

QUADRO DE QUANTIDADES E VALORES POR SECRETARIA - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 2025 - EDUCAÇÃO/ASSISTÊNCIA SOCIAL E ESPORTES

Alimento	Especificação	UND	Quant. Total	Valor Unitário R\$	EDUCAÇÃO	TOTAL EDUCAÇÃO R\$	ESPORTES	TOTAL ESPORTES R\$	ASSISTÊNCIA	TOTAL ASSISTÊNCIA R\$	VALOR TOTAL ED+ESP+ASS R\$
Abacate	Abacate manteiga - Características Técnicas: casca verde escura brilhante, lisa, fina, polpa cremosa aveludada cor amarela claro. De primeira qualidade, apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá estar de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	400	9,55	400	R\$ 3.820,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 3.820,00
Abacaxi	Abacaxi pérola - Características Técnicas: Frutos perfeitos, são, forma piramidal arredondada e cheia, a polpa consistente, isentos de danos mecânicos. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	1092	10,28	900	R\$ 9.252,00		R\$ 0,00	192	R\$ 1.973,76	R\$ 11.225,76
Abóbora Menina	Abóbora Menina - Características Técnicas: Tamanho médio. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições e conservação e maturação. Obs.: Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei, conforme Resolução CNNPA 12/78 e Decreto Lei 986 de 21/10/69. Embalagem: acondicionadas em sacos de polietileno ou propileno II, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91	Kg	48	6,51		R\$ 0,00		R\$ 0,00	48	R\$ 312,48	R\$ 312,48
Abobrinha italiana	Abobrinha - Características Técnicas: Casca fina e de cor verde, sempre brilhante e firme, haste aparada, peso entre 200 a 500 gramas; polpa deverá ser amarelo claro. Não poderá apresentar casca suja ou manchada, polpa amolecida ou mofada. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	800	6,51	800	R\$ 5.208,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 5.208,00
Açúcar Refinado	Açúcar Refinado - Açúcar refinado - Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação açúcar refinado. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de papel reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	Kg	3900	5,47	3600	R\$ 19.692,00	60	R\$ 328,20	240	R\$ 1.312,80	R\$ 21.333,00
Água de coco 100% natural	Água de coco 100% natural. Sem adição de conservadores artificiais e açúcar (menos de 1% para padronização do produto). Embalagem Tetra Pak de 200 a 250 mL.	Und	4000	4,18	4000	R\$ 16.720,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 16.720,00
Aipim/Mandioca (descascado)	Aipim (mandioca) pré-elaborado, higienizado congelado. Características Técnicas: Aipim descascado, picado e congelado. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Deverá ser entregue em saco plástico transparente próprio para alimentos e selado. Embalagens normalmente contendo 1kg.	Kg	908	10,11	800	R\$ 8.088,00	60	R\$ 606,60	48	R\$ 485,28	R\$ 9.179,88
Alface	Alface - Características Técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre	UND	480	3,99		R\$ 0,00		R\$ 0,00	480	R\$ 1.915,20	R\$ 1.915,20
Alho	Alho Nobre - Características Técnicas: tipo especial, classe 6, Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91, do Ministério da Agricultura e Reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Observação: Apresentar Certificado de Classificação de Vegetais, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura em modelo oficial e de acordo com a legislação específica.	Kg	517	37	500	R\$ 18.500,00	5	R\$ 185,00	12	R\$ 444,00	R\$ 19.129,00

Almôndega (bolinho) de carne bovina com aveia	Almôndega bovina com aveia – Almôndega de carne bovina moída (acém), limpa e magra, sem mistura de outras carnes de animais ou órgãos, com aveia (30%) e temperos naturais (cominho, cebola, alho, ...), sal máximo de 1%. Congeladas, peso unitário de 40g a 50g, contendo até 10% de gordura. Embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM	Kg	4500	30,08	4500	R\$ 135.360,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 135.360,00
Amido de milho	Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs - Amido de milho - fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Sob a forma de pó deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Ingrediente: amido de milho. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado, pacotes de 1 kg.	Kg	384	10,35	360	R\$ 3.726,00		R\$ 0,00	24	R\$ 248,40	R\$ 3.974,40
Arroz branco	Arroz branco - tipo 1 - Arroz branco - tipo 1 Arroz branco, tipo 1, longo fino; polido; grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, em embalagem de 1 kg.	Kg	800	5,53	800	R\$ 4.424,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 4.424,00
Arroz integral	Arroz integral - Arroz integral – Características: classe: longo, fino, tipo I integral. Deve apresentar grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, cor, odor e sabor característicos. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas e não deverá apresentar-se empapado após o preparo. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Validade mínima de 8 meses na data da entrega	Kg	1200	5,84	1200	R\$ 7.008,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 7.008,00
Arroz parboilizado	Arroz parboilizado - Arroz parboilizado. Características técnicas: beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária : sacos de polietileno, transparente, pacotes de 1 Kg. Data de fabricação: máximo de 30 dias. Prazo de Validade mínimo de 6 meses.	Kg	13876	5,34	13000	R\$ 69.420,00	300	R\$ 1.602,00	576	R\$ 3.075,84	R\$ 74.097,84
