

ANEXO I – GÊNERO ALIMENTÍCIOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
2.1.1	Feijão carioca	Kg	240
2.1.2	Arroz parborizado	Kg Kg	480
2.1.3	Açúcar	Kg	240
2.1.4	Macarrão	Kg	120
2.1.5	Farinha de mandioca	Kg	24
2.1.6	Soja	Uni.	24
2.1.7	Café	Uni.	60
2.1.8	Óleo de soja	Uni.	12
2.1.9	Vinagre	ml	4
2.1.10	Colorífico	Uni.	12
2.1.11	Sal refinado	Kg	20
2.1.12	Farinha de trigo c/ fermento	Kg	60
2.1.13	Bolacha Cream cracker	Uni.	160
2.1.14	Leite UHT	1 L	360
2.1.15	Margarina	Uni.	2560
2.1.16	Waffer recheado	Uni.	480
2.1.17	Biscoito recheado pequeno	Uni.	600
2.1.18	Carne moída	½ Kg	48
2.1.19	Frango	Kg	400

2.1.20	Linguiça	½ Kg	200
2.1.21	Mortadela	Uni.	20
2.1.22	Ovos	Uni.	80
2.1.23	Charque	½ Kg	28
2.1.24	Salsicha	½ Kg	32
2.1.25	Batata inglesa	Kg	40
2.1.26	Cenoura	Kg	28
2.1.27	Cebola	Kg	28
2.1.28	Inhame	Kg	40
2.1.29	Batata doce	Kg	60
2.1.30	Goiaba	Kg	60
2.1.31	Laranja	Kg	28
2.1.32	Maracujá	Kg	60
2.1.33	Mamão	Kg	60
2.1.34	Banana	Kg	40
2.1.35	Maçã	Kg	40
2.1.36	Uva	Uni.	40
2.1.37	Abacate	Kg	40
2.1.38	Abacaxi	Uni.	40
2.1.39	Melancia	Uni.	32
2.1.40	Melão	Uni.	80
2.1.41	Pimenta do reino	Uni.	20
2.1.42	Queijo coalho	Kg	24
2.1.43	Rapadura	Uni.	40
2.1.44	Achocolatado em pó	Kg	12
2.1.45	Tempero completo	Uni.	20
2.1.46	Milho verde	Uni.	20
2.1.47	Flocão de milho	Uni.	160
2.1.48	Refrigerante	2L	240
2.1.49	Pão hambúrguer	Uni.	320
2.1.50	Fécula de mandioca	Kg	28

2.1.51	Massa para pastel	Uni.	20
2.1.52	Pimentão	Kg	28
2.1.53	Pimenta de cheiro	Kg	4
2.1.54	Alface	Uni.	60
2.1.55	Beterraba	Kg	8
2.1.56	Cheiro verde	Uni.	120
2.1.57	Alho	300g	60
2.1.58	Tomate	Kg	48