

TERMO DE REFERÊNCIA

O presente Termo de Referência tem como objetivo a ***Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços de Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de materiais de gêneros alimentícios para a realização das aulas práticas do Curso Básico de Cozinheiro, para a execução das ações e atividades previstas nas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE.***

Os serviços que serão contratados por esta **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO** terão os seus pagamentos custeados com os recursos financeiros do **TERMO DE FOMENTO - SEMP/MTE Nº 01023/2024**, celebrado entre o **Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE** e serão realizados conforme a execução das atividades previstas neste Termo de Referência.

1. DA NATUREZA DO PROJETO

O Termo de Fomento assinado entre o **Ministério do Trabalho e Emprego** e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE tem como objetivo a execução ***Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços de Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de materiais de gêneros alimentícios para a realização das aulas práticas do Curso Básico de Cozinheiro, para a execução das ações e atividades previstas nas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE,*** visando a consecução de finalidade de interesse público e recíproco que envolve a transferência de recursos financeiros à Organização da Sociedade Civil (OSC), conforme especificações estabelecidas no plano de trabalho.

2. DA JUSTIFICATIVA:

Desde 1990, o problema do emprego no Brasil tem sido associado ao modelo de regulação das relações de trabalho em um contexto de internacionalização e reorganização da economia nacional. Essa perspectiva propõe a flexibilidade do modelo de proteção social estabelecido na Constituição Nacional. É produto do processo de formação e regulação do mercado de trabalho estabelecido nos anos 40 do século passado e da maneira como esse processo se articulou com uma trajetória particular de desenvolvimento da economia brasileira no período 1930-1980. Nos últimos 20 anos, a estagnação da economia brasileira em um contexto de reorganização da estrutura produtiva agravou o problema do emprego.

A tendência recorrente de crescimento do desemprego no capitalismo avançado e em desenvolvimento, observada nesses quase últimos trinta anos, tem sido acompanhada por uma crescente complexidade do debate sobre o problema de geração de emprego (Sorrentino, 1993). De uma visão focada na situação do desemprego aberto, o debate progrediu para um enfoque bastante mais abrangente, que foi acompanhado de uma forte polarização das interpretações existentes sobre o problema. De um lado, aparece toda uma linha de análise que busca desqualificar boa parte das situações de falta de trabalho, no sentido de provocar uma convergência de sua dimensão àquela circunscrita ao desemprego aberto. De outro, uma linha de análise procura apontar que a recorrência da falta de trabalho associa-se à emergência de formas diversas de manifestação do problema, que

se afastam daquela caracterizada pelo desemprego aberto. Assim, teria se consolidado, durante o período, um crescente distanciamento entre o desemprego total e o desemprego aberto.

Se, em um primeiro momento, o debate sobre o tema privilegiou a mensuração do problema, nota-se, em seguida, que o resultado desse esforço tem justificado interpretações sobre o papel atual da política social e dos sistemas nacionais de relações de trabalho, bem como de possíveis mudanças dos mesmos.

Para que se possa analisar a questão no contexto brasileiro, é preciso analisar o problema de geração de emprego a partir da década de 80, procurando apontar suas relações com as novas condições de funcionamento da economia brasileira, mas também seu condicionamento pelas características estruturais de formação do mercado e das relações de trabalho no país.

Nos anos 90 o mercado de trabalho não teve como raiz a regulação social existente. Foi justamente seu desenvolvimento limitado que explicou a recorrência da informalidade na estrutura ocupacional brasileira. A história do trabalho no Brasil é suficientemente perversa para produzir, ainda hoje, um quadro desfavorável de estruturação do mercado nacional de trabalho. O processo de industrialização 1930-90 não resolveu os problemas estruturais desse mercado. A política atual de reestruturação econômica tem agravado rapidamente tais problemas. Pode-se afirmar que esses problemas não decorrem de uma possível efetividade da regulação social. Ao contrário, eles são determinados pela recorrência de uma posição política conservadora no Brasil que manteve sob acicate a regulação social.

Nesse sentido, o problema de emprego no Brasil se diferencia enormemente daquele encontrado nos países da Europa Central. Nesses mercados, a regulação social produziu uma progressiva homogeneização da proteção ao emprego, de modo a condicionar, em um primeiro momento, o problema de emprego à situação de desemprego aberto. Somente com as políticas de flexibilização é que o problema de emprego ganhou uma nova dimensão (Cerc-Association, 2001). A falta de um colchão amortecedor, cumprido pelo setor informal, e a importância histórica do trabalho protegido criaram movimentos de exclusão social de modo complementar à situação de desemprego. A exclusão social é um sinal de ausência de brechas no mercado de trabalho, que pudessem acomodar precariamente aqueles que não conseguem um emprego protegido. Essa ausência deve-se ao papel da regulação social cumprida no desenvolvimento desses países.

É grande a distância do Brasil em relação às experiências dos países da Europa Central. A ocorrência de um desenvolvimento econômico descasado de um desenvolvimento social garantiu a consolidação de um mercado de trabalho heterogêneo em termos de proteção social. Sistemáticamente, o problema de emprego foi sendo acomodado na informalidade. A reestruturação dos anos 90 imprimiu uma nova dinâmica à economia e ao mercado de trabalho. O movimento tradicional de informalidade foi complementado pelo desemprego. A recorrência desse em longo prazo não se converte em exclusão social, nos termos pensados nos países da Europa central, mas em trabalho precário informal.

É por isso que afirmamos que a posição conservadora erra totalmente seu diagnóstico sobre o problema de emprego no Brasil. Entretanto, sua legitimidade política lhe garantiu a implementação de políticas convergentes com esse diagnóstico que, como procuramos apontar nesse ensaio, tem produzido um agravamento substancial do problema de emprego no país.

Mercado de trabalho é um conceito que reúne aqueles que oferecem vagas de emprego e aqueles que buscam por tais oportunidades de carreira. Isso inclui tanto postos abertos em empresas públicas quanto privadas, de todos os portes e segmentos de atuação.

Tal mercado, então, abrange a interação existente entre empregadores e mão de obra. Fazem parte dele profissionais com as mais variadas formações e habilidades, em uma competição acirrada por vagas que atendam aos seus objetivos. Uma particularidade que contribui para a maior competitividade está na maior qualificação da

mão de obra disponível.

Embora só 19,2% dos brasileiros tenham ensino superior completo, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE-2022), esse percentual era de 4,4% em 2000 e 7,9% em 2010.

Por outro lado, o aumento no número de candidatos habilitados não encontrou, nos últimos anos, uma oferta compatível com a demanda.

Investir na qualificação profissional, como proposto pelo Projeto Novos Horizontes do Saber, é uma estratégia eficaz para enfrentar o desemprego na zona rural e na zona urbana por várias razões: Ao adquirir novas habilidades e conhecimentos por meio de cursos básicos profissionalizantes, os indivíduos tornam-se mais atrativos para potenciais empregadores, ampliando suas oportunidades de emprego na zona rural ou em áreas urbanas próximas.

O Projeto Novos Horizontes do Saber está em consonância com o Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional - PMQ voltado ao desenvolvimento de ações de qualificação social e profissional a jovens e trabalhadores, de forma a contribuir com a formação geral, acesso e permanência no mundo do trabalho. Portaria MTE nº 3.222, de 21 de agosto de 2023.

Seção I

Do Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional – PMQ

“Art. 1º Instituir o Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional - PMQ, voltado ao desenvolvimento de ações de qualificação social e profissional na perspectiva do trabalho decente, a jovens e trabalhadores, de forma a contribuir com a formação geral, o acesso e a permanência no mundo do trabalho, considerando-os como sujeitos coletivos, em processo de construção e qualificação no trabalho e a partir dele.

Parágrafo único. As ações e as iniciativas de qualificação social e profissional desenvolvidas no âmbito das políticas de trabalho, emprego e renda atenderão as diretrizes e os objetivos do PMQ, em observância ao disposto nesta Portaria.

Art. 2º O PMQ tem como eixo a formação geral do trabalhador, de forma a contribuir com o acesso e a permanência no mundo do trabalho, por meio das seguintes estratégias:

I - capilarização da oferta de qualificação social e profissional na rede de atendimento ao trabalhador do Sistema Nacional de Emprego - Sine;

II - articulação da política de qualificação social e profissional com instituições públicas federais;

III - fomento às iniciativas da sociedade civil voltadas à solução de problemas e ao desenvolvimento de tecnologias sociais;

IV - oferta de ações formativas em habilidades digitais transversais ao trabalho e ao acesso à cidadania; e

V - indução estratégica da política de aprendizagem profissional.”

A qualificação profissional permite que os trabalhadores diversifiquem suas áreas de atuação, explorando diferentes setores da economia, reduzindo a dependência de um único setor. Além de facilitar o acesso ao emprego assalariado, a qualificação profissional pode capacitar os indivíduos a iniciar seus próprios negócios ou empreendimentos, criando oportunidades de autossuficiência econômica e geração de empregos para outros membros da comunidade.

Trabalhadores qualificados tendem a ser mais produtivos e eficientes em suas atividades, o que pode melhorar a competitividade das empresas e negócios, aumentando sua capacidade de gerar empregos e contribuir para o crescimento econômico local. Ao oferecer oportunidades de qualificação profissional na própria comunidade, o Projeto Novos Horizontes do Saber pode ajudar a reter talentos locais e evitar o êxodo de jovens em busca de oportunidades de educação e emprego em outras cidades e/ou estados.

Investir na qualificação profissional da população em idade produtiva não só aumenta suas chances de emprego, mas também contribui para o desenvolvimento de um capital humano qualificado e capacitado, essencial para o progresso socioeconômico sustentável da região. A falta de oportunidades de emprego pode levar à exclusão social e à pobreza nas zonas urbanas e rurais. Ao investir na qualificação profissional, o Projeto Novos Horizontes do Saber pode ajudar a reduzir a vulnerabilidade social, proporcionando meios de subsistência dignos e promovendo a inclusão econômica e social dos residentes locais.

Em resumo, investir na qualificação social e profissional é uma estratégia poderosa para combater o desemprego na zona rural e zona urbana, proporcionando aos indivíduos as habilidades e os recursos necessários para construir carreiras sustentáveis e contribuir para o desenvolvimento econômico e social de suas comunidades.

Para a execução do Projeto serão oferecidos 3 (três) cursos básicos profissionalizantes na cadeia produtiva de: Alimentação. Essas cadeias possuem uma alta demandas de profissionais qualificados e possuem uma alta empregabilidade.

Cada curso terá uma carga horária total de 360 (dezenas e sessenta) hora-aulas, sendo 40 (quarenta) horas-aulas destinadas ao conhecimento de qualificação social e 320 (trezentos e vinte) horas-aulas destinado ao conteúdo específicos de cada curso básico de qualificação profissional, sendo 30% desta carga-horária destinadas para a realização de aulas práticas, correspondendo 96 (noventa e seis) horas, conforme a grade curricular de cada curso que será ministrado.

Para os municípios do Recife e Goiana serão ofertados duas turmas do curso básico de cozinheiro composto de 30 (trinta) cursistas por turma.

Já para o município do Cabo de Santo Agostinho será ofertado uma turma do curso básico de cozinheiro composta de 27 (vinte e sete) cursistas, beneficiando 87 (oitenta e sete) pessoas diretamente, distribuídas em 3 (três) turmas dos cursos básicos de qualificação social e profissional.

Para o bom desenvolvimento do Projeto está previsto a contratação de profissionais especializados para a gestão do Projeto e da parte pedagógica e a disponibilidade de infraestrutura de mobilidade para a realização das atividades de campo.

Podemos afirmar que o Projeto Novos Horizontes do Saber é uma verdadeira oportunidade para alcançarmos o público que muitas das vezes não tem acesso aos serviços públicos, que atendam de fato as suas necessidades básica para melhorar o seu nível de qualificação.

Para que haja um bom desenvolvimento do Curso Básico de Cozinheiro o Ministério do Trabalho e Emprego disponibilizou recursos financeiros para que sejam adquiridos os insumos de gêneros alimentícios para o desenvolvimento das aulas práticas.

A Empresa/Instituição desta Cotação Prévia de preço deverá fornecimento os insumos com base das descrições dos itens e quantidades que serão descritas a seguir e que estão com valores de referência planilha disponibilizada no item 3 dos Serviços.

Para a esta Cotação Prévia de preço os gêneros alimentícios estão separados em 9 (nove) Lotes, contendo cada uma nominativa dos gêneros alimentícios que deverão ser fornecidos.

3. DOS SERVIÇOS:

6

Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de materiais de gêneros alimentícios para a realização das aulas práticas do Curso Básico de Cozinheiro, para a execução das ações e atividades previstas nas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE.

Para haja um trabalho de excelência e um desenvolvimento metodológico que seja capaz de proporcionar uma aprendizagem que atenda as exigências do Mercado de Trabalho o Projeto Novos Horizontes do Saber detalhou de maneira bastante didática a relação de todos os insumos/produtos que as empresas participantes desta Cotação Prévia de Preço deverão atender e fornecer.

Nos textos abaixo segue a relação dos por categoria dos gêneros alimentícios que serão adquiridos:

Kit de Recursos Didáticos - Insumos – Frutas, Verduras e Legumes - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

No curso básico de cozinheiro, a utilização de insumos frescos como frutas, verduras e legumes é fundamental para o desenvolvimento das habilidades culinárias dos alunos. Esses ingredientes não são apenas a base de uma alimentação saudável, mas também oferecem uma ampla variedade de sabores, texturas e nutrientes que são essenciais na formação de um cozinheiro competente e versátil. A seguir, exploramos a importância do uso desses insumos na qualificação profissional dos futuros cozinheiros. Disponibilizar os insumos de Legumes, Verduras e Frutas para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas. Disponibilizar: 2 (dois) quilos de couve flor; 16 (dezesesseis) unidades de alface americano; (três) ; maços de espinafre; 3 (três) maços de agrião; 4(quatro) quilos de repolho verde; 4 (quatro) maços de rúcula; 4 (quatro) maços de escarola; 3; (três) maços de mostarda; 3; (três) maços de chicória; 3 (três) maços de salsa; 18; (dezoito); maços; de coentro; 3 (três) maços de manjeriço verde; 3 (três) maços de hortelã; 3 (três) maços; de serralha; 2 (dois) maços; de ora-pro-nóbis; 2 (dois) quilos de alho-poró; 16 (dezesesseis) quilos de batata inglesa; 6 (seis) quilos de batata-doce; 8; (oito) quilos de macaxeiraaipim); 4 (quatro) quilos de mandioquinha (batata-baroa); 4 (quatro) quilos de inhame; 4 (quatro) quilos de cará; 2 (dois) maços de rabanete; 3 (três) quilos de beterraba; 10 (dez) quilos de cenoura; 25 (vinte e cinco) quilos de tomate; 18 (dezoito) quilos; de cebola; 1; (um) quilo de pimenta dedo de moça; 4 (quatro) quilos de abobrinha; 4 (quatro) quilos de berinjela; 3 (três) quilos de chuchu; 4 (quatro) unidades de brócolis; 8 (oito) maços de couve folha; 4 (quatro) quilos de milho verde sem casca; 2 (dois) quilos de vagem comum; 1 (um) quilo de ervilha verde congelada; 2 (dois) quilos de pepino comum; 3 (três) quilos; de maçã nacional; 15 (quinze) quilos; de banana pacovan; 20 (vinte) quilos de laranja pera; 2 (dois) quilos; de uva verde/italia; 2 (dois) quilos de uva roxa; 3 (três) quilos; de manga palmer; 3 (três) quilos de melancia; 14 (quatorze) unidades de abacaxi (smooth cayenne); 30 (trinta) quilos de limão comum; 8 (oito) quilos de limão siciliano; 2 (dois) quilos de mamão havaí; 14 (quatorze) quilos de morango; 8 (oito) quilos; de kiwi; 2 (dois) quilos de pêssego nacional; 2 (dois) quilos de pera; 5 (cinco) quilos de laranja bahia; 5 (cinco) quilos de jerimum/abóbora; 2 (dois) quilos de melão; 2 (dois) quilos de caju; 2 (dois) quilos de acerola; 3 (três) quilos ; de quiabo; 3 (três) quilos de maxixe; 5 (cinco) quilos de alho; 3 (três) quilos de pimentão verde; 2 (dois) quilos de pimentão amarelo; 2 (dois) quilos de pimentão vermelho; 4 (quatro) quilos de banana-da-terra/comprida; 10 (dez) unidades de coco seco; 5 (cinco) quilos de coco me flocos úmido e adoçado; 7 (sete) quilos de coco ralado em in natura; 12 (doze) quilos de maracujá. estes insumos serão utilizados durante o período de realização das aulas práticas.

É importante priorizar alimentos frescos, integrais e com baixo teor de gordura e açúcar.

O professor pode adaptar a lista de acordo com as necessidades e preferências dos alunos.

É recomendado que o professor oriente os alunos sobre a leitura de rótulos e a escolha de alimentos saudáveis.

A importância do uso de insumos como frutas, verduras e legumes no curso básico de cozinheiro é multifacetada. Esses ingredientes não só fornecem a base para uma alimentação saudável e nutritiva, mas também permitem que os alunos explorem uma ampla gama de sabores e texturas, promovam práticas sustentáveis e desenvolvam habilidades técnicas essenciais. Incorporar esses insumos no currículo de um curso de qualificação profissional em culinária é fundamental para formar cozinheiros competentes, criativos e conscientes, capazes de contribuir positivamente para a saúde e o bem-estar de seus futuros clientes e para a sustentabilidade do meio ambiente.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos - Cereais e Grãos - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

No curso básico de cozinheiro, a utilização de insumos como cereais e grãos é fundamental para a formação abrangente dos alunos. Esses ingredientes básicos são essenciais na culinária mundial e oferecem uma variedade de sabores, texturas e valores nutricionais que enriquecem o repertório culinário dos futuros cozinheiros. A seguir, discutimos a importância do uso de cereais e grãos na qualificação profissional dos alunos de gastronomia. Disponibilizar os insumos de Cereais e Grãos para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 10 quilos de arroz branco; 10 quilos de arroz parboilizado; 5 quilos de integral arroz; 10 quilos de feijão preto; 10 quilos de feijão carioca; 5 quilos de feijão macassa (feijão-de-corda); 10; quilos de milho de canjica (mungunzá); 2 quilos de semente de abóbora; 5 quilos de milho para pipoca; 4 quilos de semente de girassol; 5 quilos de farinha de mandioca branca; 5 quilos de farinha de mandioca amarela; 4 quilos de aveia; 2 quilos de cevada; 3 quilos de grão-de-bico; 3 quilos de lentilha; 3 quilos de quinoa e 3 quilos de chia.

A importância do uso de cereais e grãos no curso básico de cozinheiro é multifacetada. Esses insumos são fundamentais para uma alimentação saudável, diversificam o repertório culinário, desenvolvem habilidades técnicas, promovem práticas sustentáveis e valorizam a cultura e a tradição. Incorporar cereais e grãos no currículo de um curso de qualificação profissional em culinária é essencial para formar cozinheiros competentes, criativos e conscientes, capazes de criar pratos nutritivos, saborosos e culturalmente ricos.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos - Laticínios - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

Os laticínios são ingredientes fundamentais na gastronomia global, desempenhando um papel crucial em inúmeras receitas e técnicas culinárias. No contexto de um curso básico de cozinheiro, a utilização de laticínios como leite, queijo, manteiga, creme e iogurte é essencial para o desenvolvimento de habilidades técnicas, a criação de pratos variados e nutritivos, e a compreensão das propriedades e aplicações desses insumos. A seguir, exploramos a importância do uso de laticínios na qualificação profissional dos futuros cozinheiros. Disponibilizar os insumos de Laticínios para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 100 litros de integral leite; 2 quilos de queijo coalho; 2 quilos de queijo manteiga; 20 litros de iogurte natural integral; 2 quilos de queijo minas frescal; 2 quilos de queijo ricota fresco; 3 quilos de prato; 8 quilos de queijo mussarela; 2 quilos de queijo gorgonzola; 1 quilo de queijo provolone; 8 pacotes de queijo parmesão ralado pacote com 100g; 3 quilos de requeijão cremoso; 2 quilos de cream cheese; 1 quilo de cheddar; 90 caixas de lata creme de leite lata de 200g; 16 pacotes de leite em pó integral pacote de 750g; 70 caixas de lata de leite condensado lata de 395g; 16 quilos de chanty mix com 28% de gordura; 12 quilos de creme culinário com 22% de gordura; 2 caixas de creme de leite fresco embalagem com 500ml; 15 pacotes de manteiga sem sal pote de 200g. e 25 quilos de margarina com sal.