Aveia em flocos finos	Aveia em flocos finos - Aveia em flocos finos - produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalada em polietileno atóxico com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. A validade do produto não poderá ser inferior a 12 meses do recebimento. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g.	Kg	260	18	260	R\$ 4.680,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 4.680,00
Banana branca	Banana branca - Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	13960	7,36	13000	R\$ 95.680,00	240	R\$ 1.766,40	720	R\$ 5.299,20	R\$ 102.745,60
Banana nanica	Banana nanica – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, em pencas, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Pertencer à classe 12 ou 15 (tamanho variando entre 12 e 18 cm).	Kg	12000	7,36	12000	R\$ 88.320,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 88.320,00
Batata doce	Batata doce – Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.	Kg	144	3,56		R\$ 0,00		R\$ 0,00	144	R\$ 512,64	R\$ 512,64
Batata inglesa	Batata inglesa - suja grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	8730	6,21	8000	R\$ 49.680,00	250	R\$ 1.552,50	480	R\$ 2.980,80	R\$ 54.213,30
Berinjela	Berinjela - Características Técnicas: de tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa. Tamanho e coloração uniformes típicos da variedade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, apodrecimento e livres de umidade externa anormal. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	500	8	500	R\$ 4.000,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 4.000,00

Beterraba	Beterraba - Características Técnicas: Sem folhas. Tamanho médio, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, não lenhosa, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	240	3,68		R\$ 0,00		R\$ 0,00	240	R\$ 883,20	R\$ 883,20
Broa de polvilho sem glúten	Broa de polvilho sem glúten - Polvilho de mandioca, amido de milho, açúcar, ovos, margarina vegetal e fermento químico. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termosoldado, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Embalagem com capacidade mínima de 100g e máxima de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias da data da entrega.	Kg	70	37,4	20	R\$ 748,00		R\$ 0,00	50	R\$ 1.870,00	R\$ 2.618,00
Brócolis	Brócolis - Com tamanho médio, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	1738	18,75	1400	R\$ 26.250,00	50	R\$ 937,50	288	R\$ 5.400,00	R\$ 32.587,50
Cacau em pó 70%	Cacau em pó 70% - Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - Cacau em pó 70% Mistura para o preparo de chocolate em pó entre 70% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter açúcar, vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C. Não pode conter lactose e proteínas do leite. Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	1300	89,92	1000	R\$ 89.920,00	60	R\$ 5.395,20	240	R\$ 21.580,80	R\$ 116.896,00
Cacau em pó 98 - 100%	Cacau em pó 98 - 100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas - Cacau em pó 98-100% - Mistura para o preparo de chocolate fonte de vitaminas em pó entre 98% - 100% cacau - formulado a partir de matérias-primas selecionadas. Cacau em pó, sem adição de açúcar, adoçantes, corantes e aromas artificiais, podendo conter vitaminas e minerais (ferro, zinco, vitamina A, B1, B2, B3, B6 e C). Não pode ser cacau alcalino. Prazo de validade: 12 meses. Embalagem primária: saco de poliéster metalizado/PEBD. Embalagem de no mínimo 200g e no máximo 1kg.	Kg	150	82,5	150	R\$ 12.375,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 12.375,00
Café	Café - Café em pó, torrado e moído, de primeira qualidade (top de linha), tipo extra forte, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: pacotes de poliéster metalizado com 500 gramas do produto, reembalados em caixa de papelão reforçado. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PCT	1746	37,44	1600	R\$ 59.904,00	50	R\$ 1.872,00	96	R\$ 3.594,24	R\$ 65.370,24
Canela em pó	Canela em pó 25 a 30 g - Canela em pó - Ingredientes: canela em pó. Não pode conter adição de açúcar e aroma artificial. Validade: de 24 (vinte e quatro) meses. Embalagem de 25 a 30 g.	Und	236	3,75	200	R\$ 750,00		R\$ 0,00	36	R\$ 135,00	R\$ 885,00
Caqui	Caqui - Caqui café ou chocolate. Características Técnicas: Grupo doce, cor alaranjada, Classe ou Calibre 7 ou 8 (variando de 8 a 9 cm), tipo ou categoria 1, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Cada unidade deverá pesar entre 150 e 250 gramas. Os frutos devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	300	11,11	300	R\$ 3.333,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 3.333,00
Carne bovina em isca	Carne bovina em iscas - Paleta, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. (da Paleta inteira ou moída). Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 (um) kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade.	Kg	6480	43,04	6000	R\$ 258.240,00		R\$ 0,00	480	R\$ 20.659,20	R\$ 278.899,20
Carne bovina moída	Carne bovina moída (acém): limpa e magra. Congelada, embalagem em saco plástico transparente de até 01 kg. Contendo até 10% de gordura, com registro em órgão competente. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Registro de rótulo do corte da carne e nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg	6680	39,19	6000	R\$ 235.140,00	200	R\$ 7.838,00	480	R\$ 18.811,20	R\$ 261.789,20
