecimento aproximado: 400g.	386	10	100	168	120	200	15	6	288	2400	3693
68	DOCE NÃO CONFEITADO, tipo: massa, sabor: goiaba, prazo de validade mínimo: 12 meses – goiabada.	592	5	120	936	400	100	15	40	240	360	2808
69	DOCE NÃO CONFEITADO, tipo: massa, sabor: banana (mariola).	847	10	250	1644	300	500	10	112	240	360	4273
70	DOCE NÃO CONFEITADO, tipo: massa, sabor: paçoca amendoim. Unidade de fornecimento: embalagem com 50 unidades, 20g cada.	1297	10	120	163	300	200	10	389	240	1080	3809
71	Farinha de rosca, base: de pão torrado, apresentação: grânulos finos, médios	2544	20	200	552	150	50	20	0	360	480	4376
72	Farinha de trigo, grupo: industrial, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: sem fermento	2152	60	350	360	300	350	20	104	504	1080	5280

73	Farinha pré mistura para pão francês	817	1	250	1356	1000	250	5	118	24	1080	4901
74	Fermento biológico fresco em barra – Embalagem em tablete de 500 gramas. Hermeticamente fechada, vedada e resistente com data de fabricação. O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	692	20	150	1010	700	350	5	192	60	420	3599
75	Fermento biológico seco, pó granulado – aplicação fermentação longa/massas salgados ou em doces	389	5	300	2352	300	100	5	0	240	420	4111
76	Fermento químico em pó – produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico – Embalagem lata de 1000 g	646	30	150	2432	500	500	10	40	600	420	5328
77	FRUTA, tipo 1: uva-passa, apresentação: desidratada, seca, adicional: branca, embalagem com 500 g.	145	5	20	886	50	20	10	0	48	72	1256
78	FRUTA, tipo 1: uva-passa, apresentação: desidratada, seca, adicional: preta, embalagem com 500g.	215	5	20	0	80	20	10	4	48	72	474

79	FRUTA, tipo 1, ameixa, apresentação desidratada, seca, sem caroço, adicional: preta.	214	5	20	0	80	20	10	5	60	72	486
80	FRUTAS CRISTALIZADAS SORTIDAS, nas variedades ameixa, figo, abacaxi, pêsego, pêra, abóbora, morango e banana, embalagem com 1 kg.	798	5	20	40	80	10	10	1	60	72	1096
81	GELATINA ALIMENTÍCIA, apresentação: pó, sabor: sabor variado, origem: animal.	1195	30	250	504	1300	1000	15	44	480	1200	6018
82	GELATINA ALIMENTÍCIA, sabor sem sabor, apresentação incolor, origem animal.	1485	10	250	504	50	150	15	0	204	84	2752
83	GELEIA, sabor morango, validade mínima 12 meses.	1484	15	120	504	250	150	15	10	240	1140	3928
84	GELEIA, sabor uva, validade mínima 12 meses.	1234	15	120	394	250	150	15	13	240	1140	3571
85	GELEIA, tipo: frutas, sabor: frutas vermelhas, característica adicional: isento de açúcar – diet.	1184	15	120	144	250	150	15	10	704	1140	3732
86	GELEIA, tipo: frutas, sabor: variado, característica adicional: sem corantes ou conservantes blister, caixa com aproximadamente 144 unidades.	1074	15	120	144	0	100	10	5	600	48	2116

87	GLICOSE, ingredientes glicose de milho e açúcar invertido, prazo validade 1 ano.	373	1	20	0	0	100	15	0	24	48	581
88	LEITE CÔCO, tipo: integral, prazo validade mínima: 12 meses.	418	24	100	504	200	100	20	13	120	120	1619
89	LEITE CONDENSADO, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínima: 12 meses.	2310	300	400	2052	1400	2000	60	571	3360	2760	15213
90	MASSA para lasanha 500 g.	1362	80	250	924	700	250	60	0	420	1080	5126
91	Massa alimentícia – tipo: para pastel, base da massa: farinha de trigo refinada, apresentação: fresca, resfriada, formato: em rolo	990	40	150	623	200	254	50	72	240	480	3099
92	MASSA para pastel / rolo 2 kg.	1111	30	150	540	400	250	20	36	420	300	3257
93	MASSA para pastel pacote 500g.	4462	50	150	1764	200	150	60	0	240	1080	8156
94	MEL puro de abelha, pote de 1kg.	1672	12	100	809	300	300	15	32	12	180	3432
95	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: farinha de trigo, margarina, leite e ovos, aplicação bolo. Embalagem com aproximadamente 450g.	3659	24	150	60	200	200	15	0	288	2160	6756

96	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: açúcar, amido modificado de mandioca, sal, aromatizante, aplicação: pão doce, características adicionais: mistura em pó amarela, para creme de confeitiro.	2550	24	200	0	10	100	10	24	120	540	3578
97	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: amido, polvilho azedo, gordura vegetal, soro leite, aplicação: pão de queijo.	2754	24	300	696	200	400	15	0	120	540	5049
98	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: farinha de trigo ferro ácido fólico farinha de centeio, aplicação: pão de centeio.	350	24	50	240	0	100	15	0	48	480	1307
99	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: farinha de trigo integral, ferro e ácido fólico, aplicação: pão integral.	186	24	50	240	0	100	15	0	48	480	1143
100	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: farinha de trigo, açúcar, fermento em pó, sabor: abacaxi, aplicação: bolo. Embalagem com aproximadamente 450g.	426	24	200	96	150	100	15	0	300	480	1791
101	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: farinha de trigo, sal, tipo 1 pré mix, estabilizante etxxv, enzi – sabor: natural, aplicação: pão francês.	796	24	300	780	900	100	15	90	24	540	3569
102	MISTURA ALIMENTÍCIA, ingredientes: farinha de trigo, tipo 1 pré mix, sabor: natural, aplicação: pão doce (hot dog).	2896	24	100	60	200	100	15	0	29	540	3964