O uso de laticínios no curso básico de cozinheiro é de fundamental importância para a formação abrangente dos

alunos. Esses insumos fornecem nutrientes essenciais, enriquecem os sabores e texturas dos pratos, e são parte integrante das tradições culinárias globais. Ao ensinar os futuros cozinheiros a utilizar laticínios de maneira equilibrada e consciente, o curso não apenas desenvolve habilidades técnicas essenciais, mas também promove a valorização cultural, a sustentabilidade e a gestão eficiente de recursos. Incorporar laticínios no currículo é, portanto, indispensável para formar profissionais competentes, versáteis e conscientes na gastronomia.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos – Embutidos - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

No curso básico de cozinheiro, a utilização de insumos como embutidos é essencial para proporcionar aos alunos uma formação abrangente e diversificada. Embutidos, que incluem produtos como salsichas, salames, linguiças e presuntos, são ingredientes fundamentais na culinária de muitas culturas ao redor do mundo. Eles oferecem uma combinação única de sabores, texturas e técnicas de preparo que são cruciais para o desenvolvimento de habilidades culinárias profissionais. A seguir, exploramos a importância do uso de embutidos na qualificação profissional dos futuros cozinheiros. Disponibilizar os insumos de Embutidos para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 2 quilos de linguiça calabresa defumada; 2 quilos de linguiça toscana; 2 quilos de presunto; 2 quilos de salame; 2 quilos de paio; 1 quilo de costelinha de porco defumado; 1 quilo de lombo de porco salgado; 2 quilos de pé de porco salgado; 1 quilo de orelha de porco defumado; 1 quilo de rabo de porco salgado; 3 quilos de bacon; 3 quilos de linguiça de frango; 2 quilos de linguiça de bode; 2 quilos de mortadela defumada; 6 latas de salsicha viena em lata 300g; 5 quilos de salsicha mista; 5 quilos de salsicha de frango; 4 quilos de hambúrguer tradicional de 56g cada unidade; 3 quilos de nuggets e 3 quilos de frango empanado.

A importância do uso de embutidos no curso básico de cozinheiro é multifacetada. Esses insumos oferecem uma rica diversidade de sabores, texturas e técnicas culinárias que são essenciais para a formação de cozinheiros competentes e versáteis. Além de proporcionar uma compreensão profunda das tradições culinárias e culturais, os embutidos ajudam a desenvolver habilidades técnicas críticas, promovem a sustentabilidade e a gestão eficiente de recursos, e garantem práticas de segurança alimentar. Incorporar embutidos no currículo é, portanto, indispensável para formar profissionais de cozinha bem preparados, capazes de criar pratos autênticos, inovadores e de alta qualidade.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos - Carnes Diversas - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

No curso básico de cozinheiro, a utilização de carnes diversas é fundamental para proporcionar uma formação completa e abrangente. Carnes de diferentes origens, como bovina, suína, aves, cordeiro e até carnes exóticas, são ingredientes essenciais na gastronomia global. Elas oferecem uma variedade de sabores, texturas e técnicas de preparo que são cruciais para o desenvolvimento das habilidades culinárias dos alunos. A seguir, exploramos a importância do uso de carnes diversas na qualificação profissional dos futuros cozinheiros. Disponibilizar os insumos de Carnes Diversas para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 2 quilos de carne bovina acém; 2 quilos de carne bovina alcatra; 2 quilos de carne bovina costela; 2 quilos de carne bovina coxão mole; 2 quilos de carne bovina filé mignon; 2 quilos de carne bovina fraldinha; 2 quilos de carne bovina maminha; 2 quilos de carne bovina músculo; 2 quilos de carne bovina paleta; 3 quilos de carne bovina picanha; 2 quilos de carne suína bisteca; 3 quilos de carne rabada bovina (cortada em pedaços); 3 quilos de carne de mão de vaca (cortada em pedaços e limpa); 6 quilos de carne moída de paleta; 5 quilos de carne de sol; 5 quilos de carne seca/charque; 2 quilos de carne suína carré fatiado; 2 quilos de carne suína costela; 2 quilos de carne suína filé mignon; 2 quilos de carne suína lombo; 2 quilos de carne suína pernil; 2 quilos de carne suína miúdo: sarapatel; 2 quilos de carne de frango coxa e sobrecoxa; 20 quilos de carne de frango peito; 4 quilos de carne de frango asa; 18 quilos de carne de frango filé; 8 quilos de carne de frango desfiado; 3 quilos de carne de frango caipira; 2 quilos de carne de frango miúdos; 2 quilos de carneiro paleta; 4

quilos de carne de bode miúdo; 2 quilos de carne de carneiro costela; 2 quilos de carne de carneiro miúdo; 2 quilos de peixe arraia; 2 quilos de peixe cavala; 2; quilos de peixe cioba; 2 quilos de peixe corvina; 2 quilos de peixe dourado; 2 quilos de peixe pescada; 2 quilos de peixe serra; 3 quilos de peixe tilápia; 2 quilos de peixe filé de pescada; 2 quilos de peixe filé de tilápia; 2 quilos de peixe filé merluza; 2 quilos de peixe filé salmão; 2 quilos de peixe bacalhau desfiado; 2 quilos de peixe bacalhau em posta; 2 quilos de peixe bacalhau dessalgado em lascas; 2 quilos de camarão rosa; 2; quilos de camarão branco com casca; 2 quilos; de camarão cinza com casca; 2 quilos de camarão pistola com casca; 30 quilos de crustáceos caranguejo in natura: caranguejada catado; 2 quilos de comprar crustáceos lagosta in natura; 2 quilos de crustáceos filé de siri; 2 quilos de crustáceos filé de marisco; 2 quilos de crustáceos filé de sururu; 2 quilos de crustáceos filé ostra e 2 quilos de crustáceos mexilhões in natura.

A importância do uso de carnes diversas no curso básico de cozinheiro é multifacetada. Esses insumos fornecem nutrientes essenciais, enriquecem os sabores e texturas dos pratos, e são parte integrante das tradições culinárias globais. Ao ensinar os futuros cozinheiros a utilizar carnes de maneira equilibrada, consciente e inovadora, o curso desenvolve habilidades técnicas essenciais, promove a valorização cultural, apoia a sustentabilidade e garante práticas de segurança alimentar. Incorporar carnes diversas no currículo é, portanto, indispensável para formar profissionais de cozinha bem preparados, capazes de criar pratos autênticos, inovadores e de alta qualidade.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos - Panificação e Confeitaria - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

Nos cursos de Panificação e Confeitaria, a utilização de insumos de qualidade é fundamental para a formação de cozinheiros competentes e versáteis. Esses ingredientes básicos, que incluem farinhas, açúcares, laticínios, ovos, fermentos e aditivos, são a base de inúmeras preparações e técnicas culinárias. A seguir, exploramos a importância do uso desses insumos na qualificação profissional dos alunos no Curso Básico de Cozinheiro. Disponibilizar os insumos de Panificação e Confeitaria para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 50 quilos de farinha de trigo fina; 5 quilos de amido de milho (maisena); 3 quilos de farinha de arroz; 8 pacotes de fubá de milho pacote de 500g; 6 quilos de fécula de mandioca/tapioca; 20 pacotes de açúcar refinado pacote de 500g; 8 pacotes de açúcar de confeitaria pacote de 500g; 40 quilos de açúcar cristal pacote de 1kg; 5 quilos de açúcar mascavo; 5 quilos de farinha de trigo integral; 5 pacotes de farinha de sêmola de trigo duro pacote de 500g; 5 pacotes de farinha de milho fina; 8 pacotes de farinha de milho flocada pacote de 500g; 5 pacotes de fécula de batata pacote de 500g; 2 quilos de polvilho doce; 2 quilos de polvilho azedo; 6 pacotes de fermento biológico seco pacote de 125g; 6 pacotes de fermento biológico fresco pacote de 500g; 18 pacotes de fermento químico em pó pacote de 200g; 3 pacotes de mel garrafa de 500g; 4 quilos de glucose de milho; 20 garrafas de óleo vegetal garrafa de 900ml; 35 pacotes de ovos brancos (bandeja c/30 unidades); 6 quilos de chocolate em pó pacote de 1kg; 4 quilos de cobertura em barra fracionada meio amargo branco; 3 pacotes de chocolate nobre belga (pacote e 2kg) meio amargo; 2 pacotes de chocolate nobre belga (pacote e 2kg) branco; 8 litros de leite de coco garrafa de 1 litro; 30 caixas de gelatina em pó (sabores variados) pacote de 24g; 2 frascos de pasta de baunilha frasco de 200gr; 2 frascos de pasta de frutas vermelhas frasco 150gr; 20 pacotes de bicarbonato de sódio pacote de 50g; 3 pacotes de castanha de caju pacote de 500g; 3 pacotes de castanha do Pará pacote de 500g; 3 pacotes de nozes pacote de 500g; 3 pacotes de pistache pacote de 500g; 3 pacotes de amêndoas pacote de 500g; 2 garrafas de calda de chocolate garrafa de 250g; 2 garrafas de calda de caramelo garrafa de 250g; 2 potes de geleia de morango pote de 250g; 1 pote de geleia de fruta de damasco pote de 320g; 1 pote de geleia agri-doce de menta e hortelã queensberry gourmet 320g; 1 pote de geleia ritter frutas vermelhas pote de 290g; 1 pote de geleia de uva pote de 320g; 2 pacotes de azeitona verde pote de 1kg; 1 pacote de azeitona preta pote de 500g; 2 potes de palmito em conserva pote de 300g; 2 quilos de ameixa sem caroço; 2 quilos de frutas cristalizadas; 2 quilos de uva passa sem caroço; 4 quilos de morango congelado; 1

quilo de amora congelado; 1 quilo de mirtilo congelado e 1 quilo de cereja premium em calda com talo.

A importância dos insumos nos cursos de Panificação e Confeitaria não pode ser subestimada. Esses ingredientes são a base para a criação de produtos de alta qualidade, o desenvolvimento de habilidades técnicas, a promoção de práticas nutricionais saudáveis e a adoção de métodos sustentáveis. Ensinar os futuros cozinheiros a selecionar e utilizar insumos de maneira eficaz e responsável é essencial para sua qualificação profissional. Incorporar uma ampla variedade de insumos no currículo do Curso Básico de Cozinheiro garante que os alunos estejam bem preparados para enfrentar os desafios e as oportunidades da gastronomia contemporânea, produzindo itens de panificação e confeitaria que são saborosos, nutritivos e inovadores.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos - Massas Diversas - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

No curso básico de cozinheiro, a utilização de insumos de massas diversas é essencial para a formação completa e abrangente dos alunos. Massas frescas e secas, como espaguete, penne, lasanha, fettuccine, ravioli e gnocchi, são fundamentais na culinária global e oferecem uma infinidade de possibilidades culinárias. Esses ingredientes versáteis não só ampliam o repertório dos futuros cozinheiros, mas também proporcionam uma base sólida para o desenvolvimento de habilidades técnicas e criativas. A seguir, exploramos a importância do uso de massas diversas na qualificação profissional dos alunos de gastronomia. Disponibilizar os insumos de Massas Diversas para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 8 Pacotes de Espaguete massa de sêmola pacote de 500g; 8 Pacotes de Talharim massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Fettuccine massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Linguine massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Pappardelle massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Capellini massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Penne massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Fusilli massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Farfalle (Gravatinha) massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Rigatoni massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Macarrão Parafuso massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Conchas (Conchiglie) massa de sêmola pacote de 500g; 4 Pacotes de Ravioli massa de sêmola pacote de 500g; 4 Pacotes de Capeletti massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Tortellini massa de sêmola pacote de 500g; 3 Pacotes de Agnolotti massa de sêmola pacote de 500g e 8 Pacotes de Massa para Lasanha massa de sêmola pacote de 500g.

A importância dos insumos de massas diversas no curso básico de cozinheiro é multifacetada. Esses ingredientes fornecem uma base sólida para o desenvolvimento de habilidades técnicas, ampliam o repertório culinário dos alunos, promovem a sustentabilidade e a gestão eficiente de recursos, e valorizam a cultura e as tradições gastronômicas. Ensinar os futuros cozinheiros a utilizar massas de maneira criativa, equilibrada e consciente é essencial para sua qualificação profissional. Incorporar uma ampla variedade de massas no currículo garante que os alunos estejam bem preparados para enfrentar os desafios e as oportunidades da gastronomia contemporânea, produzindo pratos autênticos, inovadores e de alta qualidade.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos - Temperos e Condimentos - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

No curso básico de cozinheiro, a utilização de temperos e condimentos é fundamental para o desenvolvimento das habilidades culinárias dos alunos. Esses insumos, que incluem uma ampla variedade de ervas, especiarias, sal, pimenta, azeites, vinagres, molhos e pastas, são essenciais para realçar sabores, adicionar complexidade e criar perfis de sabor únicos em pratos de todas as cozinhas do mundo. A seguir, exploramos a importância do uso de temperos e condimentos na qualificação profissional dos futuros cozinheiros. Disponibilizar os insumos de Temperos e Condimentos para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 6 pacotes de sal refinado pacote de 1kg; 2 pacotes de sal grosso pacote de 1kg; 2 pacotes de sal rosa do himalaia pacote de 250gr; 2 pacotes de pimenta do reino em grãos pacote de 250gr; 2 pacotes de

pimenta do reino em pó pacote de 250gr; 2 pacotes de pimenta calabresa em flocos pacote de 100gr; 2 pacotes de pimenta bode pacote de 180gr; 2 pacotes de pimenta síria pacote de 500gr; 2 pacotes de louro pacote de 1kg; 2 pacotes de orégano pacote de 500gr; 2 pacotes de alecrim pacote de 500gr; 2 pacotes de tomilho pacote de 500gr; 2 pacotes de manjerona pacote de 500gr; 2 pacotes de curry pote de 300gr; 2 pacotes de páprica defumada pacote de 500gr; 2 pacotes de açafrão da terra (cúrcuma) pacote de 500gr; 2 pacotes de lemon pepper pacote de 500gr; 2 pacotes de alho em pó pacote de 500gr; 2 pacotes de cebola em pó pacote de 500gr; 2 pacotes de gengibre em pó pacote de 500gr; 2 quilos de gengibre fresco; 2 pacotes de noz-moscada pacote de 500gr; 3 pacotes de canela em pó pacote de 500gr; 2 pacotes de canela em pau pacote de 500gr; 2 pacotes de cravo pacote de 300gr; 2 pacotes de mostarda em grãos pacote de 300gr; 2 pacotes de mostarda dijon pacote de 215gr; 2 pacotes de páprica defumada pacote de 300gr; 1 quilo de tempero tipo sazón amarelo pacote de 1kg; 1 quilo de tempero tipo sazón verde pacote de 1kg; 1 quilo de tempero tipo sazón vermelho pacote de 1kg; 1 quilo de tempero tipo sazón sabor do nordeste pacote de 1kg; 1 quilo de tempero tipo knorr meu frango assado pacote de 1kg; 1 quilo de tempero tipo knorr minha carne de panela pacote de 1kg e 1 quilo de tempero knorr tipo meu arroz pacote de 1kg.

A importância dos temperos e condimentos no curso básico de cozinheiro é multifacetada. Esses insumos são essenciais para realçar sabores, desenvolver habilidades técnicas, explorar a diversidade culinária, promover a saúde e a nutrição e apoiar práticas sustentáveis e econômicas. Ensinar os futuros cozinheiros a utilizar temperos e condimentos de maneira eficaz, criativa e consciente é fundamental para sua qualificação profissional. Incorporar uma ampla variedade de temperos e condimentos no currículo garante que os alunos estejam bem preparados para criar pratos autênticos, inovadores e de alta qualidade, contribuindo para uma gastronomia rica e diversificada.

Kit de Recursos Didáticos - Insumos - Molhos - Qualificação Profissional - Curso Básico de Cozinheiro

No curso básico de cozinheiro, a utilização de um kit de insumos que inclua uma variedade de molhos é de extrema importância para a formação abrangente e competente dos alunos. Molhos, como extrato de tomate, molho barbecue, molho de soja, molho inglês, azeites, vinagres, maioneses e diversas mostardas, são fundamentais na culinária mundial. Esses insumos não apenas realçam os sabores dos pratos, mas também contribuem significativamente para a textura, aparência e complexidade das preparações culinárias. A seguir, exploramos a importância do uso de molhos na qualificação profissional dos futuros cozinheiros. Disponibilizar os insumos de Molhos para a produção das variedades de pratos que serão produzidos durante o período das aulas práticas: 20 latas de extrato de tomate em lata de 340g; 10 latas de molho de tomate pelado em lata de 400g; 10 garrafas de molho de tomate tradicional em garrafa de 340g; 1 garrafa de molho barbecue em garrafa de 500g; 1 garrafa de molho de pimenta de habanero garrafa de 145ml; 1 garrafa de molho de pimenta chipotle D'horta garrafa de 150ml; 1 garrafa de molho de pimenta sriracha garrafa de 145ml; 1 garrafa de molho de soja (shoyu) garrafa de 500ml; 2 garrafas de molho inglês (worcestershire) garrafa de 290ml; 1 garrafa de molho de ostra garrafa de 250ml; 1 garrafa de azeite extra virgem garrafa de 500ml; 1 garrafa de vinagre de vinho tinto virgem garrafa de 500ml; 15 garrafas de vinagre de álcool virgem garrafa de 500ml; 1 garrafa de vinagre balsâmico virgem garrafa de 250ml; 4 potes de maionese tradicional pote de 500ml; 1 pote de maionese temperada (azeite, limão, etc.) pote de 250ml; 6 pacotes de ketchup tradicional garrafa de 397g; 2 potes de mostarda amarela pote de 200g; 2 potes de mostarda dijon pote de 200g; 2 potes de molho tártaro pote de 200g; 2 garrafas de molho rosé pote de 200g; 2 pacotes de molho agri-doce garrafa de 300ml; 3 pacotes de molho de alho pote de 200g; 2 garrafas de molho branco (bechamel) pote de 500g; 4 garrafas de molho sugo pote de 340g; 1 garrafa de molho teriyaki garrafa de 200ml; 1 pote de molho de soja doce (sweet soy sauce) garrafa de 200ml; 1 garrafa de molho hoisin garrafa de 250ml e 1 garrafa de molho tzatziki garrafa de 200g.

A inclusão de um kit de insumos de molhos no curso básico de cozinheiro é fundamental para a formação abrangente e competente dos alunos. Esses insumos realçam os sabores, oferecem diversidade de aplicações, desenvolvem habilidades técnicas, promovem a educação cultural e nutricional, e apoiam práticas sustentáveis e econômicas. Ensinar os futuros cozinheiros a utilizar molhos de maneira eficaz, criativa e consciente é essencial para sua qualificação profissional. Incorporar uma ampla variedade de molhos no currículo garante que os alunos estejam bem preparados para criar pratos autênticos, inovadores e de alta qualidade, contribuindo para uma gastronomia rica e diversificada.

4. DA PLANILHA FINANCEIRA DE REFERÊNCIA:

Os Produtos que serão fornecidos devem respeitar rigorosamente todos itens descritos em cada um dos lotes que a pessoa jurídica vencedora do certame, se propuser a executar, conforme o detalhamento dos produtos abaixo:

LOTE 1 – FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - FRUTA, LEGUMES, TUBÉRCULOS E VERDURAS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	ITENS DE DESPESA REALIZAR A ETAPA	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Couve Flor - pacote de 1kg, - Meta_1_Etapa_1.15.1 _Meta_2_Etapa_2.15.1_Meta_3_Etapa_3.15.1	6	Quilo			R\$ 22,10	R\$ 132,60
2	Alface Americano - unidade - Meta_1_Etapa_1.15.2 _Meta_2_Etapa_2.15.2_Meta_3_Etapa_3.15.2	46	Unidade			R\$ 4,10	R\$ 188,60
3	Espinafre - maço - Meta_1_Etapa_1.15.3_Meta_2_Etapa_2.15.3_Meta_3_Etapa_3.15.3	8	Maço			R\$ 5,00	R\$ 40,00
4	Agrião - maço - Meta_1_Etapa_1.15.4_Meta_2_Etapa_2.15.4_Meta_3_Etapa_3.15.4	8	Maço			R\$ 4,20	R\$ 33,60
5	Repolho Verde - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.5_Meta_2_Etapa_2.15.5_Meta_3_Etapa_3.15.5	11	Quilo			R\$ 9,80	R\$ 107,80
6	Rúcula - maço - Meta_1_Etapa_1.15.6_Meta_2_Etapa_2.15.6_Meta_3_Etapa_3.15.6	11	Maço			R\$ 4,10	R\$ 45,10
7	Escarola - maço - Meta_1_Etapa_1.15.7_Meta_2_Etapa_2.15.7_Meta_3_Etapa_3.15.7	11	Maço			R\$ 5,55	R\$ 61,05
8	Mostarda -maço - Meta_1_Etapa_1.15.8_Meta_2_Etapa_2.15.8_Meta_3_Etapa_3.15.8	8	Maço			R\$ 6,90	R\$ 55,20
9	Chicória - maço - Meta_1_Etapa_1.15.9_Meta_2_Etapa_2.15.9_Meta_3_Etapa_3.15.9	8	Maço			R\$ 5,55	R\$ 44,40
10	Salsa – maço - Meta_1_Etapa_1.15.10_Meta_2_Etapa_2.15.10_Meta_3_Etapa_3.15.10	8	Maço			R\$ 5,20	R\$ 41,60
11	Coentro – maço - Meta_1_Etapa_1.15.11_Meta_2_Etapa_2.15.11_Meta_3_Etapa_3.15.11	54	Maço			R\$ 2,90	R\$ 156,60
12	Manjeriçãoverde – maço - Meta_1_Etapa_1.15.12_Meta_2_Etapa_2.15.12_Meta_3_Etapa_3.15.12	8	Maço			R\$ 4,90	R\$ 39,20
13	Hortelã -maço - Meta_1_Etapa_1.15.13_Meta_2_Etapa_2.15.13_Meta_3_Etapa_3.15.13	8	Maço			R\$ 4,38	R\$ 35,04
14	Serralha – maço - Meta_1_Etapa_1.15.14_Meta_2_Etapa_2.15.14_Meta_3_Etapa_3.15.14	8	Maço			R\$ 3,50	R\$ 28,00
15	Ora-pronóbis -maço - Meta_1_Etapa_1.15.15_Meta_2_Etapa_2.15.15_Meta_3_Etapa_3.15.15	6	Maço			R\$ 7,90	R\$ 47,40
16	Alho-poró - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.16_Meta_2_Etapa_2.15.16_Meta_3_Etapa_3.15.16	6	Quilo			R\$ 28,90	R\$ 173,40
17	Batata Inglesa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.17_Meta_2_Etapa_2.15.17_Meta_3_Etapa_3.15.17	46	Quilo			R\$ 10,90	R\$ 501,40
18	Batata-doce - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.18_Meta_2_Etapa_2.15.18_Meta_3_Etapa_3.15.18	16	Quilo			R\$ 7,90	R\$ 126,40
19	Macaxeira Aipim): pacote com 1 kg Meta_1_Etapa_1.15.19_Meta_2_Etapa_2.15.19_Meta_3_Etapa_3.15.19	20	Quilo			R\$ 4,99	R\$ 99,80
20	Mandioquinha (Batata-baroa) - pacote com 1kg. - Meta_1_Etapa_1.15.20_Meta_2_Etapa_2.15.20	10	Quilo			R\$ 21,00	R\$ 210,00