Cebola	Cebola de cabeça - Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos	Kg	5444	6,67	5000	R\$ 33.350,00	60	R\$ 400,20	384	R\$ 2.561,28	R\$ 36.311,48
Cebolinha verde	Cebolinha verde - Características: Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação do produto.	Molho	384	3,48		R\$ 0,00		R\$ 0,00	384	R\$ 1.336,32	R\$ 1.336,32

Cenoura	Cenoura - sem folhas, classe: médio. Tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosa, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	96	5,05		R\$ 0,00	R\$ 0,00	96	R\$ 484,80	R\$ 484,80
Chá de camomila	Chá de camomila (sachê) - Chá de camomila (sachê) – Flores de Camomila. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100	3,99	100	R\$ 399,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 399,00
Chá de erva doce	Chá de erva doce (sachê) - Chá de erva doce (sachê) – Sementes de erva doce. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100	4,46	100	R\$ 446,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 446,00
Chá de erva/capim cidreira	Chá de erva/capim cidreira (sachê) - Chá de erva/capim cidreira (sachê) – Folhas e ramos de Erva Cidreira. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100	3,69	100	R\$ 369,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 369,00
Chá de funcho	Chá de funcho (sachê) - Chá de funcho (sachê) – Frutos de funcho. Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100	4,61	100	R\$ 461,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 461,00
Chá de hortelã	Chá de hortelã (sachê) - Chá de hortelã (sachê) – Folhas e ramos de hortelã (mentha Piperita). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100	4,79	100	R\$ 479,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 479,00
Chá de melissa	Chá de melissa (sachê) - Chá de melissa (sachê) – Folhas e ramos de melissa (Melissa Oficina). Isento de sujidades, fragmentos de insetos e outros materiais estranhos. Produto de primeira qualidade deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, sem traços brancos ou mofo. Não deverá conter aromas e corantes artificiais. Embalagem primária sachê individual. Embalagem secundária caixa de papel cartão, com vedação mecânica (selagem), contendo data de fabricação e de validade. Com validade mínima de 18 meses na data da entrega.	Caixa	100	4,99	100	R\$ 499,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 499,00
Chuchu	Chuchu – classe média tipo especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	48	4,36		R\$ 0,00	R\$ 0,00	48	R\$ 209,28	R\$ 209,28
Colorau Colorífico em pó fino	Colorífico em pó fino - homogêneo, obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moidos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária.	Kg	384	12,3	360	R\$ 4.428,00	R\$ 0,00	24	R\$ 295,20	R\$ 4.723,20
Cominho em pó	Cominho em pó - Aspecto pó homogêneo fino, com cor e odor característicos e sabor próprio. Sem aromas e corantes artificiais. Embalagem contendo no mínimo 30 gramas. Validade mínima de 18 meses após data de entrega.	Und	500	4,56	500	R\$ 2.280,00	R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 2.280,00

Couve-flor	Couve-flor – - Couve - Flor Comum- tamanho médio, cabeça com diâmetro maior. Deve apresentar as características cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	288	15,6		R\$ 0,00		R\$ 0,00	288	R\$ 4.492,80	R\$ 4.492,80
Coxa e sobrecoxa de frango sem osso	Coxa e Sobrecoxa de frango desossada: Coxa e sobrecoxa de frango. Características Técnicas: Coxa e Sobrecoxa de frango, congelado, sem osso, sem cartilagem. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 7%. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. Deverá ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deverá apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter excesso de gelo. O produto não poderá conter glúten. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem primária: saco de polietileno, fechado por solda térmica, devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente ou bandeja de poliestireno envolvido com filme plástico, devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente. Peso líquido de 01 Kg. Especificar prazo de validade.	Kg	6580	24,4	6000	R\$ 146.400,00	100	R\$ 2.440,00	480	R\$ 11.712,00	R\$ 160.552,00
Doce de frutas de banana sem açúcar	Doce de frutas de banana sem açúcar - Característica técnicas: produto feito à base de banana, sem adição de açúcar. Não deve conter corantes e aromas artificiais, nem adoçantes no geral. Embalagem contendo 400 a 500 gramas. Validade mínima de 8 meses após data de entrega.	Und	550	22,23	550	R\$ 12.226,50		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 12.226,50
Doce de frutas em pasta	Doce de frutas em pasta - Características Técnicas: produto cremoso, obtido pela mistura e processamento adequado de polpa de frutas, açúcar deverá possuir cor, odor e sabor próprios da fruta. Embalagem primária potes ou baldes de polietileno fechados hermeticamente com lacre de segurança, potes com 400 gr, com embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas. A entrega deverá ser realizada com sabores variados /Registro do Produto no Ministério da Saúde/Alvará sanitário.	Und	1300	4,49	1200	R\$ 5.388,00	40	R\$ 179,60	60	R\$ 269,40	R\$ 5.837,00
Espinafre	Espinafre - Características Técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, e estar em perfeitas condições de conservação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	300	21	300	R\$ 6.300,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 6.300,00