103	Mistura para pão de batata	2122	20	100	0	0	100	20	0	24	360	2746
104	OLEAGINOSA, tipo: Amendoim, apresentação: Japonês, adicional: Com Sabor.	2090	1	20	240	80	50	15	0	24	78	2598
105	OLEAGINOSA, tipo: Amendoim, apresentação: Torrada, adicional: Sem Casca.	2099	1	40	283	100	50	15	0	24	78	2690
106	OLEAGINOSA, tipo: NOZ, apresentação: natural.	2096	1	40	43	20	50	15	0	12	78	2355
107	PAÇOCA, tipo amendoim, açúcar e água. Unidade de fornecimento: pote com 20 und.	1192	20	50	180	800	400	10	329	240	1320	4541
108	PÃO DE QUEIJO congelado.	1238	50	150	1284	400	300	10	0	360	540	4332
109	Pão de forma integral – base: de farinha de trigo integral tipo: de forma, apresentação: fatiado	878	24	100	384	80	60	20	0	1560	1800	4906
110	Pão de hamburger ou cachorro quente – produto fermentado preparado com farinha de trigo, fermento biológico, sal (cloreto de sódio), açúcar, água (ou leite) e um elemento gorduroso, como a manteiga ou óleo. Caracteriza-se por apresentar uma casca lisa, macia e castanho-dourada, com miolo uniforme e textura macia, base: de farinha de trigo refinada, tipo: semidoce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente	348	24	150	196	500	50	20	0	912	300	2500

111	Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: forma, tipo adicional: de leite apresentação: fatiado	1218	24	100	4	0	50	20	268	2160	1800	5644
112	PÓ PARA FLAN, sabor baunilha, tipo uso dietético.	642	24	400	504	800	400	20	32	384	420	3626
113	PÓ PARA FLAN, sabor chocolate, tipo uso sobremesa.	742	20	400	792	1000	400	20	36	240	420	4070
114	PÓ PARA MARIA MOLE, composição: açúcar, gelatina, essências, aplicação: uso culinário.	136	1	400	1428	0	100	10	0	108	1560	3743
115	PÓ PARA PUDIM, sabor: baunilha, prazo validade mínima: 12 meses.	461	20	400	720	500	400	20	56	420	420	3417
116	PÓ PARA PUDIM, sabor: variado, exceto baunilha, prazo validade mínima: 12 meses.	761	20	400	648	500	400	20	16	420	420	3605
117	Polvilho azedo – Amido, base: de mandioca, grupo: fécula, acidez: azedo, aspecto físico: tipo 1	238	10	200	360	100	300	20	0	24	420	1672
118	Polvilho doce. embalagem 500 g. amido, base: de mandioca, grupo: fécula, acidez: polvilho doce, aspecto físico: tipo 1	3088	10	200	240	200	200	20	0	24	420	4402
119	Preparado panificação, tipo: melhorador de farinha, composição: ácido ascórbico e alfa-amilase, apresentação: pó	3320	1	50	0	50	100	20	0	120	720	4381

120	RAPADURA, tipo mandolate tradicional, embalagem com aproximadamente 140 g.	998	30	100	1464	800	300	20	250	72	1440	5474
121	SAGU. Amido à base de mandioca, do grupo tapioca, subgrupo: Sagu Artificial. Aspecto Físico: Tipo 1	998	24	100	1212	400	250	20	43	120	72	3239
122	TORRONE. Doce Confeitado, peso aproximado: 45 g, ingredientes: Com Amendoim, características Adicionais: Embalados Individualmente.	788	100	100	2788	1400	400	30	203	2400	1320	9529
123	Mel de abelha (sachê de aproximadamente 15 g). Ingredientes: produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro e sabor: próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O produto deve possuir registro no ministério da agricultura. Caixa com 144 unid.	134	1	50	12	200	300	30	0	120	60	907
124	Biscoito integral. Embalagem própria para alimentos contendo nesta 137 a 144 gramas. Marcas referências: Nabisco (Club Social), Marilan (Pit Stop), ou marcas similares.	443	200	50	468	800	100	30	0	1200	1440	4731
125	Pão integral fatiado – apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25 g cada,	196	20	100	0	0	100	30	0	720	1440	2606

	composto de farinha de trigo integral, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso de 500 gramas.											
126	Torrada tradicional, tipo: de mini-pão tipo canapés, base da massa: farinha de trigo refinada, tradicional. Emb 142gr	190	100	75	0	180	100	30	0	240	600	1515

HEITOR LUIZ DESSOY – Cap
Integrante da Área Administrativa

SUÉLEN SILVEIRA DE CASTRO GONÇALVES - 3º Sgt

Integrante da Área Administrativa