



## 1. DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Órgão: FME – FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Setor requisitante (Unidade/Setor/Departamento): MERENDA ESCOLAR

Responsável pela Demanda:

Ana Carolina Oliveira Ramos, Nutricionista - CRN1 23441

Valdirene Cláudia da Silva Oliveira, Secretária Municipal de Educação - Decreto 1214/2023

E-mail: merenda@educacao.saosimao.go.gov.br

Telefone: ( 64 ) 3658-1750

### 1. Objeto:

**Abertura de processo licitatório para compra de gêneros alimentícios para atender a Alimentação escolar**

### 2. Justificativa da necessidade da contratação

A compra de gêneros alimentícios se faz necessária para atender a Resolução 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar dos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

De acordo com o Art. 2º, Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.



### 3. Descrições e quantidades

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA (SE APLICÁVEL)	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	ABACATE FORTUNA A: FRUTO DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR O TRANSPORTE E A MANIPULAÇÃO, MANTENDO AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO APRESENTAR LESÕES MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.		kg	500
2	ABACAXI PEROLA A - FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", ESTAR FRESCA E COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, POSSUIR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, MANTENDO A QUALIDADE IDEAL PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR ISENTAS DE LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	3600
3	ABÓBORA MADURA TIPO CABOTIÁ É O FRUTO, POUPA OU SEMENTE, UTILIZADA COMO ALIMENTO EM SEU ESTADO NATURAL. CLASSIFICAÇÃO DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. NÃO SERÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ		kg	5000



	SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS. NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO CORRESPONDENTE. DEVE ESTAR ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNMPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.			
4	ABOBRINHA BRASILEIRA EXTRA AA ? FRUTO SADIO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTAR UNIFORMIDADE QUANTO AO TAMANHO, COR, SABOR E AROMA, CARACTERÍSTICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER SUA FORMA E APARÊNCIA. APRESENTAR O GRAU DE DESENVOLVIMENTO IDEAL PARA CONSUMO HUMANO. ESTAR ISENTO DE LESÕES PROVOCADAS MECANICAMENTE E POR INSETOS OU DOENÇAS FITOPATOLÓGICAS NÃO CONTEREM TERRA OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA. NÃO APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. AUSENTE DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	2000
5	AÇAFRAO DA TERRA EM PO (CURCUMA) 250G - PARA COLORAÇÃO DE ALIMENTOS, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA CONSUMO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), APRESENTADAS EM ENVELOPES PLÁSTICOS, INSPECIONADAS PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACIOS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PACOTE DE 250G. PRODUTO DE REFERÊNCIA KITANO,		UNI	150



	SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.			
6	AÇUCAR 05 KG - AÇÚCAR CONTENDO SACAROSE, ORIGINÁRIO DO SUCO DE CANA, LIVRE FERMENTAÇÃO, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, CONTENDO APROXIMADAMENTE 99,2% DE GLICÍDIOS. -EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, INCOLOR, TERMOSSOLADO CONTENDO 05 (CINCO) KG LÍQUIDOS, DEVIDAMENTE ROTULADOS RESPEITANDO A LEGISLAÇÃO VIGENTE MÍNIMA 06(SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	1800
7	ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		PCT	3000
8	ALHO DESCASCADO. Produto refrigerado deverá atender a Resolução Anvisa nº 23/2000 e Portaria 242/1992 do Ministério da Agricultura. Ser de classificação extra: ótima qualidade, sem defeito, fisiologicamente desenvolvido, firme e intacto; sem broto, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, rachaduras, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúdo; sem material terroso ou sujidade, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. Características: cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem pontos de bolores, parasitas ou larvas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº 6268 de 22/11/07-MA e Lei nº 9972 de 25/05/00 - Anvisa. embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, resistente, hermeticamente selado, pesando 01 kg.		kg	1000
9	ALMÔNDEGA BOVINA (CARNE DE 2ª MAGRA, CONTENDO DE 15 A 20 GRAMAS CADA UNIDADE), OBTIDAS PELA MISTURA DE CARNE BOVINA MOÍDA ADICIONADA DE TEMPEROS (EXCETO PIMENTA), FARINHA DE ROSCA E PROTEÍNA VEGETAL NA QUANTIDADE MÁXIMA DE		kg	5000



	4% CONFORME O REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALMÔNDEGA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, SOB PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. ACONDICIONADA EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.			
10	AMEIXA VERMELHA/ROXA- KG. DE 1ª QUALIDADE, GRAU MÉDIO DE AMADURECIMENTO, NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, UNIFORMES, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. IN NATURA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	200
11	AMENDOIM GRÃOS GRAÚDOS, PACOTE COM 500GR, LIMPOS, CRU, COM PELE, RIGOROSAMENTE SELECIONADOS PARA USO EM CULINÁRIA. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES, PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. MATERIAL ORIUNDO DE SAFRA RECENTE. EMBALAGEM: PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 500G E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS PORTARIAS 172 DE 22/9/03 E 264 DE 15/10/02 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 04 MESES. O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ZEI, SIAMAR, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.		UN	200
12	AMIDO DE MILHO 1KG O AMIDO DEVE SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS, SAIS E LIMPO, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA E DE PARASITAS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDOS, FERMENTADOS OU RANÇOSOS. SOB A FORMA DE PÓ, DEVEM PRODUZIR LIGEIRA CREPITAÇÃO QUANDO COMPRIMIDO ENTRE OS DEDOS. EMBALAGEM CAIXA CONTENDO 1000 GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA, MAIZENA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	600