Farinha de arroz	Farinha de arroz - Características Técnicas: Produto totalmente natural, resultante da moagem dos grãos de grãos de arroz polido, previamente selecionados. Moagem por intermédio de desintegrador de cereais, utilizado exclusivamente para arroz e seus subprodutos, evitando assim a contaminação por glúten. Produto com aroma, sabor e valor nutricional característicos de arroz. Embalagem primária: Saco de polietileno resistente termossoldado, atóxico, transparente ou leitoso. Com rótulo de acordo com legislação vigente. Pacotes com capacidade de 1kg. Observação: Não devem conter glúten, lactose e corante artificial. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	Kg	100	6,98	100	R\$ 698,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 698,00
Farinha de mandioca	Farinha de Mandioca - Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Subgrupo: extra-fina. Classe: branca. Tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	Kg	1520	5,25	1400	R\$ 7.350,00		R\$ 0,00	120	R\$ 630,00	R\$ 7.980,00
Farinha de milho	Farinha de milho - Farinha de milho pré-cozido - Características Técnicas: Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no Máximo de 30 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	Kg	492	4,35	480	R\$ 2.088,00		R\$ 0,00	12	R\$ 52,20	R\$ 2.140,20

Farinha de trigo	Farinha de trigo especial - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de Validade: mínimo 06 (seis) meses.	Kg	3240	3,95	3000	R\$ 11.850,00	60	R\$ 237,00	180	R\$ 711,00	R\$ 12.798,00
Farinha de trigo integral	Farinha de trigo integral - Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Obtida através de moagem de grãos de trigo integral incluindo o farelo, endosperma e gérmen, conservadas todas as características nutricionais do grão de trigo. Embalagem: a embalagem primária deverá ser de papel resistente, lacrado, com Informação Nutricional, com 01 kg. Embalagem secundária: deverá ser sacos de polipropileno ou sacos de papel reforçados e lacrados, com fitas adesivas plastificadas, identificadas com o nome da empresa, com capacidade para no máximo 10 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação. Data de Fabricação do Produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de solicitação de entrega. Prazo de Validade: de no mínimo 06 (seis) meses.	Kg	700	6	700	R\$ 4.200,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 4.200,00
Feijão preto	Feijão preto - Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01 kg. Embalagem secundária: sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de Fabricação do Produto: máximo de 30 dias Data de validade : 12 meses	Kg	5268	8,98	5000	R\$ 44.900,00	160	R\$ 1.436,80	108	R\$ 969,84	R\$ 47.306,64
Feijão vermelho	Feijão vermelho - Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe vermelho e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Data de validade : 12 meses.	Kg	108	14,89		R\$ 0,00		R\$ 0,00	108	R\$ 1.608,12	R\$ 1.608,12
Fermento biológico	Fermento Biológico - Fermento biológico (p/ pão). Características Técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural. No rótulo deve constar as denominações: Fermento Biológico Seco e Conservar em lugar fresco e seco. Embalagem Primária: Embalado à vácuo em pacotes de 125 gramas. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	42	7,2	30	R\$ 216,00		R\$ 0,00	12	R\$ 86,40	R\$ 302,40
Fermento químico	Fermento em pó químico - Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações Fermento Químico e Conservar em lugar fresco e seco. Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Embalagem primária: Lata de papelão resistente com parte superior e inferior aluminizada, com capacidade para 100gr. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	Und	1920	3,25	1800	R\$ 5.850,00		R\$ 0,00	120	R\$ 390,00	R\$ 6.240,00
Filé de frango tipo sassami	Filé de peito de frango do tipo sassami - Filé de peito de frango do tipo sassami - Características técnicas: Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Deve conter no máximo 2% de soro na embalagem. Deverá estar de acordo com a RDC nº 13 de 02 de janeiro de 2001. Embalagem primária: Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. Pacotes de 1 kg, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.	Kg	6480	24,8	6000	R\$ 148.800,00	240	R\$ 5.952,00	240	R\$ 5.952,00	R\$ 160.704,00

Fórmula Infantil de partida - 0-6	Fórmula Infantil de partida - Fórmula infantil padrão de 400g para recém nascidos de 0 a 6 meses. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	100	42,45	100	R\$ 4.245,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 4.245,00
Fórmula Infantil de seguimento - 6 - 12 meses	Fórmula Infantil de seguimento - Fórmula infantil padrão de seguimento de 400g, indicada para lactentes a partir de 6 meses de idade com proteínas lácteas adequadas para idade. A fonte de carboidrato de ser de lactose predominantemente, como fonte proteica deve conter proteínas do soro de leite e caseína e como fonte lipídica a predominância deve ser de gorduras de origem vegetal e com acréscimo de ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa: docosahexaenóico (DHA) e araquidônico (ARA). Deve conter acréscimo de vitaminas e minerais e ser ausente de glúten. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	800	45,75	800	R\$ 36.600,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 36.600,00