	_Meta_3_Etapa_3.15.20						
21	Inhame - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.21 _Meta_2_Etapa_2.15.21 _Meta_3_Etapa_3.15.21	8	Quilo			R\$ 19,80	R\$ 237,60
22	Cará - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.22 _Meta_2_Etapa_2.15.22 _Meta_3_Etapa_3.15.22	12	Quilo			R\$ 7,50	R\$ 90,00
23	Rabanete - 1 maço - Meta_1_Etapa_1.15.23 _Meta_2 _Etapa_2.15.23 _Meta_3_Etapa_3.15.23	6	Maço			R\$ 16,99	R\$ 101,94
24	Beterraba - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.24 _Meta_2_Etapa_2.15.24 _Meta_3_Etapa_3.15.24	9	Quilo			R\$ 10,29	R\$ 92,61
25	Cenoura - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.25 _Meta_2_Etapa_2.15.25 _Meta_3_Etapa_3.15.25	28	Quilo			R\$ 12,20	R\$ 341,60
26	Tomate - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.26 _Meta_2_Etapa_2.15.26 _Meta_3_Etapa_3.15.26	70	Quilo			R\$ 13,20	R\$ 924,00
27	Cebola - pacote com 1kg Meta_1_Etapa_1.15.27 _Meta_2_Etapa_2.15.27 _Meta_3_Etapa_3.15.27	50	Quilo			R\$ 12,95	R\$ 647,50
28	Pimenta dedo de moça - pacote com 1kg - Meta_1 _ Etapa_1.15.2.28 _Meta_2_Etapa_2.15.28 _Meta_3 _ Etapa_3.15.28	3	Quilo			R\$ 38,20	R\$ 114,60
29	Abobrinha - pacote com 1kg Meta_1_Etapa_1.15.29 _Meta_2_Etapa_2.15.29 _Meta_3_Etapa_3.15.29	11	Quilo			R\$ 8,90	R\$ 97,90
30	Berinjela - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.3 _Meta_2_Etapa_2.15.30 _Meta_3_Etapa_3.15.30	11	Quilo			R\$ 9,80	R\$ 107,80
31	Chuchu- pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.31 _Meta_2_Etapa_2.15.31 _Meta_3_Etapa_3.15.31	9	Quilo			R\$ 7,80	R\$ 70,20
32	Brócolis - 1 unidade - Meta_1_Etapa_1.15.32 _Meta_2 _Etapa_2.15.32 _Meta_3_Etapa_3.15.32	11	Unidade			R\$ 12,40	R\$ 136,40
33	Couve Folha - 1 maço Meta_1_Etapa_1.15.33 Meta_2 _Etapa_2.15.33 _Meta_3_Etapa_3.15.33	24	Maço			R\$ 2,90	R\$ 69,60
34	Milho Verde sem Casca - pacote com 1kg - Meta_1 _Etapa_1.15.34 _Meta_2_Etapa_2.15.34 _Meta_3 _ Etapa_3.15.34	11	Quilo			R\$ 17,80	R\$ 195,80
35	Vagem Comum - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa _1.15.35 _Meta_2_Etapa_2.15.35 _Meta_3_Etapa_3.15. 35	6	Quilo			R\$ 14,50	R\$ 87,00
36	Ervilha Verde Congelada -p acote com 1kg -Meta_1 _Etapa_1.15.36 _Meta_2_Etapa_2.15.36 _Meta_3 _ Etapa_3.15.36	3	Quilo			R\$ 35,00	R\$ 105,00
37	Pepino Comum - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa _1.15.37 _Meta_2_Etapa_2.15.37 _Meta_3_Etapa _3.15.37	6	Quilo			R\$ 7,80	R\$ 46,80
38	Maçã Nacional - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa _1.15.38 _Meta_2_Etapa_2.15.38 _Meta_3_Etapa_3.15. 38	9	Quilo			R\$ 12,80	R\$ 115,20
39	Banana Pacovan - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa _1.15.39 _Meta_2_Etapa_2.15.39 _Meta_3_Etapa_3.15. 12	40	Quilo			R\$ 6,80	R\$ 272,00
40	Laranja Pera -pacote com 1kg -Meta_1+_Etapa _1.15.40 _Meta_2_Etapa_2.15.40 _Meta_3_Etapa_3.15. 40	55	Quilo			R\$ 5,50	R\$ 302,50
41	Uva Verde/Itália - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa _1.15.41 _Meta_2_Etapa_2.15.41 _Meta_3_Etapa _3.15.41	6	Quilo			R\$ 13,95	R\$ 83,70
42	Uva Roxa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.42 _Meta_2_Etapa_2.15.42 _Meta_3_Etapa_3.15.42	6	Quilo			R\$ 12,95	R\$ 77,70
43	Manga Palmer - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa _1.15.43 _Meta_2_Etapa_2.15.43 _Meta_3_Etapa _3.15.43	9	Quilo			R\$ 9,80	R\$ 88,20
44	Melancia _ 1kg Meta_1_Etapa_1.15.44 _Meta_2_Etapa _2.15.44 _Meta_3_Etapa_3.15.44	9	Quilo			R\$ 5,20	R\$ 46,80
45	Abacaxi (Smooth Cayenne) - 1 unidade - Meta_1 _Etapa_1.15.45 _Meta_2_Etapa_2.15.45 _Meta_3_Etapa _3.15.45	40	Unidade			R\$ 7,89	R\$ 315,60

46	Limão Comum - pacote com 1 kg – Meta_1_Etapa_1.15.46_Meta_2_Etapa_2.15.46_Meta_3_Etapa_3.15.46	85	Quilo			R\$ 4,10	R\$ 348,50
47	Limão Siciliano - pacote com 1 kg .Meta_1_Etapa_1.15.47_Meta_2_Etapa_2.15.47_Meta_3_Etapa_3.15.47	21	Quilo			R\$ 17,80	R\$ 373,80
48	Mamão Hava - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.48_Meta_2_Etapa_2.15.48_Meta_3_Etapa_3.15.48	6	Quilo			R\$ 9,80	R\$ 58,80
49	Morango - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.1.49_Meta_2_Etapa_2.15.49_Meta_3-Etapa_3.15.49	40	Quilo			R\$ 48,90	R\$ 1.956,00
50	Kiw - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.50_Meta_2_Etapa_2.15.50_Meta_3_Etapa_3.15.50	22	Quilo			R\$ 28,90	R\$ 635,80
51	Pêssego Nacional - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.51_Meta_2_Etapa_2.15.51_Meta_3_Etapa_3.15.51	6	Quilo			R\$ 15,80	R\$ 94,80
52	Pera - pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.15.52_Meta_2_Etapa_2.15.52_Meta_3_Etapa_3.15.52	6	Quilo			R\$ 11,00	R\$ 66,00
53	Laranja Bahia - pacote com 1 kg Meta_1_Etapa_1.15.53_Meta_2_Etapa_2.15.53_Meta_3_Etapa_3.15.53	14	Quilo			R\$ 9,80	R\$ 137,20
54	Jerimum/abóbora _ pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.54_Meta_2_Etapa_2.15.54_Meta_3_Etapa_3.15.54	15	Quilo			R\$ 4,50	R\$ 67,50
55	Melão – pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.55_Meta_2_Etapa_2.15.55_Meta_3_Etapa_3.15.55	6	Quilo			R\$ 7,80	R\$ 46,80
56	Caju - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.56_Meta_2_Etapa_2.15.56_Meta_3_Etapa_3.15.56	6	Quilo			R\$ 19,85	R\$ 119,10
57	Acerola - pacote com 1kg - Meta1_Etapa_1.15.57_Meta_2_Etapa_2.15.57_Meta_3_Etapa_3.15.57	6	Quilo			R\$ 12,10	R\$ 72,60
58	Quiabo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.58_Meta_2_Etapa_2.15.58_Meta_3_Etapa_3.15.58	8	Quilo			R\$ 16,80	R\$ 134,40
59	Maxixe - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.59_Meta_2_Etapa_2.15.59_Meta_3_Etapa_3.15.59	8	Quilo			R\$ 13,50	R\$ 108,00
60	Alho - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.60_Meta_2_Etapa_2.15.60_Meta_3_Etapa_3.15.60	14	Quilo			R\$ 39,80	R\$ 557,20
61	Pimentão Verde - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.61_Meta_2_Etapa_2.15.61_Meta_3-Etapa_3.15.61	9	Quilo			R\$ 10,90	R\$ 98,10
62	Pimentão Amarelo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.62_Meta_2_Etapa_2.15.62_Meta_3_Etapa_3.15.62	6	Quilo			R\$ 32,10	R\$ 192,60
63	Pimentão Vermelho - pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.15.63_Meta_2_Etapa_2.15.63_Meta_3-Etapa_3.15.63	6	Quilo			R\$ 32,10	R\$ 192,60
64	Banana-da-terra/Cumprida - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.64_Meta_2_Etapa_2.15.64_Meta_3_Etapa_3.15.64	12	Quilo			R\$ 12,10	R\$ 145,20
65	Coco Seco - 1 unidade - Meta_1_Etapa_1.15.65_Meta_2_Etapa_2.15.65_Meta_3_Etapa_3.15.65	28	Unidade			R\$ 6,20	R\$ 173,60
66	Coco em Flocos Úmido e Adoçado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.66_Meta_2_Etapa_2.15.66_Meta_3_Etapa_3.15.66	14	Quilo			R\$ 57,80	R\$ 809,20
67	Coco Ralado em In Natura - pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.15.67_Meta_2_Etapa_2.15.67_Meta_3_Etapa_3.15.67	20	Quilo			R\$ 38,20	R\$ 764,00
68	Maracujá - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.68_Meta_2_Etapa_2.15.68_Meta_3_Etapa_3.15.68	29	Quilo			R\$ 11,20	R\$ 324,80
VALOR TOTAL DO LOTE 1 R\$ 14.411,84 (Quatorze mil, quatrocentos e onze reais e oitenta e quatro centavos)							R\$14.411,84

LOTE 2 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - GRÃOS E CEREAIS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO(R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Arroz Branco - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.1_Meta_2_Etapa_2.16.1_Meta_3_Etapa_3.16.1	28				R\$ 8,95	R\$ 250,60
2	Arroz Parbolizado - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.2_Meta_2_Etapa_2.16.2_Meta_3_Etapa_3.16.2	28				R\$ 8,50	R\$ 238,00
3	Arroz Integral - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.3_Meta_2_Etapa_2.16.3_Meta_3_Etapa_3.16.3	14				R\$ 8,90	R\$ 124,60
4	Feijão tipo Preto - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.4_Meta_2_Etapa_2.16.4_Meta_3_Etapa_3.16.4	28				R\$ 9,95	R\$ 278,60
5	Feijão tipo Carioca - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.5_Meta_2_Etapa_2.16.5_Meta_3-Etapa_3.16.5	28				R\$ 8,75	R\$ 245,00
6	Feijão tipo Macassa (Feijão-de-Corda) - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.6_Meta_2_Etapa_2.16.6_Meta_3_Etapa_3.16.6	14				R\$ 9,80	R\$ 137,20
7	Milho de Canjica (Mungunzá) - Pacote de 1kg -Meta_1_Etapa_1.16.7_Meta_2_Etapa_2.16.7_Meta_3_Etapa_3.16.7	28				R\$ 8,90	R\$ 249,20
8	Semente de Abóbora - Pacote de 1kg -Meta_1_Etapa_1.16.8_Meta_2_Etapa_2.16.8_Meta_3_Etapa_3.16.8	5				R\$ 63,50	R\$ 317,50
9	Milho para Pipoca - Pacote de 1kg -Meta_1_Etapa_1.16.9_Meta_2_Etapa_2.16.9_Meta_3_Etapa_3.16.9	14				R\$ 8,75	R\$ 122,50
10	Semente de Girassol- Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.10_Meta_2_Etapa_2.16.10_Meta_3_Etapa_3.16.10	10				R\$ 23,20	R\$ 232,00
11	Farinha de Mandioca Branca - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.11_Meta_2_Etapa_2.16.11_Meta_3_Etapa_3.16.11	15				R\$ 8,75	R\$ 131,25
12	Farinha de Mandioca Amarela - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.12_Meta_2_Etapa_2.16.12_Meta_3_Etapa_3.16.12	15				R\$ 8,75	R\$ 131,25
13	Aveia em Flocos Fino - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.13_Meta_2_Etapa_2.16.13_Meta_3_Etapa_3.16.13	11				R\$ 15,80	R\$ 173,80
14	Cevada torrada e moída - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.14_Meta_2_Etapa_2.16.14_Meta_3_Etapa_3.16.14	5				R\$ 17,20	R\$ 86,00
15	Grão-de-Bico - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.15_Meta_2_Etapa_2.16.15_Meta_3_Etapa_3.16.15	8				R\$ 26,25	R\$ 210,00
16	Lentilha em grão - Pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.16.16_Meta_2_Etapa_2.16.16_Meta_3_Etapa_3.16.16	8				R\$ 27,50	R\$ 220,00
17	Quinoa em grão - Pacote de 1kg -Meta_1_Etapa_1.16.17_Meta_2_Etapa_2.16.17_Meta_3_Etapa_3.16.17	8				R\$ 32,20	R\$ 257,60
18	Chia em grão - Pacote de 1kg_Meta_1_Etapa_1.16.18_Meta_2_Etapa_2.16.18_Meta_3_Etapa_3.16.18	8				R\$ 18,30	R\$ 146,40
VALOR TOTAL DO LOTE 2 R\$ 3.551,50 (Três mil, quinhentos e cinquenta e um reais e cinquenta centavos)							R\$ 3.551,50

LOTE 3 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - GRÃOS E CEREAIS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Leite integral - 1 litro - Meta_1_Etapa_1.17.1_Meta_2_Etapa_2.17.1_Meta_3_Etapa_3.17.1	260	litro			R\$ 5,20	R\$ 1.352,00
2	Queijo Coalho - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.2_Meta_2_Etapa_2.17.2_Meta_3_Etapa_3.17.2	6	Quilo			R\$ 32,60	R\$ 195,60
3	Queijo Manteiga - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.3_Meta_2_Etapa_2.17.3_Meta_3_Etapa_3.17.3	6	Quilo			R\$ 52,40	R\$ 314,40
4	Iogurte Natural Integral - garrafa de 1 litro - Meta_1_Etapa_1.17.4_Meta_2_Etapa_2.17.4_Meta_3_Etapa_3.17.4	52	litro			R\$ 22,40	R\$ 1.164,80
5	Queijo Minas Frescal - pacote 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.5_Meta_2_Etapa_2.17.5_Meta_3_Etapa_3.17.5	6	Quilo			R\$ 62,00	R\$ 372,00
6	Queijo Ricota Fresco - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.6_Meta_2_Etapa_2.17.6_Meta_3_Etapa_3.17.6	6	Quilo			R\$ 45,20	R\$ 271,20
7	Queijo Prato - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.7_Meta_2_Etapa_2.17.7_Meta_3_Etapa_3.17.7	8	Quilo			R\$ 78,40	R\$ 627,20
8	Queijo Mussarela - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.8_Meta_2_Etapa_2.17.8_Meta_3_Etapa_3.17.8	21	Quilo			R\$ 45,80	R\$ 961,80
9	Queijo Gorgonzola - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.9_Meta_2_Etapa_2.17.9_Meta_3_Etapa_3.17.9	6	Quilo			R\$ 135,60	R\$ 813,60
10	Queijo Provolone - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.10_Meta_2_Etapa_2.17.10_Meta_3_Etapa_3.17.10	3	Quilo			R\$ 72,20	R\$ 216,60
11	Queijo Parmesão Ralado - pacote com 100gr - Meta_1_Etapa_1.17.11_Meta_2_Etapa_2.17.11_Meta_3_Etapa_3.17.11	20	Pacote			R\$ 15,20	R\$ 304,00
12	Requeijão Cremoso - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.12_Meta_2_Etapa_2.17.12_Meta_3_Etapa_3.17.12	7	Quilo			R\$ 47,80	R\$ 334,60
13	Cream Cheese - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.13_Meta_2_Etapa_2.17.13_Meta_3_Etapa_3.17.13	5	Quilo			R\$ 66,80	R\$ 334,00
14	Cheddar - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.14_Meta_2_Etapa_2.17.14_Meta_3_Etapa_3.17.14	3	Quilo			R\$ 145,00	R\$ 435,00
15	Creme de Leite - lata de 200gr - Caixa com 200 gr. - Meta_1_Etapa_1.17.15_Meta_2_Etapa_2.17.15_Meta_3_Etapa_3.17.15	240	Caixa			R\$ 4,80	R\$ 1.152,00
16	Leite em Pó Integral - pacote de 750gr - Meta_1_Etapa_1.17.16_Meta_2_Etapa_2.17.16_Meta_3_Etapa_3.17.16	44	Pacote			R\$ 32,00	R\$ 1.408,00
17	Leite Condensado - lata de 395g - caixa com 395gr. - Meta_1_Etapa_1.17.17_Meta_2_Etapa_2.17.17_Meta_3_Etapa_3.17.17	190	Caixa			R\$ 8,50	R\$ 1.615,00
18	Chanty Mix com 28% de gordura - caixa com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.18_Meta_2_Etapa_2.17.18_Meta_3_Etapa_3.17.18	42	Quilo			R\$ 27,60	R\$ 1.159,20
19	Creme Culinário com 22% de gordura - pacote com kg - Meta_1_Etapa_1.17.19_Meta_2_Etapa_2.17.19_Meta_3_Etapa_3.17.19	32	Quilo			R\$ 17,95	R\$ 574,40
20	Creme de Leite Fresco - embalagem com 500ml - caixa com 500 ml - Meta_1_Etapa_1.17.20_Meta_2_Etapa_2.17.20_Meta_3_Etapa_3.17.20	6	Caixa			R\$ 35,80	R\$ 214,80
21	Manteiga sem Sal pote de 200g - pacote com 200 gr. - Meta_1_Etapa_1.17.21_Meta_2_Etapa_2.17.21_Meta_3_Etapa_3.17.21	40	Pacote			R\$ 22,50	R\$ 900,00
22	Margarina - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.22_Meta_2_Etapa_2.17.22_Meta_3_Etapa_3.17.22	65	Quilo			R\$ 27,50	R\$ 1.787,50
VALOR TOTAL DO LOTE 3 R\$ 16.507,70 (Dezesseis mil, quinhentos e sete reais e setenta centavos)							R\$ 16.507,70

