

PROPOSTA DE PREÇO				TIPO DE LICITAÇÃO	NÚMERO
				CHAMDADA PÚBLICA	001/2026

Lote	Item	Qtde	Unid	Código	Descrição	Preço Unitário	
1	1	35	Kg	13226	ABOBRINHA ITALIANA abobrinha brasileira, de primeira qualidade; tamanho e coloração uniformes, sem excesso de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos aderidos a superfície externa, devendo atender ao disposto na legislação vigente. Acondicionados em caixas, atendendo aos padrões de embalagem de acordo com a legislação vigente.	5,79	
2	2	530	Un	18713	ALFACE- Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE	5,66	
3	3	30,0	Kg	423	ALHO -Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	35,26	
4	4	60,0	Kg	8839	BANHA - Banha de origem animal, embalado em baldes plásticos ou outro recipiente, exceto lata, em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA ou SIM, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 60 dias.	16,12	
5	5	90,0	Kg	1614	BATATA-DOCE - Peso médio entre 200g a 350g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem	6,96	

					desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença 1121 5,90 6613,90 de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Em perfeito estado. KG		
6	6	200,0	Kg	14087	BERGAMOTA - Produto de primeira qualidade. Fruta cítrica. Peso médio entre 140g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. KG	9,61	

7	7	280,0	Kg	18714	BETERRABA - Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	6,03	
8	8	90,0	Kg	27783	BISCOITO/ROSCA DE POLVILHO - Produto de primeira qualidade. Ingredientes permitidos: polvilho, leite, ovos e óleo vegetal. Produzido no dia anterior ao dia da entrega, deverá manter características do produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. KG	41,19	
9	9	125,0	Kg	25170	BOLACHA DE MANTEIGA - Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de	41,19	

					primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação.		
10	10	130,0	Kg	25172	BOLACHA DE MILHO - Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação.	41,19	
11	11	130,0	Kg	30661	BOLACHA DE NATA - Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação.	44,07	
12	12	55,0	Kg	27024	BOLACHA PINTADA - Bolacha pintada colonial, decorada com glacê e açúcar colorido. Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Embalagem de 1Kg íntegra, contendo data	49,80	

					de fabricação e validade, conforme legislação vigente. Validade 30 dias a partir da data de entrega. Lote precisa apresentar rótulo com informações recomendadas do produto.		
13	13	220,0	Un	27834	BRÓCOLIS - Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos 1305 6,80 8874,00 fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE.	9,49	
14	14	270,0	Kg	409	CENOURA- Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de	6,43	

					conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG		
15	15	45,0	Un	970	CHÁ DE CAMOMILA: Flores de camomila desidratadas. Embalagem de 30g	6,59	
16	16	45,0	Un	11838	CHÁ DE ERVA-DOCE: Semente de erva-doce desidratadas. Embalagem de 30g	5,93	
17	17	130,0	Kg	946	CHUCHU- Chuchu verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG	6,96	
18	18	30,0	Un	762	COUVE CHINESA 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, isento de sujidades, parasitas e larvas. UNID.	9,62	
19	19	80,0	Mç	2010	COUVE MANTEIGA - Tipo manteiga de tamanho médio, talo verde, inteiros, coloração uniforme, e sem manchas. Bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material, terroso e umidade externa, anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e, transporte. Molho de no mínimo 7 folhas.	6,09	

20	20	130,0	Un	18717	COUVE-FLOR - Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da inflorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	8,93	
21	21	30,0	Un	2991	CUCA COM RECHEIO: Obtida a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitadas cucas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas ou "embatumadas" aspecto massa pesada, secas ou com formação de mofo. O produto deverá ser embalado individualmente. A cuca deverá apresentar textura macia e com sabor característico. PESO APROXIMADO DE 600 GR	24,87	
22	22	50,0	Un	7246	CUCA SEM RECHEIO: Obtida a partir de matéria prima de primeira qualidade, a massa deve estar macia e aerada. Serão rejeitadas cucas mal assadas, queimadas, amassadas, achatadas ou "embatumadas" aspecto massa pesada, secas ou com	22,66	