Fórmula infantil de seguimento à base de proteína de soja - 6-12 meses	Fórmula Infantil de seguimento à base de proteína isolada de soja - Fórmula infantil de 400g à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicado para lactentes a partir de 6 meses de idade com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose ou em outras situações nas quais for indicado retirar o leite de vaca da dieta. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	Lata	24	69	24	R\$ 1.656,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 1.656,00
Goiaba vermelha	Goiaba vermelha. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	300	9,56	300	R\$ 2.868,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 2.868,00
logurte natural	logurte natural (sem açúcar) - Ingredientes básicos: leite, soro de leite, fermentos lácteos. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Embalagem plástica, contendo 1 litro, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Litro	1800	12,94	1800	R\$ 23.292,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 23.292,00
Kiwi	Kiwi - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, sã, bem formada, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	350	27,82	350	R\$ 9.737,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 9.737,00
Laranja	Laranja Pera - Grupo I, classe 2 a 4 (de 85 a 92mm), tipo especial, Portaria M.A. 125 de 15/05/81. Deve estar de conformidade com a Portaria M.A. nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	16630	7,85	16000	R\$ 125.600,00	150	R\$ 1.177,50	480	R\$ 3.768,00	R\$ 130.545,50
Leite em pó	Leite em pó integral: Características Técnicas: Instantâneo, contendo no mínimo 25% de proteína e no máximo de 27% de lipídios. Umidade máxima de 3,5%. Somente será aceito produto de origem nacional (IN nº 11 de 09/09/1999 - MAA). Embalagem: Sacos de poliéster metalizado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	Kg	6110	46,43	5500	R\$ 255.365,00	130	R\$ 6.035,90	480	R\$ 22.286,40	R\$ 283.687,30
Leite sem lactose em pó	Leite sem lactose em pó - Leite de vaca em pó, com 0% de lactose, com lecitina, enzima lactase, acrescido de vitaminas e minerais. Sem adição de açúcar e aromas artificiais. Embalagem: Sacos de poliéster metalizado OU embalagem pouch OU em lata, com capacidade de 300g a 500g. Deve conter data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Kg	200	53,87	200	R\$ 10.774,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 10.774,00

Leite Vegetal	Leite vegetal - Características Técnicas: Bebida vegetal, vegano sem glúten e sem lactose, sem soja e zero colesterol. Sem adição de açúcar. Embalagem: caixa tetra pak de 1 litro, com data de fabricação e validade especificados e demais itens de acordo com a legislação vigente. Ingrediente base: Aveia OU Amêndoa OU Castanha de Caju OU Coco. Validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega.	Litro	200	23,16	200	R\$ 4.632,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 4.632,00
Lentilha	Lentilha - Características Técnicas: Classe graúda, tipo 1, conforme a Portaria nº 65, de 16/02/93. O produto deverá estar em bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura. O produto deverá ser da safra corrente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos, cor, odor e sabor próprios. Apresentação: Embalagem deve ser limpa, resistente e estar intacta, em bom estado de conservação e higiene. Acondicionada em pacotes de polietileno incolor e transparente, bem vedados, contendo de 400 a 500g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Prazo de fabricação: máximo 30 dias.	Kg	300	24,38	300	R\$ 7.314,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 7.314,00
Limão Thaiti	Limão Thaiti - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, uniforme, com casca firme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Pertencer à classe 50 ou 53 (calibre entre 50 e 56 mm), bem desenvolvido e maduro, com suco.	Kg	800	7,95	800	R\$ 6.360,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 6.360,00
Maça	Maça fuji - Grupo Rajada, classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2, Portaria M.A n.º 122 de 30/03/93. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	14600	10,05	14000	R\$ 140.700,00	120	R\$ 1.206,00	480	R\$ 4.824,00	R\$ 146.730,00
Macarrão de cabelo de anjo	Macarrão cabelo de anjo - Massa para sopa tipo cabelo de anjo - ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais urucum e cúrcuma. Deve conter ferro mínimo de 3mg e cálcio mínimo de 17mg. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, termossoldado, pacotes de 500 g. Data de fabricação: máximo de 30 dias.	PCT	350	5,7	350	R\$ 1.995,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 1.995,00
Macarrão de arroz	Macarrão de arroz - Massa de arroz sem glúten - espaguete ou parafuso Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz, 100% natural. Não deve conter glúten e nem conservantes. Cortes: espaguete ou parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, cúrcuma e/ou urucum, água. Embalagem primária: Saco plástico incolor, atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g.	PCT	100	5,48	100	R\$ 548,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 548,00
Macarrão de letrinha/Alfabeto	Macarrão de letrinha/Alfabeto - Macarrão com ovos, formato de letrinhas. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca, podendo conter corante natural (cúrcuma, urucum...). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, data de fabricação e validade. Pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	200	4,79	200	R\$ 958,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 958,00