LOTE 4 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - EMBUTIDOS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Linguiça Calabresa Defumada - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.1_Meta_2_Etapa_2.18.1_Meta_3_Etapa_3.18.1	6	Quilo			R\$ 45,80	R\$ 274,80
2	Linguiça Toscana - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.2_Meta_2_Etapa_2.18.2_Meta_3_Etapa_3.18.2	6	Quilo			R\$ 24,60	R\$ 147,60
3	Presunto - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.3_Meta_2_Etapa_2.18.3_Meta_3_Etapa_3.18.3	6	Quilo			R\$ 47,80	R\$ 286,80
4	Salame - pacote de 1kg. -Meta_1_Etapa_1.18.4_Meta_2_Etapa_2.18.4_Meta_3_Etapa_3.18.4	6	Quilo			R\$ 110,50	R\$ 663,00
5	Paio - pacote de 1kg. - Meta_1_Etapa_1.18.5_Meta_2_Etapa_2.18.5_Meta_3_Etapa_3.18.5	6	Quilo			R\$ 32,20	R\$ 193,20
6	Costelinha de porco defumada - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.6_Meta_2_Etapa_2.18.6_Meta_3_Etapa_3.18.6	3	Quilo			R\$ 49,98	R\$ 149,94
7	Lombo de porco Salgado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.7_Meta_2_Etapa_2.18.7_Meta_3_Etapa_3.18.7	3	Quilo			R\$ 37,99	R\$ 113,97
8	Pé de porco Salgado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.8_Meta_2_Etapa_2.18.8_Meta_3_Etapa_3.18.8	6	Quilo			R\$ 55,99	R\$ 335,94
9	Orelha de porco defumado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.9_Meta_2_Etapa_2.18.9_Meta_3_Etapa_3.18.9	3	Quilo			R\$ 27,99	R\$ 83,97
10	Rabo de porco salgado - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.10_Meta_2_Etapa_2.18.10_Meta_3_Etapa_3.18.10	3	Quilo			R\$ 23,99	R\$ 71,97
11	Bacon - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.11_Meta_2_Etapa_2.18.11_Meta_3_Etapa_3.18.11	9	Quilo			R\$ 39,90	R\$ 359,10
12	Linguiça de Frango - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.12_Meta_2_Etapa_2.18.12_Meta_3_Etapa_3.18.12	9	Quilo			R\$ 25,40	R\$ 228,60
13	Linguiça de Bode - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.13_Meta_2_Etapa_2.18.13_Meta_3_Etapa_3.18.13	6	Quilo			R\$ 32,40	R\$ 194,40
14	Mortadela Defumada - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.14_Meta_2_Etapa_2.18.14_Meta_3_Etapa_3.18.14	6	Quilo			R\$ 45,20	R\$ 271,20
15	Salsicha Viena - Lata 300 gr. - Meta_1_Etapa_1.18.15_Meta_2_Etapa_2.18.15_Meta_3_Etapa_3.18.15	16	Lata			R\$ 8,20	R\$ 131,20
16	Salsicha Mista - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.16_Meta_2_Etapa_2.18.16_Meta_3_Etapa_3.18.16	14	Quilo			R\$ 14,60	R\$ 204,40
17	Salsicha de Frango - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.17_Meta_2_Etapa_2.18.17_Meta_3_Etapa_3.18.17	14	Quilo			R\$ 18,90	R\$ 264,60
18	Hamburguer tradicional de 56gr cada unidade - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.18_Meta_2_Etapa_2.18.18_Meta_3_Etapa_3.18.18	11	Quilo			R\$ 15,20	R\$ 167,20
19	Nuggets - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.19_Meta_2_Etapa_2.18.19_Meta_3_Etapa_3.18.19	8	Quilo			R\$ 22,50	R\$ 180,00
20	Frango Empanado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.20_Meta_2_Etapa_2.18.20_Meta_3_Etapa_3.18.20	8	Quilo			R\$ 28,20	R\$ 225,60
VALOR TOTAL DO LOTE 4 R\$ 4.547,49 (Quatro mil, quinhentos e quarenta e sete reais e quarenta e nove centavos)							R\$ 4.547,49

LOTE 5 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS -CARNES DIVERSAS PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Carne Bovina Acém - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.1-Meta_2_Etapa_2.19.1_Meta3_Etapa_3.19.1	6	Quilo			R\$ 27,00	R\$ 162,00
2	Carne Bovina Alcatra - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.2_Meta_2_Etapa_2.19.2_Meta_3_Etapa_3.19.2	6	Quilo			R\$ 42,00	R\$ 252,00
3	Carne Bovina Costela - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.3_Meta_2_Etapa_2.19.3_Meta_3_Etapa_3.19.3	6	Quilo			R\$ 26,00	R\$ 156,00
4	Carne Bovina Coxão mole - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.4_Meta_2_Etapa_2.19.4_Meta_3_Etapa_3.19.4	6	Quilo			R\$ 42,00	R\$ 252,00
5	Carne Bovina Filé mignon - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.5_Meta_2_Etapa_2.19.5_Meta_3_Etapa_3.19.5	6	Quilo			R\$ 85,00	R\$ 510,00
6	Carne Bovina Fraldinha - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.6_Meta_2_Etapa_2.19.6_Meta_3_Etapa_3.19.6	6	Quilo			R\$ 34,00	R\$ 204,00
7	Carne Bovina Maminha - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.7_Meta_2_Etapa_2.19.7_Meta_3_Etapa_3.19.7	6	Quilo			R\$ 45,00	R\$ 270,00
8	Carne Bovina Músculo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.8_Meta_2_Etapa_2.19.8_Meta_3_Etapa_3.19.8	6	Quilo			R\$ 28,00	R\$ 168,00
9	Carne Bovina Paleta - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.9_Meta_2_Etapa_2.19.9_Meta_3_Etapa_3.19.9	6	Quilo			R\$ 28,00	R\$ 168,00
10	Carne Bovina Picanha - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.10_Meta_2_Etapa_2.19.10_Meta_3_Etapa_3.19.10	9	Quilo			R\$ 80,00	R\$ 720,00
11	Carne Suína Bisteca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.11_Meta_2_Etapa_2.19.11_Meta_3_Etapa_3.19.11	6	Quilo			R\$ 18,50	R\$ 111,00
12	Carne Rabada bovina (cortada em pedaços). Pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.19.12_Meta_2_Etapa_2.19.12_Meta_3_Etapa_3.19.12	9	Quilo			R\$ 29,80	R\$ 268,20
13	Mão de vaca (cortada em pedaços e limpa) - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.13_Meta_2_Etapa_2.19.13_Meta_3_Etapa_3.19.13	9	Quilo			R\$ 12,20	R\$ 109,80
14	Carne moída de paleta - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.14_Meta_2_Etapa_2.19.14_Meta_3_Etapa_3.19.14	16	Quilo			R\$ 29,90	R\$ 478,40
15	Carne de sol - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.15_Meta_2_Etapa_2.19.15_Meta_3_Etapa_3.19.15	14	Quilo			R\$ 45,99	R\$ 643,86
16	Carne seca/Charque - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.16_Meta_2_Etapa_2.19.16_Meta_3_Etapa_3.19.16	14	Quilo			R\$ 42,80	R\$ 599,20
17	Carne Suína Carré Fatiado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.17_Meta_2_Etapa_2.19.17_Meta_3_Etapa_3.19.17	6	Quilo			R\$ 19,30	R\$ 115,80
18	Carne Suína Costela - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.18_Meta_2_Etapa_2.19.18_Meta_3_Etapa_3.19.18	6	Quilo			R\$ 19,30	R\$ 115,80
19	Carne Suína Filé mignon - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.19_Meta_2_Etapa_2.19.19_Meta_3_Etapa_3.19.19	6	Quilo			R\$ 29,80	R\$ 178,80
20	Carne Suína Lombo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.21_Meta_2_Etapa_2.19.21_Meta_3_Etapa_3.19.21	6	Quilo			R\$ 22,10	R\$ 132,60
21	Carne Suína Pernil - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.20_Meta_2_Etapa_2.19.20_Meta_3_Etapa_3.19.20	6	Quilo			R\$ 23,80	R\$ 142,80
22	Carne Suína Miúdo sarapatel - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.22_Meta_2_Etapa_2.19.22_Meta_3_Etapa_3.19.22	6	Quilo			R\$ 25,89	R\$ 155,34

23	Carne de Frango Coxa e sobrecoxa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.23_Meta_2_Etapa_2.19.23_Meta_3_Etapa_3.19.23	6	Quilo			R\$ 15,00	R\$ 90,00
24	Carne de Frango Peito - pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.19.24_Meta_2_Etapa_2.19.24_Meta_3_Etapa_3.19.24	54	Quilo			R\$ 18,90	R\$ 1.020,60
25	Carne de Frango Asa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.25_Meta_2_Etapa_2.19.25_Meta_3_Etapa_3.19.25	10	Quilo			R\$ 18,00	R\$ 180,00
26	Carne de Frango Filé - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.26_Meta_2_Etapa_2.19.26_Meta_3_Etapa_3.19.26	50	Quilo			R\$ 25,00	R\$ 1.250,00
27	Carne de Frango desfiado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.27_Meta_2_Etapa_2.19.27_Meta_3_Etapa_3.19.27	22	Quilo			R\$ 28,90	R\$ 635,80
28	Carne de Frango caipira. Pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.28_Meta_2_Etapa_2.19.28_Meta_3_Etapa_3.19.28	9	Quilo			R\$ 29,80	R\$ 268,20
29	Carne de Frango Miúdos - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.29_Meta_2_Etapa_2.19.29_Meta_3_Etapa_3.19.29	6	Quilo			R\$ 14,20	R\$ 85,20
30	Carneiro Paleta - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.30_Meta_2_Etapa_2.19.30_Meta_3_Etapa_3.19.30	6	Quilo			R\$ 52,60	R\$ 315,60
31	Carne de Bode Miúdo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.31_Meta_2_Etapa_2.19.31_Meta_3_Etapa_3.19.31	12	Quilo			R\$ 28,20	R\$ 338,40
32	Carne de Carneiro Costela - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.32_Meta_2_Etapa_2.19.32_Meta_3_Etapa_3.19.32	6	Quilo			R\$ 39,80	R\$ 238,80
33	Carne de Carneiro Miúdo _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.33_Meta_2_Etapa_2.19.33_Meta_3_Etapa_3.19.33	6	Quilo			R\$ 28,20	R\$ 169,20
34	Peixe Arraia - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.34_Meta_2_Etapa_2.19.34_Meta_3_Etapa_3.19.34	6	Quilo			R\$ 125,00	R\$ 750,00
35	Peixe Cavala- pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.35_Meta_2_Etapa_2.19.35_Meta_3_Etapa_3.19.35	6	Quilo			R\$ 28,50	R\$ 171,00
36	Peixe Cioba - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.36_Meta_2_Etapa_2.19.36_Meta_3_Etapa_3.19.36	6	Quilo			R\$ 45,00	R\$ 270,00
37	Peixe Corvina _ pacote com 1 kg Meta_1_Etapa_1.19.37_Meta_2_Etapa_2.19.37_Meta_3_Etapa_3.19.37	6	Quilo			R\$ 28,50	R\$ 171,00
38	Peixe Dourado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.38_Meta_2_Etapa_2.19.38_Meta_3_Etapa_3.19.38	6	Quilo			R\$ 35,20	R\$ 211,20
39	Peixe Pescada _ pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.39_Meta_2_Etapa_2.19.39_Meta_3_Etapa_3.19.39	6	Quilo			R\$ 62,50	R\$ 375,00
40	Peixe Serra _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.40_Meta_2_Etapa_2.19.40_Meta_3_Etapa_3.19.40	6	Quilo			R\$ 32,20	R\$ 193,20
41	Peixe Tilápia - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.41_Meta_2_Etapa_2.19.41_Meta_3_Etapa_3.19.41	8	Quilo			R\$ 28,00	R\$ 224,00
42	Peixe Filé de Pescada - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.42_Meta_2_Etapa_2.19.42_Meta_3_Etapa_3.19.42	6	Quilo			R\$ 67,80	R\$ 406,80
43	Peixe Filé de Tilápia _ pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.19.43_Meta_2_Etapa_2.19.43_Meta_3_Etapa_3.19.43	6	Quilo			R\$ 64,20	R\$ 385,20
44	Peixe Filé Merluza - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.44_Meta_2_Etapa_2.19.44_Meta_3_Etapa_3.19.44	6	Quilo			R\$ 37,80	R\$ 226,80
45	Peixe Filé Salmão _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.45_Meta_2_Etapa_2.19.45_Meta_3_Etapa_3.19.45	6	Quilo			R\$ 89,20	R\$ 535,20

46	Peixe Bacalhau Desfiado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.46_Meta_2_Etapa_2.19.6 Meta_3_Etapa_3.19.46	5	Quilo			R\$ 95,00	R\$ 475,00
47	Peixe Bacalhau em Posta - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.47_Meta_2_Etapa_2.19.47 Meta_3_Etapa_3.19.47	5	Quilo			R\$ 125,00	R\$ 625,00
48	Peixe Bacalhau dessalgado em lascas - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.48_Meta_2_Etapa_2.19.48_Meta_3_Etapa_3.19.48	5	Quilo			R\$ 135,00	R\$ 675,00
49	Camarão Rosa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.49_Meta_2_Etapa_2.19.49_Meta_3_Etapa_3.19.49	6	Quilo			R\$ 60,00	R\$ 360,00
50	Camarão Branco com Casca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.50_Meta_2_Etapa_2.19.50_3_Etapa_3.19.50	6	Quilo			R\$ 75,90	R\$ 455,40
51	Camarão Cinza com Casca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.51_Meta_2_Etapa_2.19-51_Meta_3_Etapa_3.19.51	6	Quilo			R\$ 50,00	R\$ 300,00
52	Camarão Pistola com Casca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.52_Meta_2_Etapa_2.19.52 Meta_3_Etapa_3.19.52	6	Quilo			R\$ 89,20	R\$ 535,20
53	Crustáceos Caranguejo In Natura - pacote com 1 unidade -Meta_1_Etapa_1.19.53_Meta_2_Etapa_2.19.53_Meta_3_Etapa_3.19.53	80	Unidade			R\$ 6,50	R\$ 520,00
54	Crustáceos Lagosta In Natura - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.54_Meta_2_Etapa_2.19.54_Meta_3_Etapa_3.19.54	6	Quilo			R\$ 130,00	R\$ 780,00
55	Crustáceos Filé de Siri - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.55_Meta_2_Etapa_2.19.55_Meta_3_Etapa_3.19.55	6	Quilo			R\$ 25,00	R\$ 150,00
56	Crustáceos Filé de Marisco - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.56_Meta_2_Etapa_2.19.56_Meta_3_Etapa_3.19.56	6	Quilo			R\$ 38,20	R\$ 229,20
57	Crustáceos Filé de Sururu - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.57_Meta_2_Etapa_2.19.57_Meta_3_Etapa_3.19.57	6	Quilo			R\$ 38,20	R\$ 229,20
58	Crustáceos Filé Ostra - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.58_Meta_2_Etapa_2.19-58_Meta_3_Etapa_3.19.58	6	Quilo			R\$ 70,00	R\$ 420,00
59	Crustáceos Mexilhões In Natura - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.59_Meta_2_Etapa_2.19.59_Meta_3_Etapa_3.19.59	6	Quilo			R\$ 45,20	R\$ 271,20
VALOR TOTAL DO LOTE 5 R\$ 20.450,00 (Vinte mil, quatrocentos e cinquenta reais)							R\$ 20.450,00

LOTE 6 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - CONFEITARIA - PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Farinha de Trigo Fina - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.1_Meta_2_Etapa_2.20.1_Meta_3_Etapa_3.20.1	145	Quilo			R\$ 9,80	R\$ 1.421,00
2	Amido de Milho (Maizena) - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.2_Meta_2_Etapa_2.20.2_Meta_3_Etapa_3.20.2	13	Quilo			R\$ 26,80	R\$ 348,40
3	Farinha de Arroz - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.3_Meta_2_Etapa_2.20.3_Meta_3_Etapa_3.20.3	8	Quilo			R\$ 12,90	R\$ 103,20
4	Fubá de milho - pacote de 500g - pacote com ½ kg. Meta_1_Etapa_1.20.4_Meta_2_Etapa_2.20.4_Meta_3_Etapa_3.20.4	22	Quilo			R\$ 8,90	R\$ 195,80
5	Fécula de Mandioca/Tapioca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.5_Meta_2_Etapa_2.20.5_Meta_3_Etapa_3.20.5	16	Quilo			R\$ 11,20	R\$ 179,20
6	Açúcar Refinado pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.20.6_Meta_2_Etapa_2.20.6_Meta_3_Etapa_3.20.6	58	Quilo			R\$ 9,20	R\$ 533,60

7	Açúcar de Confeiteiro pacote de 500gr - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa1.20.7_Meta_2_Etapa_2.20.7_Meta_3_Etapa_3.20.7	22	Pacote			R\$ 12,60	R\$ 277,20
8	Açúcar Cristal - pacote de 1kg - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.8_Meta_2_Etapa_2.20.1_Meta_3_Etapa_3.20.1	115	Quilo			R\$ 5,90	R\$ 678,50
9	Açúcar Mascavo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.9_Meta_2_Etapa_2.20.9_Meta_3_Etapa_3.20.9	14	Pacote			R\$ 13,50	R\$ 189,00
10	Farinha de Trigo Integral - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.10_Meta_2_Etapa_2.20.10_Meta_3_Etapa_3.20.10	13	Quilo			R\$ 15,40	R\$ 200,20
11	Farinha de Sêmola de Trigo Duro pacote de 500gr - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.11_Meta_2_Etapa_2.20.11_Meta_3_Etapa_3.20.11	13	Quilo			R\$ 24,90	R\$ 323,70
12	Farinha de Milho Fina - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.12_Meta_2_Etapa_2.20.12_Meta_3_Etapa_3.20.12	13	Quilo			R\$ 39,80	R\$ 517,40
13	Farinha de Milho Flocada pacote de 500g - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.13 - Meta_2_Etapa_2.20.13_Meta_3_Etapa_3.20.13	22	Pacote			R\$ 8,90	R\$ 195,80
14	Fécula de Batata pacote de 500g - Meta_1_Etapa_1.20.14_Meta_2_Etapa_2.20.14_Meta_3_Etapa_3.20.14	14	Pacote			R\$ 15,90	R\$ 222,60
15	Polvilho Doce - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.15_Meta_2_Etapa_2.20.15_Meta_3_Etapa_3.20.15	6	Quilo			R\$ 29,80	R\$ 178,80
16	Polvilho Azedo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.16_Meta_2_Etapa_2.20.16_Meta_3_Etapa_3.20.16	6	Quilo			R\$ 29,80	R\$ 178,80
17	Fermento Biológico Seco pacote de 125g - Meta_1_Etapa_1.20.17_Meta_2_Etapa_2.20.17_Meta_3_Etapa_3.20.17	17	Pacote			R\$ 15,40	R\$ 261,80
18	Fermento Biológico Fresco - pacote de 500g - pacote com 500g - Meta_1_Etapa_1.20.18_Meta_2_Etapa_2.20.18_Meta_3_Etapa_3.20.18	17	Pacote			R\$ 29,80	R\$ 506,60
19	Fermento Químico em Pó - pacote de 200g - Meta_1_Etapa_1.20.19_Meta_2_Etapa_2.20.19_Meta_3_Etapa_3.20.19	52	Pacote			R\$ 10,40	R\$ 540,80
20	Mel - garrafa de 500g - Meta_1_Etapa_1.20.20_Meta_2_Etapa_2.20.20_Meta_3_Etapa_3.20.20	8	Pacote			R\$ 35,00	R\$ 280,00
21	Glucose de Milho - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.21_Meta_2_Etapa_2.20.21_Meta_3_Etapa_3.20.21	11	Quilo			R\$ 27,40	R\$ 301,40
22	Óleo Vegetal - garrafa de 900ml - Meta_1_Etapa_1.20.22_Meta_2_Etapa_2.20.22_Meta_3_Etapa_3.20.22	58	Garrafa			R\$ 12,80	R\$ 742,40
23	Ovos Brancos - (bandeja c/30 unidades) - Meta_1_Etapa_1.20.23_Meta_2_Etapa_2.20.23_Meta_3_Etapa_3.20.23	102	Pacote			R\$ 28,90	R\$ 2.947,80
24	Chocolate em Pó - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.24_Meta_2_Etapa_2.20.24_Meta_3_Etapa_3.20.24	16	Quilo			R\$ 52,20	R\$ 835,20
25	Cobertura em Barra fracionada meu amargo branco - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.25_Meta_2_Etapa_2.20.25_Meta_3_Etapa_3.20.25	11	Quilo			R\$ 37,50	R\$ 412,50
26	Chocolate Nobre Belga - pacote e 2kg - Meio Amargo - Meta_1_Etapa_1.20.26_Meta_2_Etapa_2.20.26_Meta_3_Etapa_3.20.26	9	Pacote			R\$ 128,95	R\$ 1.160,55
27	Chocolate Nobre Belga - pacote e 2kg - Branco - Meta_1_Etapa_1.20.27 - Meta_2_Etapa_2.20.27_Meta_3_Etapa_3.20.27	6	Pacote			R\$ 128,95	R\$ 773,70
28	Leite de Coco - garrafa de 1 litro - Meta_1_Etapa_1.20.28_Meta_2_Etapa_2.20.28_Meta_3_Etapa_3.20.28	22	Litro			R\$ 28,50	R\$ 627,00
29	Gelatina em Pó (sabores variados) - pacote de 24g - (caixa com 24 und) - Meta_1_Etapa_1.20.29_Meta_2_Etapa_2.20.29_Meta_3_Etapa_3.20.29	85	Caixa			R\$ 5,20	R\$ 442,00
30	Pasta de Baunilha - frasco de 200gr - Meta_1_Etapa_1.20.30_Meta_2_Etapa_2.20.30_Meta_3_Etapa_3.20.30	6	Frasco			R\$ 75,42	R\$ 452,52