					formação de mofo. O produto deverá ser embalado individualmente. A cuca deverá apresentar textura macia e com sabor característico. PESO APROXIMADO DE 600 GR		
23	23	45,0	Kg	4745	DOCE DE FRUTAS - Doce de frutas caseiro em pasta tipo chimier (embalagem de vidro com 1 kg) sabor de uva, figo e morango - deve constar data de fabricação e prazo de validade, de acordo com legislação sanitária.	9,84	
24	24	35,0	Kg	1617	DOCE DE LEITE - Doce de leite, pote de 1 kg. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.	11,15	
25	25	20,0	Mç	17638	ESPINAFRE - Espinafre convencional, fresco, de primeira qualidade.	8,75	
26	26	800,0	Kg	391	FEIJÃO PRETO - de 1ª qualidade, novo, pertencer da última safra, constituído de grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Em bom estado de conservação. Embalagem: plástica atóxica de 1kg, resistente, transparente, identificado com no mínimo nome do produto e data de validade.	10,29	
27	27	50,0	Kg	27839	FILE DE PEIXE TILÁPIA - congelado de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinhos, fatiados em bifes de 100g em média, isentos de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Pacotes de 1 kg, devidamente selado, com especificação de peso, validade do produto e marca/procedência. Suas condições devem atender as condições determinadas pelas normas do RIISPOA, ANVISA, SIM, SIP, ou SIF.	63,00	
28	28	270,0	L	1458	IOGURTE DE MORANGO -Embalagem Plástica de 500G, hermeticamente vedado.	15,96	

					Feito com integral. Características sensoriais própria do produto. Rotulagem adequada conforme a Resolução RDC 259/2002 e 360/2003 ANVISA. Sabores diversos. Não aceitaremos bebidas lácteas e outros diferente do iogurte		
29	29	480,0	Kg	418	LARANJA - Produto de primeira qualidade, fresca, de tamanho médio. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de 838 2,96 2480,48 decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas.	7,66	
30	30	65,0	Un	18924	LEGUMES CORTADOS - Mix de legumes cortados; composto aproximadamente de 16% milho verde, 21% cabotiá, 21% cenoura, 21% chuchu, 21% mandioca. Pode conter brócolis no lugar do chuchu. Sem aditivos. Embalados em embalagem selada, com data de fabricação e validade. Sem conservantes. Embalagem plástica com rótulo contendo informações nutricionais, informações sobre a conservação 1196	25,41	

					11,50 13.754,00 doméstica, e ter registro de inspeção. Embalagem com 250g.		
31	31	210,0	Kg	275	MASSA CASEIRA FRESCA - produto fresco. Deve ser elaborada com farinha de trigo e ovos, obtido pelo amassamento mecânico dos ingredientes. Isento de gordura trans e aditivos alimentares. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada na sua composição. Não serão aceitas massas quebradas, com embalagens danificadas ou com presença de sujidades, matérias terrosas, parasitas e larvas. Embalagem: transparente, atóxico e resistente, contendo 1 Kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso e fabricante. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega	32,33	
32	32	170,0	Kg	21822	MANDIOCA/AIPIM – de 1ª qualidade, compacta, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Devem ser apresentados com grau de maturidade médio e em boas condições de consumo, cor, odor e sabor característico. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. O produto deve ser isento de: sujidades, insetos, parasitas, larvas, rachaduras, cortes e perfurações, de peso e tamanho padrão. Deverá ser embalado em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente com etiqueta identificando o peso do produto, nome do produtor, data de validade.	11,33	
33	33	100,0	Kg	27841	MASSA PARA MINI PIZZA INTEGRAL E NORMAL - Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré-assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou	34,96	

					aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.		
34	34	155,0	Kg	1246	MOLHO DE TOMATE CONGELADO - Molho preparado de tomate, sem conservantes. Podem conter os seguintes temperos: alho, cebola, manjerição, orégano e sal. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem de 0,5kg a 1kg. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	12,09	
35	35	65,0	Kg	287	MORANGA CABOTIÁ - Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas.	5,29	
36	36	60,0	Kg	25175	MORANGO - de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal	39,46	

					que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG		
37	37	1480,0	Duz	413	OVOS DE GALINHA - Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze). O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no	9,96	

					SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. DÚZIA		
38	38	1.600,0	Un	25174	PÃO CASEIRO FATIADO - Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	15,18	
39	39	450,0	Kg	4744	PÃO CASEIRO SOVADO - pão caseiro a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico e/ou biológico, ovos, água e sal. Não deve possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Isento de conservantes, corantes e aromatizantes. Tamanho médio de 500 g, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados aspecto massa pesada” e de características organolépticas anormais. Embalagem: cada unidade deve ser embalada em embalagem plásticas atóxica, resistente, transparente, com etiqueta (contendo data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional). A data de entrega não pode exceder mais que 2 dias da data de fabricação.	17,96	
40	40	350,0	Un	30662	PÃO DE CENTEIO OU INTEGRAL – Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias	21,90	