Macarrão espaguete	Macarrão espaguete - Características Técnicas: Tipo longo, contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo com ferro e ácido fólico, ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses	PCT	168	3,18		R\$ 0,00		R\$ 0,00	168	R\$ 534,24	R\$ 534,24
Macarrão parafuso	Macarrão Parafuso com ovos. Características Técnicas: Contendo farinha de trigo especial ou sêmola de trigo e ovos, massa seca. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional, pacotes de 500g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses.	PCT	6468	3,83	6000	R\$ 22.980,00	300	R\$ 1.149,00	168	R\$ 643,44	R\$ 24.772,44

Macarrão o parafuso Tricolor	Macarrão parafuso tricolor. Macarrão parafuso, obtido da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. Composição: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais como cúrcuma e urucum, podendo ser colorido com beterraba desidratada (3%), espinafre desidratado (3%) e/ou tomate desidratado. Características gerais: o macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turva-la antes da cocção. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Embalagem primária: embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 20 kg. Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.	PCT	3000	5,7	3000	R\$ 17.100,00		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 17.100,00	
Mamão	Mamão comum - tamanho médio, pesando entre 1000g e 1200g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	5692	12,45	5500	R\$ 68.475,00		R\$ 0,00	192	R\$ 2.390,40	R\$ 70.865,40
Manga	Manga Tommy - Características Técnicas: Fruto de formato oval e coloração da casca laranja/amarela coberta com vermelho e púrpura. Polpa firme e coloração amarela. As frutas deverão ser de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, com características bem definidas, sãs, inteiras, isentas de enfermidades, parasitas, larvas e sujidades. Não deve apresentar danos físicos e/ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá ser de colheita recente e livre de resíduos de fertilizantes. Grau de maturação que permita o consumo imediato. Período de fornecimento: as entregas e a variedade dependerão da sazonalidade.	Kg	800	11,17	800	R\$ 8.936,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 8.936,00
Manteiga a	Manteiga - Manteiga sem sal - Características técnicas: Tipo: 1ª qualidade sem sal. Embalagem: Devem estar íntegras, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Embalagens de 200g. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Prazo de validade: conforme fabricante.	Tablete	2760	14,3	2400	R\$ 34.320,00	60	R\$ 858,00	300	R\$ 4.290,00	R\$ 39.468,00
Melancia a	Melancia. Características: Melancia redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Kg	6700	5,42	5500	R\$ 29.810,00		R\$ 0,00	1200	R\$ 6.504,00	R\$ 36.314,00
Melão	Melão amarelo - Características Técnicas: fruta de primeira qualidade, consistência firme, tamanho e coloração uniforme, devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livres de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	800	8,97	800	R\$ 7.176,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 7.176,00
Milho de pipoca	Milho de pipoca - Milho de pipoca tipo 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% da umidade. O produto deverá ter validade não inferior a 120 dias. Embalagem de 400 a 500g. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.	Kg	431	7,33	400	R\$ 2.932,00		R\$ 0,00	31	R\$ 227,23	R\$ 3.159,23
Milho verde espiga (sem palha)	Milho verde (espiga) - Características Técnicas: In natura, espiga sem palha. Grãos dentados amarelos, espigas grandes e cilíndricas, sabugo branco, firme. Peso aproximado da espiga de 200 gramas. Não poderá apresentar grãos envelhecidos e mofados. Devem apresentar as características do cultivar bem fedinidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Espiga	5000	3,05	5000	R\$ 15.250,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 15.250,00

Morang o	Morango - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, sã, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e sinais de fungos e apodrecimento. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isenta de substâncias nocivas à saúde e munida de cálice e pedúnculo verde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	500	29,56	500	R\$ 14.780,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 14.780,00
Óleo de soja	Óleo de soja - Óleo refinado de soja. Característica Técnica: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: embalagens plásticas resistentes atóxicas contendo 900 ml. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, com as abas inferiores e superiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada e identificada com o nome do fabricante, com capacidade para 20 unidades. Data de fabricação: Máximo 30 (trinta) dias. Prazo de validade: de no mínimo 12 (doze) meses.	PET	2994	9,64	2800	R\$ 26.992,00	50	R\$ 482,00	144	R\$ 1.388,16	R\$ 28.862,16
Orégano	Orégano . Característica: Deve ser constituído de folhas, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: embalagem de 500g a 1kg, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005. Fabricação: máximo até 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	Kg	52	72	40	R\$ 2.880,00		R\$ 0,00	12	R\$ 864,00	R\$ 3.744,00