31	Pasta de Frutas Vermelhas - frasco 150gr _ Meta_1_ Etapa_1.20.31_ Meta_2_ Etapa_2.20.31_ Meta_3_ Etapa_3.20.31	6	Frasco			R\$ 86,60	R\$ 519,60
32	Bicarbonato de Sódio pacote de 50g _ Meta_1_ Etapa_1.20.32 - Meta_2_ Etapa_2.20.32_ Meta_3_ Etapa_3.20.32	60	Pacote			R\$ 2,20	R\$ 132,00
33	Castanha de Caju - pacote de 500g – Meta_1_ Etapa_1.20.33_ Meta_2_ Etapa_2.20.33_ Meta_3_ Etapa_3.20.33	8	Pacote			R\$ 42,50	R\$ 340,00
34	Castanha do Pará - pacote de 500g – Etapa_1.20.34_ Meta_2_ Etapa_2.20.34_ Meta_3_ Etapa_3.20.34 .	8	Pacote			R\$ 69,80	R\$ 558,40
35	Nozes - pacote de 500g _Meta_1_ Etapa_1.20.35_ Meta_2_ Etapa_2.20.35_ Meta_3_ Etapa_3.20.35	8	Pacote			R\$ 58,40	R\$ 467,20
36	Pistache - pacote de 500g - Meta_1_ Etapa_1.20.36_ Meta_2_ Etapa_2.20.36_ Meta_3_ Etapa_3.20.36	8	Pacote			R\$ 125,00	R\$ 1.000,00
37	Amêndoas pacote de 500gr - Etapa_1.20.37_ Meta_2_ Etapa_2.20.37_ Meta_3_ Etapa_3.20.3	8	Pacote			R\$ 54,20	R\$ 433,60
38	Calda de Chocolate garrafa de 250gr - Meta_1_ Etapa_1.20.38_ Meta_2_ Etapa_2.20.38_ Meta_3_ Etapa_3.20.38	6	Garrafa			R\$ 15,00	R\$ 90,00
39	Calda de Caramelo garrafa de 250gr. - Meta_1_ Etapa_1.20.39_ Meta_2_ Etapa_2.20.39_ Meta_3_ Etapa_3.20.39	6	Garrafa			R\$ 12,00	R\$ 72,00
40	Geleia de Morango - pote de 250gr -Meta_1_ Etapa_1.20.40_ Meta_2_ Etapa_2.20.40_ Meta_3_ Etapa_3.20.40	5	Pote			R\$ 25,20	R\$ 126,00
41	Geleia de fruta de damasco - pote de 320gr - Meta_1_ Etapa_1.20.41_ Meta_2_ Etapa_2.20.41_ Meta_3_ Etapa_3.20.41	3	Pote			R\$ 29,20	R\$ 87,60
42	Geleia Agridoce de menta e hortelã - pote 290gr – Meta_1_ Etapa_1.20.42_ Meta_2_ Etapa_2.20.42_ Meta_3_ Etapa_3.20.42	3	Pote			R\$ 29,20	R\$ 87,60
43	Geleia de Frutas Vermelhas pote de 290gr. - Meta_1_ Etapa_1.20.43_ Meta_2_ Etapa_2.20.43_ Meta_3_ Etapa_3.20.43	3	Pote			R\$ 28,20	R\$ 84,60
44	Geleia de Uva_pote de 320g - Meta_1_ Etapa_1.20.44_ Meta_2_ Etapa_2.20.44_ Meta_3_ Etapa_3.20.44	3	Pote			R\$ 29,20	R\$ 87,60
45	Azeitona verde - potede1kg -Meta_1_ Etapa_1.20.45_ Meta_2_ Etapa_2.20.45_ Meta_3_ Etapa_3.20.45	6	Pacote			R\$ 32,20	R\$ 193,20
46	Azeitona preta - pote de 500g - pacote com 500 gr - Meta_1_ Etapa_1.20.46_ Meta_2_ Etapa_2.20.46_ Meta_3_ Etapa_3.20.46	3	Pacote			R\$ 48,20	R\$ 144,60
47	Palmito em Conserva - pote de 300g – Meta_1_ Etapa_1.20.47_ Meta_2_ Etapa_2.20.47_ Meta_3_ Etapa_3.20.47	6	Pote			R\$ 35,20	R\$ 211,20
48	Ameixa sem caroço _ pacote com 1 kg - Meta_1_ Etapa_1.20.48_ Meta_2_ Etapa_2.20.48_ Meta_3_ Etapa_3.20.48	6	Quilo			R\$ 39,60	R\$ 237,60
49	Frutas cristalizadas - pacote com1 kg -Meta_1_ Etapa_1.20.49_ Meta_2_ Etapa_2.20.49_ Meta_3_ Etapa_3.20.49	5	Quilo			R\$ 38,40	R\$ 192,00
50	Uva Passa sem caroço - pacote com 1 kg -Meta_1_ Etapa_1.20.5_ Meta_2_ Etapa_2.20.50_ Meta_3_ Etapa_3.20.50	5	Quilo			R\$ 25,80	R\$ 129,00
51	Morango congelado - pacote com 1 kg - Meta_1_ Etapa_1.20.51 - Meta_2_ Etapa_2.20.51_ Meta_3_ Etapa_3.20.51	11	Quilo			R\$ 42,00	R\$ 462,00
52	Amora Congelado - pacote com 1 kg- Meta_1_ Etapa_1.20.52_ Meta_2_ Etapa_2.20.52_ Meta_3_ Etapa_3.20.52	3	Quilo			R\$ 67,90	R\$ 203,70
53	Mirtilo Congelado - pacote com 1 kg - Meta_1_ Etapa_1.20.53_ Meta_2_ Etapa_2.20.53_ Meta_3_ Etapa_3.20.53	3	Quilo			R\$ 48,00	R\$ 144,00
54	Cereja Premium em calda com talo - pacote com 1kg - Meta_1_ Etapa_1.20.54_ Meta_2_ Etapa_2.20.54_ Meta_3_ Etapa_3.20.54	3	Quilo			R\$ 75,00	R\$ 225,00
VALOR TOTAL DO LOTE 6 R\$ 22.255,97 (Vinte e dois mil, duzentos e cinquenta e cinco reais e noventa e sete centavos)							R\$ 22.255,97

LOTE 7 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS -MASSAS DIVERSAS- PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO(R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Espaguete massa de sêmola - pacote de 500gr -Meta_1_Etapa_1.21.1_Meta_2_Etapa_2.21.1_Meta_3_Etapa_3.21.1	22	Pacote			R\$ 8,30	R\$ 182,60
2	Talharim massa de sêmola - pacote de 500gr – Meta_1_Etapa_1.21.2_Meta_2_Etapa_2.21.2_ Meta_3_Etapa_3.21.2	22	Pacote			R\$ 9,60	R\$ 211,20
3	Fettuccine massa de sêmola - pacote de 500gr _ Meta_1_Etapa_1.21.3_Meta_2_Etapa_2.21.3_ Meta_3_Etapa_3.21.3	9	Pacote			R\$ 9,60	R\$ 86,40
4	Linguine massa de sêmola - pacote de 500gr - _Meta_1_Etapa_1.21.4_Meta_2_Etapa_2.21.4 _Meta_3 _Etapa_3.21.4	9	Pacote			R\$ 9,30	R\$ 83,70
5	Pappardelle massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.5_Meta_2_Etapa_2.21.5_ Meta_3 _Etapa_3.21.5	8	Pacote			R\$ 16,50	R\$ 132,00
6	Capellini massa de sêmola - pacote de 500 gr - Meta_1_Etapa_1.21.6_Meta_2_Etapa_2.21.6 Meta_3_Etapa_3.21.6	8	Pacote			R\$ 18,10	R\$ 144,80
7	Penne massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.7_Meta_2_Etapa_2.21.7_ Meta_3_Etapa_3.21.7	9	Pacote			R\$ 13,50	R\$ 121,50
8	Fusilli massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.8_Meta_2_Etapa_2.21.8 _Meta_3_Etapa_3.21.8	8	Pacote			R\$ 14,60	R\$ 116,80
9	Farfalle (Gravatinha) massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.9_Meta_2_ Etapa_2.21.9_Meta_3_Etapa_3.21.9	8	Pacote			R\$ 19,20	R\$ 153,60
10	Rigatoni massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.10_ Meta_2_Etapa_2.21.10_Meta_3_Etapa_3.21.10	8	Pacote			R\$ 14,40	R\$ 115,20
11	Macarrão Parafuso massa de sêmola - pacote de 500 gr. – Meta_1_Etapa_1.21.11_Meta_2_Etapa_2.21.11_ Meta_3_Etapa_3.21.11	8	Pacote			R\$ 13,50	R\$ 108,00
12	Conchas (Conchiglie) massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.12_ Meta_2_Etapa_2.21.12_ Meta_3_Etapa_3.21.12	8	Pacote			R\$ 23,10	R\$ 184,80
13	Ravioli massa de sêmola - pacote de 500gr – Meta_1_Etapa_1.21.13_Meta_2_Etapa_2.21.13_Meta_3_Etapa_3.21.13	10	Pacote			R\$ 23,60	R\$ 236,00
14	Capeletti massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.14_Meta_2_Etapa_2.21.1_ Meta_3_Etapa_3.21.14	10	Pacote			R\$ 25,50	R\$ 255,00
15	Tortellini massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.15_Meta_2_Etapa_2.21.15_ Meta_3_Etapa_3.21.15	8	Pacote			R\$ 32,10	R\$ 256,80
16	Agnolotti massa de sêmola pacote de 500gr -Meta_1_Etapa_1.21.16_Meta_2_Etapa_2.21.16_Meta_3_Etapa_3.21.16	8	Pacote			R\$ 54,20	R\$ 433,60
17	Massa para Lasanha massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa1.21.17_Meta_2_Etapa_2.21.17 _Meta_3_Etapa_3.21.17	22	Pacote			R\$ 29,60	R\$ 651,20
VALOR TOTAL DO LOTE 7 R\$ 3.473,20 (Três mil, quatrocentos e setenta e três reais e vinte centavos)							R\$ 3.473,20

LOTE 8 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - TEMPEROS E CONDIMENTOS- PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

24

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO(R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Sal Refinado - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.1_ Meta_2_Etapa_2.22.1_ Meta_3_Etapa_3.22.1	18	Pacote			R\$ 4,20	R\$ 75,60
2	Sal Grosso - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.2_ Meta_2_Etapa_2.22.2_ Meta_3_Etapa_3.22.2	6	Pacote			R\$ 9,60	R\$ 57,60
3	Sal Rosa do Himalaia - pacote de 250gr. -Meta_1_Etapa_1.22.3_ Meta_2_Etapa_2.22.3_ Meta_3_Etapa_3.22.3	6	Pacote			R\$ 26,40	R\$ 158,40
4	Pimenta do Reino em grãos - pacote de 250gr.- Meta -1_ Etapa_1.22.4- Meta_2_Etapa_2.22.4_ Meta_3_Etapa_3.22.4	6	Pacote			R\$ 21,60	R\$ 129,60
5	Pimenta do Reino em pó - pacote de 250gr - Meta_1_ Etapa_1.22.5_ Meta_2_Etapa_2.22.5_ Meta_3_Etapa_3.22.5	6	Pacote			R\$ 27,60	R\$ 165,60
6	Pimenta Calabresa em flocos - pacote de 100gr. - Meta_1_ Etapa_1.22.6_ Meta_2_Etapa_2.22.6_ Meta_3_Etapa_3.22.6	6	Pacote			R\$ 14,20	R\$ 85,20
7	Pimenta Bode - pacote de 180gr - Meta_1_Etapa_1.22.7- Meta_2_Etapa_2.22.7_ Meta_3_Etapa_3.22.7	6	Pacote			R\$ 18,20	R\$ 109,20
8	Pimenta Síria - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.8- Meta_2_Etapa_2.22.8_ Meta_3_Etapa_3.22.8	6	Pacote			R\$ 23,50	R\$ 141,00
9	Louro - pacote de 1kg. - Meta_1_Etapa_1.22.9_ Meta_2_ Etapa_2.22.9_ Meta_3_Etapa_3.22.9	6	Pacote			R\$ 15,90	R\$ 95,40
10	Orégano - pacote de 500g - Etapa_1.22.10_ Meta_2_ Etapa_2.22.10_ Meta_3_Etapa_3.22.10	6	Pacote			R\$ 19,40	R\$ 116,40
11	Alecrim - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.11_ Meta_2_ Etapa_2.22.11_ Meta_3_Etapa_3.22.11	6	Pacote			R\$ 16,40	R\$ 98,40
12	Tomilho - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.12_ Meta_2_ Etapa_2.22.12_ Meta_3_Etapa_3.22.12	6	Pacote			R\$ 15,70	R\$ 94,20
13	Manjerona - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.13_ Meta_2_Etapa_2.22.13_ Meta_3_Etapa_3.22.13	6	Pacote			R\$ 12,90	R\$ 77,40
14	Curry - pote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.14_ Meta_2_ Etapa_2.22.14_ Meta_3_Etapa_3.22.14	6	Pacote			R\$ 29,50	R\$ 177,00
15	Páprica - pacote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.15_ Meta_2_Etapa_2.22.15_ Meta_3_Etapa_3.22.15	6	Pacote			R\$ 14,80	R\$ 88,80
16	Açafrão da Terra (Cúrcuma) - pacote de 500gr - Meta_1_ Etapa_1.22.16_ Meta_2_Etapa_2.22.16_ Meta_3_Etapa_3.22.16	6	Pacote			R\$ 13,40	R\$ 80,40
17	Lemon Pepper - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.1_ Meta_2_Etapa_2.22.17_ Meta_3_Etapa_3.22.17	6	Pacote			R\$ 18,50	R\$ 111,00
18	Alho em Pó - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.18_ Meta_2_Etapa_2.22.18_ Meta_3_Etapa_3.22.18	6	Pacote			R\$ 14,00	R\$ 84,00
19	Cebola em Pó - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.19_ Meta_2_Etapa_2.22.19_ Meta_3_Etapa_3.22.19	6	Pacote			R\$ 16,40	R\$ 98,40
20	Gengibre em Pó - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.22.20_ Meta_2_Etapa_2.22.20_ Meta_3_Etapa_3.22.20	6	Pacote			R\$ 19,20	R\$ 115,20
21	Gengibre Fresco - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.21_ Meta_2_Etapa_2.22.2_ Meta_3_Etapa_3.22.21	6	Quilo			R\$ 28,20	R\$ 169,20
22	Noz-moscada - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.22_ Meta_2_Etapa_2.22.22_ Meta_3_Etapa_3.22.22	6	Pacote			R\$ 38,70	R\$ 232,20
23	Canela em Pó - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.23_ Meta_2_Etapa_2.22.23_ Meta_3_Etapa_3.22.23	8	Pacote			R\$ 19,90	R\$ 159,20
24	Canela em Pau - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.24_ Meta_2_Etapa_2.22.24_ Meta_3_Etapa_3.22.24	6	Pacote			R\$ 48,60	R\$ 291,60
25	Cravo - pacote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.25_ Meta_2_Etapa_2.22.25_ Meta_3_Etapa_3.22.25	6	Pacote			R\$ 36,00	R\$ 216,00
26	Mostarda em Grãos - pacote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.26_ Meta_2_Etapa_2.22.26_ Meta_3_Etapa_3.22.26	6	Pacote			R\$ 19,40	R\$ 116,40
27	Mostarda Dijon - pacote de 215gr -Meta_1_Etapa_1.22.27_ Meta_2_Etapa_2.22.27_ Meta_3_Etapa_3.22.27	6	Pacote			R\$ 29,80	R\$ 178,80

28	Páprica Defumada - pacote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.28_Meta_2_Etapa_2.22.28_Meta_3_Etapa_3.22.28	6	Pacote			R\$ 18,90	R\$ 113,40
29	Tempero tipo Sazón Amarelo - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.29_Meta_2_Etapa_2.22.29_Meta_3_Etapa_3.22.29	3	Quilo			R\$ 48,20	R\$ 144,60
30	Tempero tipo Sazón Verde - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.30_Meta_2_Etapa_2.22.30_Meta_3_Etapa_3.22.30	3	Quilo			R\$ 48,20	R\$ 144,60
31	Tempero tipo Sazón Vermelho - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.31_Meta_2_Etapa_2.22.31_Meta_3_Etapa_3.22.31	3	Quilo			R\$ 48,20	R\$ 144,60
32	Tempero tipo Sazón Sabor do Nordeste - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.32_Meta_2_Etapa_2.22.32_Meta_3_Etapa_3.22.32	3	Quilo			R\$ 48,20	R\$ 144,60
33	Tempero tipo Knorr Meu Frango Assado - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.33_Meta_2_Etapa_2.22.33_Meta_3_Etapa_3.22.33	3	Quilo			R\$ 48,20	R\$ 144,60
34	Tempero tipo Knorr Minha Carne de Panela - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.34_Meta_2_Etapa_2.22.34_Meta_3_Etapa_3.22.34	3	Quilo			R\$ 48,20	R\$ 144,60
35	Tempero Knorr tipo Meu Arroz - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.35_Meta_2_Etapa_2.22.35_Meta_3_Etapa_3.22.35	3	Quilo			R\$ 48,20	R\$ 144,60
VALOR TOTAL DO LOTE 8 R\$ R\$ 4.647,80 (Quatro mil, seiscentos e quarenta e sete reais e oitenta centavos)							R\$ 4.647,80

LOTE 9 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS – MOLHOS - PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Extrato de Tomate - lata de 340g - Meta_1_Etapa_1.23.1_Meta2_Etapa_2.23.1_Meta_3_Etapa_3.23.1	58	Lata			R\$ 5,90	R\$ 342,20
2	Molho de Tomate pelado - lata de 400g - Meta_1_Etapa_1.23.2_Meta_2_Etapa_2.23.2_Meta_3_Etapa_3.23.2	28	Lata			R\$ 15,90	R\$ 445,20
3	Molho de Tomate tradicional - garrafa de 340gr - Meta_1_Etapa_1.23.3_Meta_2_Etapa_2.23.3_Meta_3_Etapa_3.23.3	28	Garrafa			R\$ 20,18	R\$ 565,04
4	Molho Barbecue - garrafa de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.23.4_Meta_2_Etapa_2.23.4_Meta_3_Etapa_3.23.4	3	Garrafa			R\$ 31,50	R\$ 94,50
5	Molho de Pimenta de Habanero garrafa de 145ml - Meta_1_Etapa_1.23.5_Meta_2_Etapa_2.23.25_Meta_3_Etapa_3.23.5	3	Garrafa			R\$ 29,40	R\$ 88,20
6	Molho de Pimenta Chipotle D'horta - garrafa de 150ml - Meta_1_Etapa_1.23.6_Meta_2_Etapa_2.23.6_Meta_3_Etapa_3.23.6	3	Garrafa			R\$ 45,00	R\$ 135,00
7	Molho de Pimenta Sriracha - garrafa de 255 gr. - Meta_1_Etapa_1.23.7_Meta_2_Etapa_2.23.7_Meta_3_Etapa_3.23.7	3	Garrafa			R\$ 56,30	R\$ 168,90
8	Molho de Soja (Shoyu) – garrafa 290ml - Meta_1_Etapa_1.23.7_2_Etapa_2.23.8_Meta_3_Etapa_3.23.8	3	Garrafa			R\$ 24,15	R\$ 72,45
9	Molho Inglês (Worcestershire) - garrafa de 290ml – Meta_1_Etapa_1.23.9–Meta_2_Etapa_2.23.9_Meta_3_Etapa_3.23.9	6	Garrafa			R\$ 15,60	R\$ 93,60
10	Molho de Ostra - garrafa de 250ml – Meta_1_Etapa_1.23.10_Meta_2_Etapa_2.23.10_Meta_3_Etapa_3.23.10	3	Garrafa			R\$ 29,80	R\$ 89,40
11	Azeite Extra Virgem - garrafa de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.11_Meta_2_Etapa_2.23.11_Meta_3_Etapa_3.23.11	3	Garrafa			R\$ 49,50	R\$ 148,50
12	Vinagre de Vinho Tinto Virgem - garrafa de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.12_Meta_2_Etapa_2.23.12_Meta_3_Etapa_3.23.12	3	Garrafa			R\$ 43,00	R\$ 129,00

13	Vinagre de Álcool Virgem - garrafa de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.13_Meta_2_Etapa_2.23.13_Meta_3_Etapa_3.23.13	42	Pote			R\$ 5,90	R\$ 247,80
14	Vinagre Balsâmico Virgem - garrafa de 250ml - Meta_1_Etapa_1.23.14_Meta_2_Etapa_2.23.14_Meta_3_Etapa_3.23.14	3	Garrafa			R\$ 33,50	R\$ 100,50
15	Maionese Tradicional - pote de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.15_Meta_2_Etapa_2.23.15_Meta_3_Etapa_3.23.15	12	Garrafa			R\$ 19,80	R\$ 237,60
16	Maionese Temperada (Azeite, Limão, etc.) - pote de 250ml Meta_1_Etapa_1.23.16_Meta_2_Etapa_2.23.16_Meta_3_Etapa_3.23.16	3	Pote			R\$ 24,30	R\$ 72,90
17	Ketchup Tradicional - garrafa de 397gr. - Meta_1_Etapa_2.23.17_Meta_2_Etapa_2.23.17_Meta_3_Etapa_3.23.17	18	Pacote			R\$ 17,90	R\$ 322,20
18	Mostarda Amarela - pote de 200gr - Meta_1_Etapa_1.23.18_Meta_2_Etapa_2.23.18_Meta_3_Etapa_3.23.18	6	Pote			R\$ 18,70	R\$ 112,20
19	Mostarda Dijon - pote de 200gr. - Meta_1_Etapa_1.23.19_Meta_2_Etapa_2.23.19_Meta_3_Etapa_3.23.19	6	Pote			R\$ 35,90	R\$ 215,40
20	Molho Tártaro - pote de 200gr - Etapa_1.23.20_Meta_2_Etapa_2.23.20_Meta_3_Etapa_3.23.20	6	Pote			R\$ 14,95	R\$ 89,70
21	Molho Rosé - pote de 200g - Meta_1_Etapa_1.23.21_Meta_2_Etapa_2.23.21_Meta_3_Etapa_3.23.21	6	Garrafa			R\$ 17,30	R\$ 103,80
22	Molho Agri-doce - garrafa de 300ml - Meta_1_Etapa_1.23.22_Meta_2_Etapa_2.23.22_Meta_3_Etapa_3.23.22	5	Pacote			R\$ 29,80	R\$ 149,00
23	Molho de Alho pote de 200g - Meta_1_Etapa_1.23.23_Meta_2_Etapa_2.23.23_Meta_3_Etapa_3.23.23	9	Pacote			R\$ 13,80	R\$ 124,20
24	Molho Branco (Bechamel) - pote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.23.24_Meta_2_Etapa_2.23.24_Meta_3_Etapa_3.23.24	6	Garrafa			R\$ 34,20	R\$ 205,20
25	Molho Sugo pote de 340gr. - Meta_1_Etapa_1.23.25_Meta_2_Etapa_2.23.25_Meta_3_Etapa_3.23.25	12	Garrafa			R\$ 28,90	R\$ 346,80
26	Molho Teriyaki garrafa de 200ml - Meta_1_Etapa_1.23.26_Meta_2_Etapa_2.23.26_Meta_3_Etapa_3.23.26	3	Garrafa			R\$ 22,90	R\$ 68,70
27	Molho de Soja Doce (Sweet Soy Sauce) - garrafa de 200ml - Meta_1_Etapa_1.23.27_Meta_2_Etapa_2.23.27_Meta_3_Etapa_3.23.27	3	Pote			R\$ 43,20	R\$ 129,60
28	Molho Hoisin - garrafa de 250ml - Meta_1_Etapa_1.23.28_Meta_2_Etapa_2.23.28_Meta_3_Etapa_3.23.28	3	Garrafa			R\$ 38,75	R\$ 116,25
29	Molho Tzatziki - garrafa de 200ml - Meta_1_Etapa_1.23.29_Meta_2_Etapa_2.23.29_Meta_3_Etapa_3.23.29	3	Garrafa			R\$ 34,90	R\$ 104,70
VALOR TOTAL DO LOTE 9 R\$ 5.118,54 (Cinco mil, cento e dezoito reais e cinquenta e quatro centavos)							R\$ 5.118,54

VALOR TOTAL DOS LOTES	R\$ 94.964,04
------------------------------	----------------------

VALOR TOTAL MÁXIMO ADMITIDO PARA OS LOTES: 1,2,3,4,5,6,7,8 e 9 - R\$ 94.964,04 (Noventa e Quatro mil Novecentos e Sessenta e Quatro Reais e Quatro Centavos)

5. DA CONTRATAÇÃO

A Empresa/Instituição vencedora será aquela que apresentar a menor proposta de preço por lote participante da **Cotação Prévia de Preços - Registro Nº 006/2025**, respeitando sempre o princípio legal da economicidade no uso dos recursos públicos. Após a divulgação da vencedora dar-se-á a contratação e o início dos fornecimentos dos itens previstos em contrato. O início das entregas dos produtos será sempre após a Ordem de Serviço emitida pelo setor responsável de compra do Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE.

6. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em conformidade com a prestação do serviço realizado e o atesto do Coordenador Geral do Projeto.

O referido pagamento dos fornecimentos pelos contratados, estará condicionada disponibilidade de recursos financeiros, conforme o cronograma de repasse realizado pelo **Ministério do Trabalho e Emprego** e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE, de acordo com o **TERMO DE FOMENTO - SEMP/MTE Nº 01023/2024 – TRANSFERE.GOV.BR**.

Os pagamentos serão realizados mediante a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor técnico competente, comprovando a entrega dos produtos do objeto deste Termo.

À contratante reserva-se o direito de suspender o pagamento se o objeto estiver em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

A contratante providenciará o lançamento no [Transfere.gov.br](https://transfere.gov.br) dos valores das notas fiscais emitidas para cumprir os pagamentos dos itens fornecidos pela contratada do objeto deste Termo.

O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade solicitada e efetivamente entregue, conforme o valor fixado na proposta pela CONTRATADA, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestado o recebimento por setor técnico competente, comprovando o recebimento do objeto deste Termo.

7. PRAZO DE EXECUÇÃO E ENTREGA

O prazo de execução dos contratados de fornecimento inicialmente é de 6 (seis) meses, podendo ser prorrogado pela gestão conforme a identificação de necessidade da IDGE.

8. CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A empresa deverá apresentar junto a proposta um portfólio que comprove a execução de fornecimento de produtos semelhantes;

Atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante fornecido produtos compatíveis e pertinentes com o objeto deste termo de referência, que comprove o fornecimento de produtos de características semelhantes.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

Exercer o acompanhamento e a monitoramento dos itens fornecidos, por representantes do IDGE especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome das empresas e/ou profissionais eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

Analisar a Nota Fiscal para verificar se é destinada à instituição e se as especificações são as mesmas descritas neste Termo de Referência, observando-se a com relação das metas/etapas dos itens devidamente fornecidos;

Notificar a Contratada por escrito acerca da ocorrência de eventuais imperfeições nos itens recebidos, fixando prazo para a sua correção;

Pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento dos produtos, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura dos produtos fornecidos.

O acompanhamento e o monitoramento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade dos

produtos entregues e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma as cláusulas contratuais.

Os responsáveis pela execução contratual deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada será responsável pelo cumprimento de todas as leis federais, estaduais e municipais (inclusive todos os regulamentos, normas, instruções e diretrizes) que lhe forem aplicáveis e necessárias ao seu funcionamento.

Entregar o objeto conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos recursos necessários na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

A Contratada deve responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da contratação.

Manter, durante toda a execução da contratação, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega do objeto.

A Contratada deve atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

Deve-se comunicar à Administração, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

A Contratada é responsável por todos os custos da entrega, incluindo seguro, até o endereço do destino.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da entrega do objeto.

Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados não previsto no contrato estabelecido entre as partes.

11. IRREGULARIDADES E PENALIDADES

O cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo sujeitará o prestador de serviços contratado a aplicação de sanções administrativas.

O responsável do contrato representará a administração sempre que verificar indícios de cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo.

As irregularidades praticadas na execução do contrato administrativo sujeitarão a empresa contratada o pagamento de multas especificadas no instrumento de contrato.

13. VALOR ESTIMADO

O valor global estimado da contratação é de **R\$ 94.964,04 (Noventa e Quatro mil Novecentos e Sessenta e Quatro Reais e Quatro Centavos)** considerando o escopo técnico previsto no Item 3 – DOS SERVIÇOS.

14. DOS REQUISITOS GERAIS:

O **INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE** poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos ou informações relativas aos serviços contratados.

A contratação do(s) fornecedor(es) deve(m) apresentar e/ou garantir:

Pronto atendimento às demandas da contratante, a qualquer momento;

Os materiais a serem adquiridos devem respeitar as quantidades, qualidades e as especificações técnicas previstas no detalhamento dos lotes constantes no item **3 – DOS SERVIÇOS**

Execução das entregas dos itens contratados devem respeitar a qualidade técnica e nas datas e prazos determinados.

Após a homologação e posterior celebração do contrato de prestação de serviço do resultado e posterior solicitação pelo Instituto IDGE, a empresa/instituição vencedora deverá apresentar documentação que comprovem a situação de regularidade, por meio das seguintes certidões: Certidão Negativa de Débitos Estuduais, Certidão Negativa de Tributos Federais e Previdenciários, da Certidão de Regularidade do FGTS – CRF e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, CNPJ, cópia do Contrato Social e suas alterações e cópia da Carteira de Registro de Identidade/CNH, para assinatura do contrato, bem como, encaminhar as mesmas certidões conjuntamente as notas fiscais dos fornecedores.

O resultado da empresa/instituição vencedora será disponibilizado no site do Instituto IDGE conforme o endereço www.idge.com.br, ou fornecido aos interessados que desejarem, por meio do e-mail da empresa/instituição solicitante, durante o período de aquisição dos serviços previstos na Proposta de Cotação Prévia de Preços - Registro Nº 006/2025.

Recife-PE, 04 de abril de 2025



Sandra Dayse de Albuquerque Ugietto
CPF: 377.617.814-00
Cargo: Diretora Geral

ANEXO I

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS-REGISTRO Nº 006/2025

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA/INSTITUIÇÃO

PROPOSTA PARA A COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS-REGISTRO Nº 006/2025

EM ATENDIMENTO AO TERMO DE FOMENTO – SEMP/MTE Nº 01023/2024– TRANSFERE.GOV.BR

AO**INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE**

Rua Silveira Lobo, nº 32

Casa Forte, Recife-PE

CEP. 52.061-030

A Empresa/Instituição Tal XXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXXXXXXXXX, apresenta a proposta de preço para a **Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços de Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de materiais de gêneros alimentícios para a realização das aulas práticas do Curso Básico de Cozinheiro, para a execução das ações e atividades previstas nas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - SEMP/MTE Nº 01023/2024 – Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE.**

A proposta de preço é no valor total de **R\$ XXXXX (valor por extenso)**, conforme o detalhamento da planilha descrita abaixo:

LOTE 1 – FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - FRUTA, LEGUMES, TUBÉRCULOS E VERDURAS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	ITENS DE DESPESA REALIZAR A ETAPA	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Couve Flor - pacote de 1kg, - Meta_1_Etapa_1.15.1 _Meta_2_Etapa_2.15.1_Meta_3_Etapa_3.15.1	6	Quilo				
2	Alface Americano - unidade - Meta_1_Etapa_1.15.2 _Meta_2_Etapa_2.15.2_Meta_3_Etapa_3.15.2	46	Unidade				
3	Espinafre - maço - Meta_1_Etapa_1.15.3_Meta_2_Etapa_2.15.3_Meta_3_Etapa_3.15.3	8	Maço				
4	Agrião - maço - Meta_1_Etapa_1.15.4_Meta_2_Etapa_2.15.4_Meta_3_Etapa_3.15.4	8	Maço				
5	Repolho Verde - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.5_Meta_2_Etapa_2.15.5_Meta_3_Etapa_3.15.5	11	Quilo				
6	Rúcula - maço - Meta_1_Etapa_1.15.6_Meta_2_Etapa_2.15.6_Meta_3_Etapa_3.15.6.	11	Maço				
7	Escarola - maço - Meta_1_Etapa_1.15.7_Meta_2_Etapa_2.15.7_Meta_3_Etapa_3.15.7	11	Maço				
8	Mostarda -maço - Meta_1_Etapa_1.15.8_Meta_2_Etapa_2.15.8_Meta_3_Etapa_3.15.8	8	Maço				
9	Chicória - maço - Meta_1_Etapa_1.15.9_Meta_2_Etapa_2.15.9_Meta_3_Etapa_3.15.9	8	Maço				
10	Salsa – maço - Meta_1_Etapa_1.15.10_Meta_2_Etapa_2.15.10_Meta_3_Etapa_3.15.10	8	Maço				
11	Coentro – maço - Meta_1_Etapa_1.15.11_Meta_2_Etapa_2.15.11_Meta_3_Etapa_3.15.11	54	Maço				
12	Manjeriçãoverde – maço - Meta_1_Etapa_1.15.12_Meta_2_Etapa_2.15.12_Meta_3_Etapa_3.15.12	8	Maço				
13	Hortelã -maço - Meta_1_Etapa_1.15.13_Meta_2_Etapa_2.15.13_Meta_3_Etapa_3.15.13	8	Maço				

14	Serralha – maço - Meta_1_Etapa_1.15.14_Meta_2_Etapa_2.15.14_Meta_3_Etapa_3.15.14	8	Maço				
15	Ora-pronóbis_maço_Meta_1_Etapa_1.15.15_Meta_2_Etapa_2.15.15_Meta_3_Etapa_3.15.15	6	Maço				
16	Alho-poró - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.16_Meta_2_Etapa_2.15.16_Meta_3_Etapa_3.15.16	6	Quilo				
17	Batata Inglesa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.17_Meta_2_Etapa_2.15.17_Meta_3_Etapa_3.15.17	46	Quilo				
18	Batata-doce - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.18_Meta_2_Etapa_2.15.18_Meta_3_Etapa_3.15.18	16	Quilo				
19	Macaxeira Aipim): pacote com 1 kg Meta_1_Etapa_1.15.19_Meta_2_Etapa_2.15.19_Meta_3_Etapa_3.15.19	20	Quilo				
20	Mandioquinha (Batata-baroa) - pacote com 1kg. - Meta_1_Etapa_1.15.20_Meta_2_Etapa_2.15.20_Meta_3_Etapa_3.15.20	10	Quilo				
21	Inhame - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.21_Meta_2_Etapa_2.15.21_Meta_3_Etapa_3.15.21	8	Quilo				
22	Cará - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.22_Meta_2_Etapa_2.15.22_Meta_3_Etapa_3.15.22	12	Quilo				
23	Rabanete - 1 maço - Meta_1_Etapa_1.15.23_Meta_2_Etapa_2.15.23_Meta_3_Etapa_3.15.23	6	Maço				
24	Beterraba - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.24_Meta_2_Etapa_2.15.24_Meta_3_Etapa_3.15.24	9	Quilo				
25	Cenoura - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.25_Meta_2_Etapa_2.15.25_Meta_3_Etapa_3.15.25	28	Quilo				
26	Tomate - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.26_Meta_2_Etapa_2.15.26_Meta_3_Etapa_3.15.26	70	Quilo				
27	Cebola - pacote com 1kg Meta_1_Etapa_1.15.27_Meta_2_Etapa_2.15.27_Meta_3_Etapa_3.15.27	50	Quilo				
28	Pimenta dedo de moça - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.28_Meta_2_Etapa_2.15.28_Meta_3_Etapa_3.15.28	3	Quilo				
29	Abobrinha - pacote com 1kg Meta_1_Etapa_1.15.29_Meta_2_Etapa_2.15.29_Meta_3_Etapa_3.15.29	11	Quilo				
30	Berinjela - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.30_Meta_2_Etapa_2.15.30_Meta_3_Etapa_3.15.30	11	Quilo				
31	Chuchu- pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.31_Meta_2_Etapa_2.15.31_Meta_3_Etapa_3.15.31	9	Quilo				
32	Brócolis - 1 unidade - Meta_1_Etapa_1.15.32_Meta_2_Etapa_2.15.32_Meta_3_Etapa_3.15.32	11	Unidade				
33	Couve Folha - 1 maço Meta_1_Etapa_1.15.33_Meta_2_Etapa_2.15.33_Meta_3_Etapa_3.15.33	24	Maço				
34	Milho Verde sem Casca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.34_Meta_2_Etapa_2.15.34_Meta_3_Etapa_3.15.34	11	Quilo				
35	Vagem Comum - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.35_Meta_2_Etapa_2.15.35_Meta_3_Etapa_3.15.35	6	Quilo				
36	Ervilha Verde Congelada -p acote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.15.36_Meta_2_Etapa_2.15.36_Meta_3_Etapa_3.15.36	3	Quilo				
37	Pepino Comum - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.37_Meta_2_Etapa_2.15.37_Meta_3_Etapa_3.15.37	6	Quilo				
38	Maçã Nacional - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.38_Meta_2_Etapa_2.15.38_Meta_3_Etapa_3.15.38	9	Quilo				
39	Banana Pacovan - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.39_Meta_2_Etapa_2.15.39_Meta_3_Etapa_3.15.12	40	Quilo				
40	Laranja Pera -pacote com 1kg -Meta_1+_Etapa_1.15.40_Meta_2_Etapa_2.15.40_Meta_3_Etapa_3.15.40	55	Quilo				

41	Uva Verde/Itália - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.15.41_Meta_2_Etapa_2.15.41_Meta_3_Etapa_3.15.41	6	Quilo				
42	Uva Roxa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.42_Meta_2_Etapa_2.15.42_Meta_3_Etapa_3.15.42	6	Quilo				
43	Manga Palmer - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.43_Meta_2_Etapa_2.15.43_Meta_3_Etapa_3.15.43	9	Quilo				
44	Melancia - 1kg Meta_1_Etapa_1.15.44_Meta_2_Etapa_2.15.44_Meta_3_Etapa_3.15.44	9	Quilo				
45	Abacaxi (Smooth Cayenne) - 1 unidade - Meta_1_Etapa_1.15.45_Meta_2_Etapa_2.15.45_Meta_3_Etapa_3.15.45	40	Unidade				
46	Limão Comum - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.15.46_Meta_2_Etapa_2.15.46_Meta_3_Etapa_3.15.46	85	Quilo				
47	Limão Siciliano - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.15.47_Meta_2_Etapa_2.15.47_Meta_3_Etapa_3.15.47	21	Quilo				
48	Mamão Hava - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.48_Meta_2_Etapa_2.15.48_Meta_3_Etapa_3.15.48	6	Quilo				
49	Morango - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.1.49_Meta_2_Etapa_2.15.49_Meta_3_Etapa_3.15.49	40	Quilo				
50	Kiw - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.50_Meta_2_Etapa_2.15.50_Meta_3_Etapa_3.15.50	22	Quilo				
51	Pêssego Nacional - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.51_Meta_2_Etapa_2.15.51_Meta_3_Etapa_3.15.51	6	Quilo				
52	Pera - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.52_Meta_2_Etapa_2.15.52_Meta_3_Etapa_3.15.52	6	Quilo				
53	Laranja Bahia - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.15.53_Meta_2_Etapa_2.15.53_Meta_3_Etapa_3.15.53	14	Quilo				
54	Jerimum/abóbora - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.54_Meta_2_Etapa_2.15.54_Meta_3_Etapa_3.15.54	15	Quilo				
55	Melão - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.55_Meta_2_Etapa_2.15.55_Meta_3_Etapa_3.15.55	6	Quilo				
56	Caju - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.56_Meta_2_Etapa_2.15.56_Meta_3_Etapa_3.15.56	6	Quilo				
57	Acerola - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.57_Meta_2_Etapa_2.15.57_Meta_3_Etapa_3.15.57	6	Quilo				
58	Quiabo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.58_Meta_2_Etapa_2.15.58_Meta_3_Etapa_3.15.58	8	Quilo				
59	Maxixe - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.59_Meta_2_Etapa_2.15.59_Meta_3_Etapa_3.15.59	8	Quilo				
60	Alho - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.60_Meta_2_Etapa_2.15.60_Meta_3_Etapa_3.15.60	14	Quilo				
61	Pimentão Verde - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.61_Meta_2_Etapa_2.15.61_Meta_3_Etapa_3.15.61	9	Quilo				
62	Pimentão Amarelo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.62_Meta_2_Etapa_2.15.62_Meta_3_Etapa_3.15.62	6	Quilo				
63	Pimentão Vermelho - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.63_Meta_2_Etapa_2.15.63_Meta_3_Etapa_3.15.63	6	Quilo				
64	Banana-da-terra/Cumprida - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.64_Meta_2_Etapa_2.15.64_Meta_3_Etapa_3.15.64	12	Quilo				
65	Coco Seco - 1 unidade - Meta_1_Etapa_1.15.65_Meta_2_Etapa_2.15.65_Meta_3_Etapa_3.15.65	28	Unidade				
66	Coco em Flocos Úmido e Adoçado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.15.66_Meta_2_Etapa_2.15.66_Meta_3_Etapa_3.15.66	14	Quilo				

67	Coco Ralado em In Natura - pacote com 1kg -Meta_1_ Etapa_1.15.67_Meta_2_ Etapa_2.15.67_Meta_3_ Etapa_3.15.67	20	Quilo				
68	Maracujá - pacote com 1kg - Meta_1_ Etapa_1.15.68_Meta_2_ Etapa_2.15.68_Meta_3_ Etapa_3.15.68	29	Quilo				
VALOR TOTAL DO LOTE 1 R\$ 0,00 (por extenso)							

LOTE 2 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - GRÃOS E CEREAIS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO(R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Arroz Branco - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.1_Meta_2_ Etapa_2.16.1_Meta_3_ Etapa_3.16.1	28					
2	Arroz Parbolizado - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.2_Meta_2_ Etapa_2.16.2_Meta_3_ Etapa_3.16.2	28					
3	Arroz Integral - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.3_Meta_2_ Etapa_2.16.3_Meta_3_ Etapa_3.16.3	14					
4	Feijão tipo Preto - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.4_Meta_2_ Etapa_2.16.4_Meta_3_ Etapa_3.16.4	28					
5	Feijão tipo Carioca - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.5_Meta_2_ Etapa_2.16.5_Meta_3_ Etapa_3.16.5	28					
6	Feijão tipo Macassa (Feijão-de-Corda) - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.6_Meta_2_ Etapa_2.16.6_Meta_3_ Etapa_3.16.6	14					
7	Milho de Canjica (Mungunzá) - Pacote de 1kg -Meta_1_ Etapa_1.16.7_Meta_2_ Etapa_2.16.7_Meta_3_ Etapa_3.16.7	28					
8	Semente de Abóbora - Pacote de 1kg -Meta_1_ Etapa_1.16.8_Meta_2_ Etapa_2.16.8_Meta_3_ Etapa_3.16.8	5					
9	Milho para Pipoca - Pacote de 1kg -Meta_1_ Etapa_1.16.9_Meta_2_ Etapa_2.16.9_Meta_3_ Etapa_3.16.9	14					
10	Semente de Girassol- Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.10_Meta_2_ Etapa_2.16.10_Meta_3_ Etapa_3.16.10	10					
11	Farinha de Mandioca Branca - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.11_Meta_2_ Etapa_2.16.11_Meta_3_ Etapa_3.16.11	15					
12	Farinha de Mandioca Amarela - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.12_Meta_2_ Etapa_2.16.12_Meta_3_ Etapa_3.16.12	15					
13	Aveia em Flocos Fino - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.13_Meta_2_ Etapa_2.16.13_Meta_3_ Etapa_3.16.13	11					
14	Cevada torrada e moída - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.14_Meta_2_ Etapa_2.16.14_Meta_3_ Etapa_3.16.14	5					
15	Grão-de-Bico - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.15_Meta_2_ Etapa_2.16.15_Meta_3_ Etapa_3.16.15	8					
16	Lentilha em grão - Pacote de 1kg - Meta_1_ Etapa_1.16.16_Meta_2_ Etapa_2.16.16_Meta_3_ Etapa_3.16.16	8					
17	Quinoa em grão - Pacote de 1kg -Meta_1_ Etapa_1.16.17_Meta_2_ Etapa_2.16.17_Meta_3_ Etapa_3.16.17	8					
18	Chia em grão - Pacote de 1kg -Meta_1_ Etapa_1.16.18_Meta_2_ Etapa_2.16.18_Meta_3_ Etapa_3.16.18	8					

