



Lista de artigos

Linha	Cod.	Designação	Unidade	Qtd	Requisitos
1	1.01	Broa	kg	150	SAS-IPVC
2	1.02	Pão bijou 50g	UN	50000	SAS-IPVC
3	1.03	Pão cereais 50g	UN	2000	SAS-IPVC
4	1.04	Pão bijou embalado 50g;	UN	45000	SAS-IPVC
5	1.05	Pão bijou de mistura 45g embalado	UN	500	SAS-IPVC
6	1.06	Pão bijou cereais 40g embalado;	UN	100	SAS-IPVC
7	1.07	Pão bijou integral 40g embalado;	UN	100	SAS-IPVC
8	1.08	Pão de forma fatia grossa (± 2 cm) ou fatia fina 700g	UN	2000	SAS-IPVC
9	1.09	Pão bijou de mistura 45g	UN	5000	SAS-IPVC
10	1.10	Bijou beterraba ou cereais ou alfarroba ou milho e girassol 30g	UN	15000	SAS-IPVC
11	1.11	Pão de cachorro 80g	UN	12000	SAS-IPVC
12	1.12	Pão de hambúrguer 80g	UN	5500	SAS-IPVC
13	1.13	Baguete (± 90 g)	UN	15000	SAS-IPVC
14	1.14	Pão integral 45g	UN	8000	SAS-IPVC
15	1.15	Pão ralado	kg	500	SAS-IPVC
16	1.16	Pão-de-leite/ Mariasinhas	UN	100	SAS-IPVC
17	1.17	Pão salio	kg	80	SAS-IPVC
18	1.18	Bola minhota de carne 1450g	UN	20	SAS-IPVC
19	1.19	Bola de frango/atum	kg	20	SAS-IPVC
20	1.20	Bolos em fatia	UN	250	SAS-IPVC
21	1.21	Fatia Semifria Individual 135g	UN	251	SAS-IPVC
22	1.22	Miniatura de pastelaria doce e salgada	kg	200	SAS-IPVC
23	1.23	Croissants brioche	UN	7500	SAS-IPVC
24	1.24	Doce húngaro/massapães	kg	180	SAS-IPVC
25	1.25	Folhados de carne	UN	2000	SAS-IPVC
26	1.26	Folhados de chocolate	UN	4000	SAS-IPVC
27	1.27	Folhados de creme	UN	4000	SAS-IPVC
28	1.28	Folhados mistos	UN	1500	SAS-IPVC
29	1.29	Lanches mistos	UN	4500	SAS-IPVC
30	1.30	Pastelaria fresca: bolos diversos com e sem recheio (bolo de arroz, nata, jesuítas, palmier, éclair, entre outros)	UN	3000	SAS-IPVC