Ovo de galinha	Ovo de galinha - fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal na data das amostras. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fitas adesivas plastificada, identificada com o nome do fabricante.	Dúzia	8740	14,8	8500	R\$ 125.800,00	60	R\$ 888,00	180	R\$ 2.664,00	R\$ 129.352,00
Pão doce liso (50g)	Pão doce liso (50g) - Pao doce liso, sem farofa, sem creme sem recheio (50g gr). Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	342	17,9		R\$ 0,00		R\$ 0,00	342	R\$ 6.121,80	R\$ 6.121,80
Pão fatia sem glúten e sem leite	Pão fatia sem glúten e sem leite - Características técnicas: produto a base de farinha sem glúten (farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata), fatiado, de variados sabores (batata, alpim, cenoura). Não deve conter glúten, lactose, aromas e corante artificiais. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 14 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 300 a 450g.	Und	50	18,03	50	R\$ 901,50		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 901,50
Pão liso tipo bisnagui nha integral (25g)	Pão liso tipo bisnaguinha integral (25g) – Pão liso tipo bisnaguinha integral – Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 25 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	950	35,73	950	R\$ 33.943,50		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 33.943,50

Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g)	Pão liso tipo cachorro-quente integral (50g) - Pão liso, sem farofa, sem creme e sem recheio. Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, com mínimo de 8% de fibras, de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias. Açúcar de adição só o necessário para a fermentação, máximo de 4% a 6%. Deverá pesar no mínimo 50 gramas a unidade, ter boa aparência e boa qualidade. Umidade máxima de 30%. Será rejeitado pão queimado ou malcozido e não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, LEITE, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	3892	27,97	3400	R\$ 95.098,00	150	R\$ 4.195,50	342	R\$ 9.565,74	R\$ 108.859,24
Pepino japonês	Pepino japonês: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, uniforme, com polpa e casca firmes, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação (médio grau de maturação). Apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo.	Kg	500	7,41	500	R\$ 3.705,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 3.705,00
Pera	Pera - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos, com casca uniforme, semi maturada. De acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	500	11,42	500	R\$ 5.710,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 5.710,00
Pêssego	Pêssego - Características Técnicas: frutos de primeira qualidade de acordo com a Resolução nº 12/78 da CNNPA, aspecto firme e casca íntegra, aroma, cor e sabor próprios. Tamanho uniforme e grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	400	14,27	400	R\$ 5.708,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 5.708,00
Pimentão	Pimentão - Características Técnicas: apresentar cor, textura, sabor, aroma característicos da espécie. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, sã, bem formado, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação e isento de substâncias nocivas à saúde. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	48	8,99		R\$ 0,00		R\$ 0,00	48	R\$ 431,52	R\$ 431,52
Polpa açaí médio	Polpa de açaí médio - Polpa de açaí médiocongelada, 100% natural, sem açúcar, xaropes e/ou aromatizantes artificiais. Embalagem contendo nome do fabricante, marca, peso, rendimento, lote e validade, respeitando as legislações vigentes para rotulagem de alimentos. Embalagem sacos plásticos atóxicos contendo 500 gramas ou 1 kg. O registro no órgão competente deverá estar impresso na rotulagem do produto. Validade mínima de 6 meses após data de entrega	Kg	200	40,56	200	R\$ 8.112,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 8.112,00
Polpa maracujá	Polpa de maracujá congelada - A polpa de fruta sabor maracujá deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	440	48,18	200	R\$ 9.636,00		R\$ 0,00	240	R\$ 11.563,20	R\$ 21.199,20
Polpa morango	Polpa de morango - Deverá ser obtida de frutas frescas, maduras, sãs e limpas com características físico-químicas e organolépticas do fruto e isentas de matéria terrosa, sujidades, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada em embalagem de 500g ou 1 kg.	Kg	240	33,2		R\$ 0,00		R\$ 0,00	240	R\$ 7.968,00	R\$ 7.968,00
Polvilho Azedo	Polvilho azedo - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	660	6,99	600	R\$ 4.194,00		R\$ 0,00	60	R\$ 419,40	R\$ 4.613,40

Polvilho Doce	Polvilho doce - Fabricado a partir de matéria-prima são e limpa. Produto livre de matéria terrosa, parasita, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem primária: Pacote de polietileno atóxico, resistente. Pacotes contendo peso líquido de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.	PCT	636	6,28	600	R\$ 3.768,00		R\$ 0,00	36	R\$ 226,08	R\$ 3.994,08
Queijo mussarela fatiado	Queijo mussarela fatiado - Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega. Embalagem de 400g	Kg	600	61,25	480	R\$ 29.400,00		R\$ 0,00	120	R\$ 7.350,00	R\$ 36.750,00