VALOR TOTAL DO LOTE 2
R\$ 0,00 (por extenso)
LOTE 3 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - GRÃOS E CEREAIS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Leite integral - 1 litro - Meta_1_Etapa_1.17.1_Meta_2_Etapa_2.17.1_Meta_3_Etapa_3.17.1	260	litro				
2	Queijo Coalho - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.2_Meta_2_Etapa_2.17.2_Meta_3_Etapa_3.17.2	6	Quilo				
3	Queijo Manteiga - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.3_Meta_2_Etapa_2.17.3_Meta_3_Etapa_3.17.3	6	Quilo				
4	Iogurte Natural Integral - garrafa de 1 litro - Meta_1_Etapa_1.17.4_Meta_2_Etapa_2.17.4_Meta_3_Etapa_3.17.4	52	litro				
5	Queijo Minas Frescal - pacote 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.5_Meta_2_Etapa_2.17.5_Meta_3_Etapa_3.17.5	6	Quilo				
6	Queijo Ricota Fresco - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.6_Meta_2_Etapa_2.17.6_Meta_3_Etapa_3.17.6	6	Quilo				
7	Queijo Prato - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.7_Meta_2_Etapa_2.17.7_Meta_3_Etapa_3.17.7	8	Quilo				
8	Queijo Mussarela - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.8_Meta_2_Etapa_2.17.8_Meta_3_Etapa_3.17.8	21	Quilo				
9	Queijo Gorgonzola - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.9_Meta_2_Etapa_2.17.9_Meta_3_Etapa_3.17.9	6	Quilo				
10	Queijo Provolone - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.10_Meta_2_Etapa_2.17.10_Meta_3_Etapa_3.17.10	3	Quilo				
11	Queijo Parmesão Ralado - pacote com 100gr - Meta_1_Etapa_1.17.11_Meta_2_Etapa_2.17.11_Meta_3_Etapa_3.17.11	20	Pacote				
12	Requeijão Cremoso - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.12_Meta_2_Etapa_2.17.12_Meta_3_Etapa_3.17.12	7	Quilo				
13	Cream Cheese - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.13_Meta_2_Etapa_2.17.13_Meta_3_Etapa_3.17.13	5	Quilo				
14	Cheddar - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.17.14_Meta_2_Etapa_2.17.14_Meta_3_Etapa_3.17.14	3	Quilo				
15	Creme de Leite - lata de 200gr - Caixa com 200 gr. - Meta_1_Etapa_1.17.15_Meta_2_Etapa_2.17.15_Meta_3_Etapa_3.17.15	240	Caixa				
16	Leite em Pó Integral - pacote de 750gr - Meta_1_Etapa_1.17.16_Meta_2_Etapa_2.17.16_Meta_3_Etapa_3.17.16	44	Pacote				
17	Leite Condensado - lata de 395g - caixa com 395gr. - Meta_1_Etapa_1.17.17_Meta_2_Etapa_2.17.17_Meta_3_Etapa_3.17.17	190	Caixa				
18	Chanty Mix com 28% de gordura - caixa com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.17.18_Meta_2_Etapa_2.17.18_Meta_3_Etapa_3.17.18	42	Quilo				
19	Creme Culinário com 22% de gordura - pacote com kg - Meta_1_Etapa_1.17.19_Meta_2_Etapa_2.17.19_Meta_3_Etapa_3.17.19	32	Quilo				
20	Creme de Leite Fresco - embalagem com 500ml - caixa com 500 ml - Meta_1_Etapa_1.17.20_Meta_2_Etapa_2.17.20_Meta_3_Etapa_3.17.20	6	Caixa				

21	Manteiga sem Sal pote de 200g _ pacote com 200 gr. Meta_1_Etapa_1.17.21_Meta_2_Etapa_2.17.21_Meta_3_Etapa_3.17.21	40	Pacote				
22	Margarina - pacote com 1 kg – Meta_1_Etapa_1.17.22_Meta_2_Etapa_2.17.22_Meta_3_Etapa_3.17.22	65	Quilo				
VALOR TOTAL DO LOTE 3 R\$ 0,00 (por extenso)							

LOTE 4 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - INSUMOS - EMBUTIDOS - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Linguiça Calabresa Defumada - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.1_Meta_2_Etapa_2.18.1_Meta_3_Etapa_3.18.1	6	Quilo				
2	Linguiça Toscana - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.2_Meta_2_Etapa_2.18.2_Meta_3_Etapa_3.18.2	6	Quilo				
3	Presunto - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.3_Meta_2_Etapa_2.18.3_Meta_3_Etapa_3.18.3	6	Quilo				
4	Salame - pacote de 1kg. -Meta_1_Etapa_1.18.4_Meta_2_Etapa_2.18.4_Meta_3_Etapa_3.18.4	6	Quilo				
5	Paio _ pacote de 1kg. - Meta_1_Etapa_1.18.5_Meta_2_Etapa_2.18.5_Meta_3_Etapa_3.18.5	6	Quilo				
6	Costelinha de porco defumada - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.6_Meta_2_Etapa_2.18.6_Meta_3_Etapa_3.18.6	3	Quilo				
7	Lombo de porco Salgado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.7_Meta_2_Etapa_2.18.7_Meta_3_Etapa_3.18.7	3	Quilo				
8	Pé de porco Salgado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.8_Meta_2_Etapa_2.18.8_Meta_3_Etapa_3.18.8	6	Quilo				
9	Orelha de porco defumado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.9_Meta_2_Etapa_2.18.9_Meta_3_Etapa_3.18.9	3	Quilo				
10	Rabo de porco salgado - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.10_Meta_2_Etapa_2.18.10_Meta_3_Etapa_3.18.10	3	Quilo				
11	Bacon - pacote com 1kg – Meta_1_Etapa_1.18.11_Meta_2_Etapa_2.18.11_Meta_3_Etapa_3.18.11	9	Quilo				
12	Linguiça de Frango - pacote com 1kg – Meta_1_Etapa_1.18.12_Meta_2_Etapa_2.18.12_Meta_3_Etapa_3.18.12	9	Quilo				
13	Linguiça de Bode - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.13_Meta_2_Etapa_2.18.13_Meta_3_Etapa_3.18.13	6	Quilo				
14	Mortadela Defumada - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.14_Meta_2_Etapa_2.18.14_Meta_3_Etapa_3.18.14	6	Quilo				
15	Salsicha Viena - Lata 300 gr. - Meta_1_Etapa_1.18.15_Meta_2_Etapa_2.18.15_Meta_3_Etapa_3.18.15	16	Lata				
16	Salsicha Mista - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.18.16_Meta_2_Etapa_2.18.16_Meta_3_Etapa_3.18.16	14	Quilo				
17	Salsicha de Frango _ pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.17_Meta_2_Etapa_2.18.17_Meta_3_Etapa_3.18.17	14	Quilo				
18	Hamburguer tradicional de 56gr cada unidade - pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.18.18_Meta_2_Etapa_2.18.18_Meta_3_Etapa_3.18.18	11	Quilo				
19	Nuggets - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.19_Meta_2_Etapa_2.18.19_Meta_3_Etapa_3.18.19	8	Quilo				

20	Frango Empanado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.18.20_Meta_2_Etapa_2.18.20_Meta_3_Etapa_3.18.20	8	Quilo				
VALOR TOTAL DO LOTE 4 R\$ 0,00 (por extenso)							

LOTE 5 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS -CARNES DIVERSAS PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Carne Bovina Acém - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.1_Meta_2_Etapa_2.19.1_Meta3_Etapa_3.19.1	6	Quilo				
2	Carne Bovina Alcatra - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.2_Meta_2_Etapa_2.19.2_Meta_3_Etapa_3.19.2	6	Quilo				
3	Carne Bovina Costela - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.3_Meta_2_Etapa_2.19.3_Meta_3_Etapa_3.19.3	6	Quilo				
4	Carne Bovina Coxão mole - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.4_Meta_2_Etapa_2.19.4_Meta_3_Etapa_3.19.4	6	Quilo				
5	Carne Bovina Filé mignon - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.5_Meta_2_Etapa_2.19.5_Meta_3_Etapa_3.19.5	6	Quilo				
6	Carne Bovina Fraldinha - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.6_Meta_2_Etapa_2.19.6_Meta_3_Etapa_3.19.6	6	Quilo				
7	Carne Bovina Maminha - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.7_Meta_2_Etapa_2.19.7_Meta_3_Etapa_3.19.7	6	Quilo				
8	Carne Bovina Músculo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.8_Meta_2_Etapa_2.19.8_Meta_3_Etapa_3.19.8	6	Quilo				
9	Carne Bovina Paleta - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.9_Meta_2_Etapa_2.19.9_Meta_3_Etapa_3.19.9	6	Quilo				
10	Carne Bovina Picanha - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.10_Meta_2_Etapa_2.19.10_Meta_3_Etapa_3.19.10	9	Quilo				
11	Carne Suína Bisteca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.11_Meta_2_Etapa_2.19.11_Meta_3_Etapa_3.19.11	6	Quilo				
12	Carne Rabada bovina (cortada em pedaços). Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.12_Meta_2_Etapa_2.19.12_Meta_3_Etapa_3.19.12	9	Quilo				
13	Mão de vaca (cortada em pedaços e limpa) - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.13_Meta_2_Etapa_2.19.13_Meta_3_Etapa_3.19.13	9	Quilo				
14	Carne moída de paleta - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.14_Meta_2_Etapa_2.19.14_Meta_3_Etapa_3.19.14	16	Quilo				
15	Carne de sol - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.15_Meta_2_Etapa_2.19.15_Meta_3_Etapa_3.19.15	14	Quilo				
16	Carne seca/Charque - Pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.16_Meta_2_Etapa_2.19.16_Meta_3_Etapa_3.19.16	14	Quilo				
17	Carne Suína Carré Fatiado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.17_Meta_2_Etapa_2.19.17_Meta_3_Etapa_3.19.17	6	Quilo				
18	Carne Suína Costela - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.18_Meta_2_Etapa_2.19.18_Meta_3_Etapa_3.19.18	6	Quilo				
19	Carne Suína Filé mignon - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.19_Meta_2_Etapa_2.19.19_Meta_3_Etapa_3.19.19	6	Quilo				

20	Carne Suína Lombo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.21_Meta_2_Etapa_2.19.20_Meta_3_Etapa_3.19.20	6	Quilo				
21	Carne Suína Pernil - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.20_Meta_2_Etapa_2.19.21_Meta_3_Etapa_3.19.21	6	Quilo				
22	Carne Suína Miúdo sarapatel - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.22_Meta_2_Etapa_2.19.22_Meta_3_Etapa_3.19.22	6	Quilo				
23	Carne de Frango Coxa e sobrecoxa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.23_Meta_2_Etapa_2.19.23_Meta_3_Etapa_3.19.23	6	Quilo				
24	Carne de Frango Peito - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.24_Meta_2_Etapa_2.19.24_Meta_3_Etapa_3.19.24	54	Quilo				
25	Carne de Frango Asa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.25_Meta_2_Etapa_2.19.25_Meta_3_Etapa_3.19.25	10	Quilo				
26	Carne de Frango Filé - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.26_Meta_2_Etapa_2.19.26_Meta_3_Etapa_3.19.26	50	Quilo				
27	Carne de Frango desfiado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.27_Meta_2_Etapa_2.19.27_Meta_3_Etapa_3.19.27	22	Quilo				
28	Carne de Frango caipira. Pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.28_Meta_2_Etapa_2.19.28_Meta_3_Etapa_3.19.28	9	Quilo				
29	Carne de Frango Miúdos - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.29_Meta_2_Etapa_2.19.29_Meta_3_Etapa_3.19.29	6	Quilo				
30	Carneiro Paleta - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.30_Meta_2_Etapa_2.19.30_Meta_3_Etapa_3.19.30	6	Quilo				
31	Carne de Bode Miúdo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.31_Meta_2_Etapa_2.19.31_Meta_3_Etapa_3.19.31	12	Quilo				
32	Carne de Carneiro Costela - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.32_Meta_2_Etapa_2.19.32_Meta_3_Etapa_3.19.32	6	Quilo				
33	Carne de Carneiro Miúdo - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.33_Meta_2_Etapa_2.19.33_Meta_3_Etapa_3.19.33	6	Quilo				
34	Peixe Arraia - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.34_Meta_2_Etapa_2.19.34_Meta_3_Etapa_3.19.34	6	Quilo				
35	Peixe Cavala - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.35_Meta_2_Etapa_2.19.35_Meta_3_Etapa_3.19.35	6	Quilo				
36	Peixe Cioba - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.36_Meta_2_Etapa_2.19.36_Meta_3_Etapa_3.19.36	6	Quilo				
37	Peixe Corvina - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.37_Meta_2_Etapa_2.19.37_Meta_3_Etapa_3.19.37	6	Quilo				
38	Peixe Dourado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.38_Meta_2_Etapa_2.19.38_Meta_3_Etapa_3.19.38	6	Quilo				
39	Peixe Pescada - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.39_Meta_2_Etapa_2.19.39_Meta_3_Etapa_3.19.39	6	Quilo				
40	Peixe Serra - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.40_Meta_2_Etapa_2.19.40_Meta_3_Etapa_3.19.40	6	Quilo				
41	Peixe Tilápia - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.41_Meta_2_Etapa_2.19.41_Meta_3_Etapa_3.19.41	8	Quilo				
42	Peixe Filé de Pescada - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.42_Meta_2_Etapa_2.19.42_Meta_3_Etapa_3.19.42	6	Quilo				

43	Peixe Filé de Tilápia _ pacote com 1kg -Meta_1_Etapa_1.19.43_Meta_2_Etapa_2.19.43_Meta_3_Etapa_3.19.43	6	Quilo				
44	Peixe Filé Merluza - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.44_Meta_2_Etapa_2.19.44_Meta_3_Etapa_3.19.44	6	Quilo				
45	Peixe Filé Salmão _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.45_Meta_2_Etapa_2.19.45_Meta_3_Etapa_3.19.45	6	Quilo				
46	Peixe Bacalhau Desfiado - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.46_Meta_2_Etapa_2.19.46_Meta_3_Etapa_3.19.46	5	Quilo				
47	Peixe Bacalhau em Posta - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.47_Meta_2_Etapa_2.19.47_Meta_3_Etapa_3.19.47	5	Quilo				
48	Peixe Bacalhau dessalgado em lascas - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.48_Meta_2_Etapa_2.19.48_Meta_3_Etapa_3.19.48	5	Quilo				
49	Camarão Rosa - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.49_Meta_2_Etapa_2.19.49_Meta_3_Etapa_3.19.49	6	Quilo				
50	Camarão Branco com Casca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.50_Meta_2_Etapa_2.19.50_Meta_3_Etapa_3.19.50	6	Quilo				
51	Camarão Cinza com Casca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.51_Meta_2_Etapa_2.19.51_Meta_3_Etapa_3.19.51	6	Quilo				
52	Camarão Pistola com Casca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.52_Meta_2_Etapa_2.19.52_Meta_3_Etapa_3.19.52	6	Quilo				
53	Crustáceos Caranguejo In Natura - pacote com 1 unidade -Meta_1_Etapa_1.19.53_Meta_2_Etapa_2.19.53_Meta_3_Etapa_3.19.53	80	Unidade				
54	Crustáceos Lagosta In Natura - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.54_Meta_2_Etapa_2.19.54_Meta_3_Etapa_3.19.54	6	Quilo				
55	Crustáceos Filé de Siri - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.55_Meta_2_Etapa_2.19.55_Meta_3_Etapa_3.19.55	6	Quilo				
56	Crustáceos Filé de Marisco - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.56_Meta_2_Etapa_2.19.56_Meta_3_Etapa_3.19.56	6	Quilo				
57	Crustáceos Filé de Sururu - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.57_Meta_2_Etapa_2.19.57_Meta_3_Etapa_3.19.57	6	Quilo				
58	Crustáceos Filé Ostra - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.19.58_Meta_2_Etapa_2.19.58_Meta_3_Etapa_3.19.58	6	Quilo				
59	Crustáceos Mexilhões In Natura - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.19.59_Meta_2_Etapa_2.19.59_Meta_3_Etapa_3.19.59	6	Quilo				
VALOR TOTAL DO LOTE 5 R\$ 0,00 (por extenso)							

LOTE 6 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - CONFEITARIA - PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Farinha de Trigo Fina - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.1_Meta_2_Etapa_2.20.1_Meta_3_Etapa_3.20.1	145	Quilo				
2	Amido de Milho (Maizena) - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.2_Meta_2_Etapa_2.20.2_Meta_3_Etapa_3.20.2	13	Quilo				
3	Farinha de Arroz - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.3_Meta_2_Etapa_2.20.3_Meta_3_Etapa_3.20.3	8	Quilo				

4	Fubá de milho - pacote de 500g - pacote com ½ kg. Meta_1_Etapa_1.20.4_Meta_Etapa_2.20.4_Meta_3_Etapa_3.20.4	22	Quilo				
5	Fécúla de Mandioca/Tapioca - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.5_Meta_2_Etapa_2.20.5_Meta_3_Etapa_3.20.5	16	Quilo				
6	Açúcar Refinado pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.20.6_Meta_2_Etapa_2.20.6_Meta_3_Etapa_3.20.6	58	Quilo				
7	Açúcar de Confeiteiro pacote de 500gr - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.7_Meta_2_Etapa_2.20.7_Meta_3_Etapa_3.20.7	22	Pacote				
8	Açúcar Cristal - pacote de 1kg - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.8_Meta_2_Etapa_2.20.1_Meta_3_Etapa_3.20.1	115	Quilo				
9	Açúcar Mascavo - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.9_Meta_2_Etapa_2.20.9_Meta_3_Etapa_3.20.9	14	Pacote				
10	Farinha de Trigo Integral _ pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.10_Meta_2_Etapa_2.20.10_Meta_3_Etapa_3.20.10	13	Quilo				
11	Farinha de Sémola de Trigo Duro pacote de 500gr - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.11_Meta_2_Etapa_2.20.11_Meta_3_Etapa_3.20.11	13	Quilo				
12	Farinha de Milho Fina _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.12_Meta_2_Etapa_2.20.12_Meta_3_Etapa_3.20.12	13	Quilo				
13	Farinha de Milho Flocada pacote de 500g _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.13_Meta_2_Etapa_2.20.13_Meta_3_Etapa_3.20.13	22	Pacote				
14	Fécúla de Batata pacote de 500g _ Meta_1_Etapa_1.20.14_Meta_2_Etapa_2.20.14_Meta_3_Etapa_3.20.14	14	Pacote				
15	Polvilho Doce _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.15_Meta_2_Etapa_2.20.15_Meta_3_Etapa_3.20.15	6	Quilo				
16	Polvilho Azedo _ pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.16_Meta_2_Etapa_2.20.16_Meta_3_Etapa_3.20.16	6	Quilo				
17	Fermento Biológico Seco pacote de 125g _ Meta_1_Etapa_1.20.17_Meta_2_Etapa_2.20.17_Meta_3_Etapa_3.20.17	17	Pacote				
18	Fermento Biológico Fresco - pacote de 500g - pacote com 500 g - Meta_1_Etapa_1.20.18_Meta_2_Etapa_2.20.18_Meta_3_Etapa_3.20.18	17	Pacote				
19	Fermento Químico em Pó - pacote de 200g - Meta_1_Etapa_1.20.19_Meta_2_Etapa_2.20.19_Meta_3_Etapa_3.20.19	52	Pacote				
20	Mel - garrafa de 500g - Meta_1_Etapa_1.20.20_Meta_2_Etapa_2.20.20_Meta_3_Etapa_3.20.20	8	Pacote				
21	Glucose de Milho - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.21_Meta_2_Etapa_2.20.21_Meta_3_Etapa_3.20.21	11	Quilo				
22	Óleo Vegetal - garrafa de 900ml - Meta_1_Etapa_1.20.22_Meta_2_Etapa_2.20.22_Meta_3_Etapa_3.20.22	58	Garrafa				
23	Ovos Brancos - (bandeja c/30 unidades) - Meta_1_Etapa_1.20.23_Meta_2_Etapa_2.20.23_Meta_3_Etapa_3.20.23	102	Pacote				
24	Chocolate em Pó - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.24_Meta_2_Etapa_2.20.24_Meta_3_Etapa_3.20.24	16	Quilo				
25	Cobertura em Barra fracionada meu amargo branco - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.25_Meta_2_Etapa_2.20.25_Meta_3_Etapa_3.20.25	11	Quilo				
26	Chocolate Nobre Belga - pacote e 2kg - Meio Amargo - Meta_1_Etapa_1.20.26_Meta_2_Etapa_2.20.26_Meta_3_Etapa_3.20.26	9	Pacote				
27	Chocolate Nobre Belga - pacote e 2kg - Branco - Meta_1_Etapa_1.20.27 - Meta_2_Etapa_2.20.27_Meta_3_Etapa_3.20.27	6	Pacote				