					<p>primas de primeira qualidade. Deverá ter aparência boa. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: o pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagens plásticas resistente e atóxica, com vedação adequada. O rotulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. unidade</p>		
41	41	180,0	Un	8488	<p>PÃO DE MILHO – pão a base de farinha de milho e farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Não deve possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Isento de conservantes, corantes e aromatizantes. O pão deve apresentar-se macio, novo e bem assado. Não serão aceitos pães torrados ou mal assados, queimados, amassados ou achatados e embatumados, com características organolépticas anormais. Cada unidade deve pesar aproximadamente 500 gramas. Devem ser embalado em embalagem plástica, transparente, com etiqueta (contendo data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional).</p>	14,91	
42	42	170,0	Un	30663	<p>PÃO DE LEITE - Pão caseiro à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite, fermento químico e/ou biológico, ovos, água e sal. Não deve possuir gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Isento de conservantes, corantes e aromatizantes. Tamanho médio de 500 g, com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados e “embatumados” (aspecto de massa pesada), bem como aqueles com aracterísticas organolépticas anormais. Embalagem: cada unidade deve ser embalada individualmente em embalagem plástica atóxica, resistente e transparente, com etiqueta contendo data</p>	16,96	

					de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional. A data de entrega não pode exceder 2 dias da data de fabricação.		
43	43	50,0	Un	27780	PÃO DE QUEIJO CASEIRO - Produto de primeira qualidade, congelado. Ingredientes permitidos: polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamoniaco. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade 50g, acondicionados em embalagens de 0,5kg ou 1 kg.	46,16	
44	44	50,0	Kg	9443	PEPINO - De 1ª qualidade, limpo, túrgido (sem sinais de desidratação e enrugamento da casca). Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	7,63	
45	45	180,0	Kg	13252	POLPA DE FRUTAS - Polpa de fruta, 100% natural, de primeira qualidade, sem adição de açúcar, livre de conservantes, aromatizantes, estabilizantes e acidulantes. Congelado com temperatura entre - 15° a - 18°. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem 01 KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização - MAPA. Sabores: abacaxi,	47,00	

					abacaxi com hortelã, morango, bergamota, laranja com mamão e maracujá.		
46	46	147,0	Kg	23971	QUEIJO MUSSARELA - fatiado. embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade (mínima de 03 meses da data de entrega), peso líquido e registro no ministério da saúde e/ou agricultura. deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas de acordo com o fabricante, e adequadas, respeitando as características do produto. de modo que as embalagens não se apresentem alteradas	50,93	
47	47	10,0	Kg	13141	RABANETE - Produto innatura. Unidades inteiras, íntegras, frescas e limpas (sem folhas). Sem rachaduras ou perfurações, sem machucados internos e externos. Embalagem primária: saco plástico contendo no mínimo 1Kg do produto. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa. Apresentar certificação.	10,81	
48	48	160,0	Un	760	REPOLHO - Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações, amassados), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de	5,06	

					decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE		
49	49	30,0	Mç	27842	RÚCULA - rúcula in natura, limpa e higienizada, livre de insetos, microrganismo ou outras impurezas.	5,79	
50	50	485,0	L	25176	SUCO DE UVA INTEGRAL CONCENTRADO 100% natural - pasteurizado, produzido com fruta in natura de 1ª qualidade, não adoçado, sem adição de água, corantes, conservantes, edulcorantes ou aditivos alimentares. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. Em embalagem de 1 litro. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Deverá possuir registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínimo de 6 meses a contar da entrega.	22,16	
51	51	200,0	Mç	18716	TEMPERO VERDE - De primeira qualidade. Hortalica classificada como verdura, cor verde vivo, fresco, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Não pode estar com aspecto murcho. O produto deverá estar condicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. Maços de 0,5kg.	5,53	
52	52	40,0	Kg	4369	TOMATE CEREJA - Primeira qualidade, orgânico, in natura, fresco, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho	38,77	
53	53	785,0	Kg	416	TOMATE SALADA - Tomate in natura, convencional, fresco, de primeira qualidade, em início de maturação, firme e íntegro, sem manchas e cor característica uniforme, sem sujidades e sem parasitas.	7,69	

					Produto embalado em sacos plásticos transparentes com indicação de peso.		
54	54	45,0	Kg	2013	VAGEM - Produto in natura, tenro, sem machucados internos e externos, cor uniforme, sem perfurações ou ferrugens. Embalagem primária: saco plástico transparente contendo no mínimo 1Kg do produto. Embalagem secundária: caixa plástica vazada e limpa	17,46	

- Validade da proposta: 60(sessenta) dias

- Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos, fretes, impostos, obrigações, entre outros.

Data:

Carimbo CNPJ da Firma

Assinatura do Representante Legal