Repolho Verde	Repolho verde - Características Técnicas: Repolho verde médio. Tamanho médio, de conformidade com a Resolução CNNPA de 12/78 e Decreto 986 de 21/10/69. Deve apresentar a cabeça fechada e com as folhas verdes, apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formado, limpo, com coloração própria, com superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	96	10,16		R\$ 0,00		R\$ 0,00	96	R\$ 975,36	R\$ 975,36
Requeijão	Requeijão - Requeijão cremoso. Contendo como ingredientes: leite pasteurizado, creme de leite, coalho, sal, entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Sem amido, sem aromas e corantes artificiais e sem gordura trans. O produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura entre 04 e 10°C, assegurando que o produto se mantenha refrigerado durante o transporte. Características: textura cremosa, cor, cheiro e sabor característicos. Não conter glúten. Embalagem primária: copo plástico de polipropileno, atóxico, com lacre de proteção de alumínio, contendo 200 gramas. Validade mínima de 90 dias a contar da data de entrega.	Pote	2420	8,4	2300	R\$ 19.320,00		R\$ 0,00	120	R\$ 1.008,00	R\$ 20.328,00
Rosca de polvilho	Rosca de polvilho. Sem adição de açúcar, glúten e lactose - produto de 1ª qualidade e elaborado a partir de polvilho azedo, sem adição de gordura vegetal (gordura trans), açúcar, glúten e leite. Pode variar nos sabores: tradicional, beterraba, cúrcuma/açafrão, batata doce, chia, linhaça, desde que seja composta com corantes naturais. Embalagem com capacidade mínima de 60g e máxima de 100g., resistente e com solda reforçada, que contenha data de validade e fabricação. Produto com no mínimo 06 meses de validade.	Kg	80	84,72	80	R\$ 6.777,60		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 6.777,60
Rúcula	Rúcula - Características Técnicas: Rúculas limpas, verde escuro vivo. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, em perfeito estado de conservação e maturação. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	100	18,7	100	R\$ 1.870,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 1.870,00

Sal	Sal - Características Técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem Secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados, identificados com o nome do fabricante, com capacidade para no máximo 10 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias Prazo de validade: No mínimo 12 meses da data de fabricação.	Kg	992	1,65	900	R\$ 1.485,00	20	R\$ 33,00	72	R\$ 118,80	R\$ 1.636,80
Salsinha	Salsinha - Características Técnicas: Folhas sãs, limpas e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Maço pesando aproximadamente 150 gramas.	Maço	96	3,48		R\$ 0,00		R\$ 0,00	96	R\$ 334,08	R\$ 334,08
Tangerina	Tangerina (mexerica, bergamota ou vergamota) - Características Técnicas: deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sã e isenta de substâncias nocivas à saúde. Apresentado grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Período de fornecimento: as entregas dependerão da sazonalidade.	Kg	6480	8,37	6000	R\$ 50.220,00		R\$ 0,00	480	R\$ 4.017,60	R\$ 54.237,60
Tomate	Tomate - Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro e pintado, classe: médio ou grande, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95.	Kg	14166	8,34	12000	R\$ 100.080,00	150	R\$ 1.251,00	2016	R\$ 16.813,44	R\$ 118.144,44
Tomate cereja	Tomate cereja - Tomate em início de (gráudo), aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos.	Kg	600	27,12	600	R\$ 16.272,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 16.272,00
Torrada de pão integral	Torrada de pão integral - Obtida a partir da torra do pão de trigo integral, de massa preparada com farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal refinado, podendo conter outras substâncias alimentícias e açúcar para fermentação dentro no mínimo necessário. Deverá ter boa aparência e boa qualidade. Será rejeitado pão queimado. Não será permitida a adição de caramelo e corantes de qualquer natureza em sua confecção. Observação: NÃO DEVE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, MARGARINA, LACTOSE. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacote de até 500 gramas. Data de fabricação: deverá ser feito no dia da entrega ou na tarde anterior. Prazo de validade: mínimo de 7 (sete) dias.	Kg	700	38,62	700	R\$ 27.034,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 27.034,00
Trigo para quibe	Trigo para quibe - de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega..	PCT	212	8,25	200	R\$ 1.650,00		R\$ 0,00	12	R\$ 99,00	R\$ 1.749,00
Uva-passa branca	Uva-passa branca desidratada -fruto branco, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	150	26,8	150	R\$ 4.020,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 4.020,00
Uva-passa preta	Uva-passa preta desidratada – fruto preto, desidratado tamanho médio, sem semente, com características íntegras e de primeira qualidade. Limpo, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas, fungos e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física. Não deve contar açúcar de adição. Embalagem plástica, atóxica, hermeticamente fechada e rotulada conforme legislação vigente. Pacote contendo 500g a 1 Kg. Prazo de validade mínima de 6 meses após data de entrega.	Kg	100	28,8	100	R\$ 2.880,00		R\$ 0,00		R\$ 0,00	R\$ 2.880,00
Vinagre	Vinagre - Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade para até 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	LT	506	2,68	400	R\$ 1.072,00	10	R\$ 26,80	96	R\$ 257,28	R\$ 1.356,08
						R\$ 3.112.147,10		R\$ 50.031,70		R\$ 240.907,85	R\$ 3.403.086,65