28	Leite de Coco - garrafa de 1 litro – Meta_1_ Etapa_1.20.28_Meta_2_Etapa_2.20.28_Meta_3_Etapa_3.20.28	22	Litro				
29	Gelatina em Pó (sabores variados) - pacote de 24g - (caixa com 24 und) - Meta_Etapa_1.20.29_Meta_2_Etapa_2.20.29_Meta_3_Etapa_3.20.29	85	Caixa				
30	Pasta de Baunilha - frasco de 200gr _Meta_1_ Etapa_1.20.30_Meta_2_Etapa_2.20.30_Meta_3_Etapa_3.20.30	6	Frasco				
31	Pasta de Frutas Vermelhas - frasco 150gr _Meta_1_ Etapa_1.20.31_Meta_2_Etapa_2.20.31_Meta_3_Etapa_3.20.31	6	Frasco				
32	Bicarbonato de Sódio pacote de 50g _Meta_1_ Etapa_1.20.32_Meta_2_Etapa_2.20.32_Meta_3_Etapa_3.20.32	60	Pacote				
33	Castanha de Caju - pacote de 500g – Meta_1_ Etapa_1.20.33_Meta_2_Etapa_2.20.33_Meta_3_Etapa_3.20.33	8	Pacote				
34	Castanha do Pará - pacote de 500g – Etapa_1.20.34_Meta_2_Etapa_2.20.34_Meta_3_Etapa_3.20.34	8	Pacote				
35	Nozes - pacote de 500g _Meta_1_ Etapa_1.20.35_Meta_2_Etapa_2.20.35_Meta_3_Etapa_3.20.35	8	Pacote				
36	Pistache - pacote de 500g - Meta_1_ Etapa_1.20.36_Meta_2_Etapa_2.20.36_Meta_3_Etapa_3.20.36	8	Pacote				
37	Amêndoas pacote de 500gr - Etapa_1.20.37_Meta_2_Etapa_2.20.37_Meta_3_Etapa_3.20.37	8	Pacote				
38	Calda de Chocolate garrafa de 250gr - Meta_1_ Etapa_1.20.38_Meta_2_Etapa_2.20.38_Meta_3_Etapa_3.20.38	6	Garrafa				
39	Calda de Caramelo garrafa de 250gr. - Meta_1_ Etapa_1.20.39_Meta_2_Etapa_2.20.39_Meta_3_Etapa_3.20.39	6	Garrafa				
40	Geleia de Morango - pote de 250gr -Meta_1_ Etapa_1.20.40_Meta_2_Etapa_2.20.40_Meta_3_Etapa_3.20.40	5	Pote				
41	Geleia de fruta de damasco - pote de 320gr - Meta_1_ Etapa_1.20.41_Meta_2_Etapa_2.20.41_Meta_3_Etapa_3.20.41	3	Pote				
42	Geleia Agridoce de menta e hortelã - pote 290gr – Meta_1_ Etapa_1.20.42_Meta_2_Etapa_2.20.42_Meta_3_Etapa_3.20.42	3	Pote				
43	Geleia de Frutas Vermelhas pote de 290gr. - Meta_1_ Etapa_1.20.43_Meta_2_Etapa_2.20.43_Meta_3_Etapa_3.20.43	3	Pote				
44	Geleia de Uva_pote de 320g - Meta_1_ Etapa_1.20.44_Meta_2_Etapa_2.20.44_Meta_3_Etapa_3.20.44	3	Pote				
45	Azeitona verde - pote de 1kg -Meta_1_ Etapa_1.20.45_Meta_2_Etapa_2.20.45_Meta_3_Etapa_3.20.45	6	Pacote				
46	Azeitona preta - pote de 500g - pacote com 500 gr - Meta_1_ Etapa_1.20.46_Meta_2_Etapa_2.20.46_Meta_3_Etapa_3.20.46	3	Pacote				
47	Palmito em Conserva - pote de 300g – Meta_1_ Etapa_1.20.47_Meta_2_Etapa_2.20.47_Meta_3_Etapa_3.20.47	6	Pote				
48	Ameixa sem caroço _pacote com 1 kg - Meta_1_ Etapa_1.20.48_Meta_2_Etapa_2.20.48_Meta_3_Etapa_3.20.48	6	Quilo				
49	Frutas cristalizadas - pacote com 1 kg -Meta_1_ Etapa_1.20.49_Meta_2_Etapa_2.20.49_Meta_3_Etapa_3.20.49	5	Quilo				
50	Uva Passa sem caroço - pacote com 1 kg -Meta_1_ Etapa_1.20.50_Meta_2_Etapa_2.20.50_Meta_3_Etapa_3.20.50	5	Quilo				
51	Morango congelado - pacote com 1 kg - Meta_1_ Etapa_1.20.51_Meta_2_Etapa_2.20.51_Meta_3_Etapa_3.20.51	11	Quilo				
52	Amora Congelado - pacote com 1 kg- Meta_1_ Etapa_1.20.52_Meta_2_Etapa_2.20.52_Meta_3_Etapa_3.20.52	3	Quilo				

53	Mirtilo Congelado - pacote com 1 kg - Meta_1_Etapa_1.20.53_Meta_2_Etapa_2.20.53_Meta_3_Etapa_3.20.53	3	Quilo				
54	Cereja Premium em calda com talo - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.20.54_Meta_2_Etapa_2.20.54_Meta_3_Etapa_3.20.54	3	Quilo				
VALOR TOTAL DO LOTE 6 R\$ 0,00 (por extenso)							

LOTE 7 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS -MASSAS DIVERSAS- PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO(R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Espaguete massa de sêmola - pacote de 500gr -Meta_1_Etapa_1.21.1_Meta_2_Etapa_2.21.1_Meta_3_Etapa_3.21.1	22	Pacote				
2	Talharim massa de sêmola - pacote de 500gr – Meta_1_Etapa_1.21.2_Meta_2_Etapa_2.21.2_Meta_3_Etapa_3.21.2	22	Pacote				
3	Fettuccine massa de sêmola - pacote de 500gr _ Meta_1_Etapa_1.21.3_Meta_2_Etapa_2.21.3_Meta_3_Etapa_3.21.3	9	Pacote				
4	Linguine massa de sêmola - pacote de 500gr - _Meta_1_Etapa_1.21.4_Meta_2_Etapa_2.21.4_Meta_3_Etapa_3.21.4	9	Pacote				
5	Pappardelle massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.5_Meta_2_Etapa_2.21.5_Meta_3_Etapa_3.21.5	8	Pacote				
6	Capellini massa de sêmola - pacote de 500 gr - Meta_1_Etapa_1.21.6_Meta_2_Etapa_2.21.6_Meta_3_Etapa_3.21.6	8	Pacote				
7	Penne massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.7_Meta_2_Etapa_2.21.7_Meta_3_Etapa_3.21.7	9	Pacote				
8	Fusilli massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.8_Meta_2_Etapa_2.21.8_Meta_3_Etapa_3.21.8	8	Pacote				
9	Farfalle (Gravatinha) massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.9_Meta_2_Etapa_2.21.9_Meta_3_Etapa_3.21.9	8	Pacote				
10	Rigatoni massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.21.10_Meta_2_Etapa_2.21.10_Meta_3_Etapa_3.21.10	8	Pacote				
11	Macarrão Parafuso massa de sêmola - pacote de 500 gr. – Meta_1_Etapa_1.21.11_Meta_2_Etapa_2.21.11_Meta_3_Etapa_3.21.11	8	Pacote				
12	Conchas (Conchiglie) massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.12_Meta_2_Etapa_2.21.12_Meta_3_Etapa_3.21.12	8	Pacote				
13	Ravioli massa de sêmola - pacote de 500gr – Meta_1_Etapa_1.21.13_Meta_2_Etapa_2.21.13_Meta_3_Etapa_3.21.13	10	Pacote				
14	Capeletti massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.14_Meta_2_Etapa_2.21.14_Meta_3_Etapa_3.21.14	10	Pacote				
15	Tortellini massa de sêmola - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.21.15_Meta_2_Etapa_2.21.15_Meta_3_Etapa_3.21.15	8	Pacote				
16	Agnolotti massa de sêmola pacote de 500gr -Meta_1_Etapa_1.21.16_Meta_2_Etapa_2.21.16_Meta_3_Etapa_3.21.16	8	Pacote				
17	Massa para Lasanha massa de sêmola - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa1.21.17_Meta_2_Etapa_2.21.17 _Meta_3_Etapa_3.21.17	22	Pacote				

VALOR TOTAL DO LOTE 7
R\$ 0,00 (por extenso)

LOTE 8 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS - TEMPEROS E CONDIMENTOS- PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO(R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Sal Refinado - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.1_Meta_2_Etapa_2.22.1_Meta_3_Etapa_3.22.1	18	Pacote				
2	Sal Grosso - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.2_Meta_2_Etapa_2.22.2_Meta_3_Etapa_3.22.2	6	Pacote				
3	Sal Rosa do Himalaia - pacote de 250gr. -Meta_1_Etapa_1.22.3_Meta_2_Etapa_2.22.3_Meta_3_Etapa_3.22.3	6	Pacote				
4	Pimenta do Reino em grãos - pacote de 250gr.- Meta -1_Etapa_1.22.4- Meta_2_Etapa_2.22.4_Meta_3_Etapa_3.22.4	6	Pacote				
5	Pimenta do Reino em pó - pacote de 250gr - Meta_1_Etapa_1.22.5_Meta_2_Etapa_2.22.5_Meta_3_Etapa_3.22.5	6	Pacote				
6	Pimenta Calabresa em flocos - pacote de 100gr. - Meta_1_Etapa_1.22.6_Meta_2_Etapa_2.22.6_Meta_3_Etapa_3.22.6	6	Pacote				
7	Pimenta Bode - pacote de 180gr - Meta_1_Etapa_1.22.7- Meta_2_Etapa_2.22.7_Meta3_Etapa_3.22.7	6	Pacote				
8	Pimenta Síria - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.8- Meta_2_Etapa_2.22.8_Meta_3_Etapa_3.22.8	6	Pacote				
9	Louro - pacote de 1kg. - Meta_1_Etapa_1.22.9_Meta_2_Etapa_2.22.9_Meta_3_Etapa_3.22.9	6	Pacote				
10	Orégano - pacote de 500g - Etapa_1.22.10_Meta_2_Etapa_2.22.10_Meta_3_Etapa_3.22.10	6	Pacote				
11	Alecrim - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.11_Meta_2_Etapa_2.22.11_Meta_3_Etapa_3.22.11	6	Pacote				
12	Tomilho - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.12_Meta_2_Etapa_2.22.12_Meta_3_Etapa_3.22.12	6	Pacote				
13	Manjerona - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.13_Meta_2_Etapa_2.22.13_Meta_3_Etapa_3.22.13	6	Pacote				
14	Curry - pote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.14_Meta_2_Etapa_2.22.14_Meta_3_Etapa_3.22.14	6	Pacote				
15	Páprica - pacote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.15_Meta_2_Etapa_2.22.15_Meta_3_Etapa_3.22.15	6	Pacote				
16	Açafrão da Terra (Cúrcuma) - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.16_Meta_2_Etapa_2.22.16_Meta_3_Etapa_3.22.16	6	Pacote				
17	Lemon Pepper - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.1_Meta_2_Etapa_2.22.17_Meta_3_Etapa_3.22.17	6	Pacote				
18	Alho em Pó - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.18_Meta_2_Etapa_2.22.18_Meta_3_Etapa_3.22.18	6	Pacote				
19	Cebola em Pó - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.19_Meta_2_Etapa_2.22.19_Meta_3_Etapa_3.22.19	6	Pacote				
20	Gengibre em Pó - pacote de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.22.20_Meta_2_Etapa_2.22.20_Meta_3_Etapa_3.22.20	6	Pacote				
21	Gengibre Fresco - pacote com 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.21_Meta_2_Etapa_2.22.2_Meta_3_Etapa_3.22.21	6	Quilo				
22	Noz-moscada - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.22_Meta_2_Etapa_2.22.22_Meta_3_Etapa_3.22.22	6	Pacote				
23	Canela em Pó - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.23_Meta_2_Etapa_2.22.23_Meta_3_Etapa_3.22.23	8	Pacote				
24	Canela em Pau - pacote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.22.24_Meta_2_Etapa_2.22.24_Meta_3_Etapa_3.22.24	6	Pacote				
25	Cravo - pacote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.25_Meta	6	Pacote				

	2_Etapa_2.22.25_Meta3_Etapa_3.22.25						
26	Mostarda em Grãos - pacote de 300gr - Meta1_Etapa_1.22.26_Meta_2_Etapa_2.22.26_Meta_3_Etapa_3.22.26	6	Pacote				
27	Mostarda Dijon - pacote de 215gr -Meta_1_Etapa_1.22.27_Meta_2_Etapa_2.22.27_Meta_3_Etapa_3.22.27	6	Pacote				
28	Páprica Defumada - pacote de 300gr - Meta_1_Etapa_1.22.28_Meta_2_Etapa_2.22.28_Meta_3_Etapa_3.22.28	6	Pacote				
29	Tempero tipo Sazón Amarelo - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.29_Meta_2_Etapa_2.22.29_Meta_3_Etapa_3.22.29	3	Quilo				
30	Tempero tipo Sazón Verde - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.30_Meta_2_Etapa_2.22.30_Meta_3_Etapa_3.22.30	3	Quilo				
31	Tempero tipo Sazón Vermelho - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.31_Meta_2_Etapa_2.22.31_Meta_3_Etapa_3.22.31	3	Quilo				
32	Tempero tipo Sazón Sabor do Nordeste - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.32_Meta_2_Etapa_2.22.32_Meta_3_Etapa_3.22.32	3	Quilo				
33	Tempero tipo Knorr Meu Frango Assado - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.33_Meta_2_Etapa_2.22.33_Meta_3_Etapa_3.22.33	3	Quilo				
34	Tempero tipo Knorr Minha Carne de Panela - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.34_Meta_2_Etapa_2.22.34_Meta_3_Etapa_3.22.34	3	Quilo				
35	Tempero Knorr tipo Meu Arroz - pacote de 1kg - Meta_1_Etapa_1.22.35_Meta_2_Etapa_2.22.35_Meta_3_Etapa_3.22.35	3	Quilo				
VALOR TOTAL DO LOTE 8 R\$ 0,00 (por extenso)							

LOTE 9 - FORNECER KIT DE RECURSOS DIDÁTICOS – MOLHOS - PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	RELAÇÃO DOS ITENS A SEREM FORNECIDOS	QUANT.	UNID.	MARCA	FABRICANTE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL(R\$)
1	Extrato de Tomate - lata de 340g - Meta_1_Etapa_1.23.1_Meta_2_Etapa_2.23.1_Meta_3_Etapa_3.23.1	58	Lata				
2	Molho de Tomate pelado - lata de 400g - Meta_1_Etapa_1.23.2_Meta_2_Etapa_2.23.2_Meta_3_Etapa_3.23.2	28	Lata				
3	Molho de Tomate tradicional - garrafa de 340gr - Meta_1_Etapa_1.23.3_Meta_2_Etapa_2.23.3_Meta_3_Etapa_3.23.3	28	Garrafa				
4	Molho Barbecue - garrafa de 500gr. - Meta_1_Etapa_1.23.4_Meta_2_Etapa_2.23.4_Meta_3_Etapa_3.23.4	3	Garrafa				
5	Molho de Pimenta de Habanero garrafa de 145ml - Meta_1_Etapa_1.23.5_Meta_2_Etapa_2.23.5_Meta_3_Etapa_3.23.5	3	Garrafa				
6	Molho de Pimenta Chipotle D'horta - garrafa de 150ml - Meta_1_Etapa_1.23.6_Meta_2_Etapa_2.23.6_Meta_3_Etapa_3.23.6	3	Garrafa				
7	Molho de Pimenta Sriracha - garrafa de 255 gr. - Meta_1_Etapa_1.23.7_Meta_2_Etapa_2.23.7_Meta_3_Etapa_3.23.7	3	Garrafa				
8	Molho de Soja (Shoyu) – garrafa 290ml - Meta_1_Etapa_1.23.7_2_Etapa_2.23.8_Meta_3_Etapa_3.23.8	3	Garrafa				
9	Molho Inglês (Worcestershire) - garrafa de 290ml – Meta_1_Etapa_1.23.9_Meta_2_Etapa_2.23.9_Meta_3_Etapa_3.23.9	6	Garrafa				
10	Molho de Ostra - garrafa de 250ml – Meta_1_Etapa_1.23.10_Meta_2_Etapa_2.23.10_Meta_3_Etapa_3.23.10	3	Garrafa				

11	Azeite Extra Virgem - garrafa de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.11_Meta_2_Etapa_2.23.11_Meta_3_Etapa_3.23.11	3	Garrafa				
12	Vinagre de Vinho Tinto Virgem - garrafa de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.12_Meta_2_Etapa_2.23.12_Meta_3_Etapa_3.23.12	3	Garrafa				
13	Vinagre de Álcool Virgem - garrafa de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.13_Meta_2_Etapa_2.23.13_Meta_3_Etapa_3.23.13	42	Pote				
14	Vinagre Balsâmico Virgem - garrafa de 250ml - Meta_1_Etapa_1.23.14_Meta_2_Etapa_2.23.14_Meta_3_Etapa_3.23.14	3	Garrafa				
15	Maionese Tradicional - pote de 500ml - Meta_1_Etapa_1.23.15_Meta_2_Etapa_2.23.15_Meta_3_Etapa_3.23.15	12	Garrafa				
16	Maionese Temperada (Azeite, Limão, etc.) - pote de 250ml Meta_1_Etapa_1.23.16_Meta_2_Etapa_2.23.16_Meta_3_Etapa_3.23.16	3	Pote				
17	Ketchup Tradicional - garrafa de 397gr. - Meta_1_Etapa_2.23.17_Meta_2_Etapa_2.23.17_Meta_3_Etapa_3.23.17	18	Pacote				
18	Mostarda Amarela - pote de 200gr - Meta_1_Etapa_1.23.18_Meta_2_Etapa_2.23.18_Meta_3_Etapa_3.23.18	6	Pote				
19	Mostarda Dijon - pote de 200gr - Meta_1_Etapa_1.23.19_Meta_2_Etapa_2.23.19_Meta_3_Etapa_3.23.19	6	Pote				
20	Molho Tártaro - pote de 200gr - Etapa_1.23.20_Meta_2_Etapa_2.23.20_Meta_3_Etapa_3.23.20	6	Pote				
21	Molho Rosé - pote de 200g - Meta_1_Etapa_1.23.21_Meta_2_Etapa_2.23.21_Meta_3_Etapa_3.23.21	6	Garrafa				
22	Molho Agridoce - garrafa de 300ml - Meta_1_Etapa_1.23.22_Meta_2_Etapa_2.23.22_Meta_3_Etapa_3.23.22	5	Pacote				
23	Molho de Alho pote de 200g - Meta_1_Etapa_1.23.23_Meta_2_Etapa_2.23.23_Meta_3_Etapa_3.23.23	9	Pacote				
24	Molho Branco (Bechamel) - pote de 500gr - Meta_1_Etapa_1.23.24_Meta_2_Etapa_2.23.24_Meta_3_Etapa_3.23.24	6	Garrafa				
25	Molho Sugo pote de 340gr. - Meta_1_Etapa_1.23.25_Meta_2_Etapa_2.23.25_Meta_3_Etapa_3.23.25	12	Garrafa				
26	Molho Teriyaki garrafa de 200ml - Meta_1_Etapa_1.23.26_Meta_2_Etapa_2.23.26_Meta_3_Etapa_3.23.26	3	Garrafa				
27	Molho de Soja Doce (Sweet Soy Sauce) - garrafa de 200ml - Meta_1_Etapa_1.23.27_Meta_2_Etapa_2.23.27_Meta_3_Etapa_3.23.27	3	Pote				
28	Molho Hoisin - garrafa de 250ml - Meta_1_Etapa_1.23.28_Meta_2_Etapa_2.23.28_Meta_3_Etapa_3.23.28	3	Garrafa				
29	Molho Tzatziki - garrafa de 200ml - Meta_1_Etapa_1.23.29_Meta_2_Etapa_2.23.29_Meta_3_Etapa_3.23.29	3	Garrafa				
VALOR TOTAL DO LOTE 9 R\$ 0,00 (por extenso)							

VALOR TOTAL DOS LOTES	
------------------------------	--

VALOR TOTAL MÁXIMO ADMITIDO PARA OS LOTES: 1,2,3,4,5,6,7,8 e 9 - R\$ XXXXX (XXXXXXX)

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: Valor total de todos os lotes que o participante irá apresentar na sua proposta de preço **R\$ XXXXXX (valor por extenso)**, conforme a planilha detalhada disponibilizada nesta cotação prévia de preço para apresentada pelo participante por lote.

No preço total ofertado pela empresa/instituição devem estar incluídos todos os custos, resultados das operações/lucro e encargos fiscais para realização do lote que será contratado.

FORMA DE PAGAMENTO: os pagamentos serão realizados conforme a execução dos serviços que forem sendo executados, de acordo com a solicitação do Instituto IDGE.

VALIDADE DE PROPOSTA: A proposta deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data do recebimento pelo Instituto IDGE.

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE: Declarar em sua proposta que é de sua responsabilidade todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais e trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando ainda, a contratante, isenta de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária.

Dados Bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Cidade e data

Assinatura do responsável pela empresa/instituição Razão Social:

CNPJ:

Endereço completo: Telefone:

E-mail