13	<p>ARROZ AGULHINHA LONGO FINO TIPO 1 PACOTE 5 KG (A 6 MM COMPR. E MAX. DE 1,85 MM DE ESPESSURA). ESPECIAL, BENEFICIADO, POLIDO, PROCEDÊNCIA NACIONAL E SER DE SAFRA CORRENTE, LIMPO, GRÃOS INTEIROS MÍNIMO DE 90%, UMIDADE MÁXIMA DE 14%, CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS, BIOLÓGICAS E DA EMBALAGEM DEVEM OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. SELECIONADO ELETRONICAMENTE GRÃO A GRÃO, NÃO SENDO NECESSÁRIO LAVAR OU ESCOLHER PARASUA PREPARAÇÃO. PRODUTO NATURAL SEM ADIÇÃO DE ELEMENTOS QUÍMICOS (AGROTÓXICO). O PRODUTO DEVE CONTER NA PORÇÃO DE 50 G: O MÍNIMO DE 160 KCAL, 37G CARBOIDRATOS, 0,3G PROTEÍNA, 0G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE COLESTEROL, 0,5G DE FIBRA ALIMENTAR, 08 MG DE SÓDIO, 20MG DE CÁLCIO, 0,5MG DE FERRO, 35MG DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCO E VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO CONTENDO 05 (CINCO) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO COMO REFERÊNCIA DANIELA, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>			UN	8000
14	<p>AVEIA EM FLOCOS 500 G FLOCOS MÉDIOS, OS FLOCOS DE AVEIA DEVEM SER FABRICADOS COM PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. SERÃO REJEITADOS OS FLOCOS DE AVEIA QUE APRESENTAR ODOR OXIDADO E/OU DE MOFO. OS CEREAIS PODEM SER POLIDOS E LUSTRADOS COM GLICOSE, ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS, TALCO OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS, DESDE QUE O ACRÉSCIMO DE PESO NÃO EXCEDA DE 0.5 %. NÃO PODEM SER UTILIZADOS NO SEU POLIMENTO OU BRILHO, ÓLEOS MINERAIS OU OUTRAS SUBSTÂNCIAS RESINOSAS OU GRAXAS NÃO COMESTÍVEIS. OS CEREAIS E OS PRODUTOS DERIVADOS DE CEREAIS INCLUÍDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM</p>			UN	300



	<p>TER MAIS DE 15% DE UMIDADE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACOS DE POLIETILENO, DE 500G E A EMBALAGEM SECUNDÁRIA PODERÁ SER DE PAPELÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. A ROTULAGEM DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: QUAKER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
15	<p>Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 200 gramas.</p>		UNI	400
16	<p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTOS DE RANCO E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO RDC 270 DE 22/09/2005 E SUAS ALTERAÇÕES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: ANDORINHA, GALO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UN	600
17	<p>BANANA MAÇA: PESO MÉDIO 95 G. ORIGINÁRIO DE PLANTA SADIÁ, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, ESTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABORES CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES, COM GRAU DE MATUREZA TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PERMANECENDO ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. SEM</p>		kg	800



	LESÕES PROVOCADAS POR INSETOS, DOENÇAS OU MECÂNICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. NÃO EMPEDRADA, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.			
18	BANANA PRATA ORIUNDO DE PLANTAS SADIAS, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE, CONSERVANDO-SE EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS AFETANDO SUA APARÊNCIA, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	10000
19	BATATA BENEFICIADA LISA ESPECIAL: TAMANHO UNIFORME. TUBÉRCULO DE QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, BENEFICIADA E CLASSIFICADA COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR, SER DE COLHEITA RECENTE. ISENTAS DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES OU LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR PRAGAS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA E RESÍDUOS DE FERTILIZANTES ADERENTES À CASCA, NÃO PODENDO APRESENTAR ODORES E SABORES ESTRANHOS. SUA POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E NA COR CARACTERÍSTICA. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO		kg	5000





	AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.			
20	BATATA DOCE AMARELA EXTRA AA: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DE ODOR E SABOR ESTRANHO, ASSIM COMO PARASITAS E LARVAS. QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	500
21	BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO, SEM GORDURA TRANS. PACOTE DE 800 G. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	500
22	BATATA SALSA - KG. SEM DANOS À SUPERFÍCIE E/OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA. GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO. AUSÊNCIA DE PARASITAS, INSETOS, DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. ODOR CARACTERÍSTICO E UMIDADE NORMAL. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	250
23	BERINJELA EXTRA AA: QUANDO CONSTITUÍDA POR LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	100
24	BETERRABA EXTRA AA - TAMANHO UNIFORME: TUBÉRCULO DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR.		kg	3500



	<p>NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, E SATISFAZER AS SEGUINTESS CONDIÇÕES MÍNIMAS: SEREM DE COLHEITA RECENTE; SEREM SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS; ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA; QUANTO AS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, OS TUBÉRCULOS DEVERÃO OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>			
25	<p>BISCOITO CASEIRO DE POLVILHO DOCE 250G, TIPO PALITO SALGADO. PRODUTO COMPOSTO POR ALIMENTO IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM SUA COMPOSIÇÃO. DEVERÁ SER INFORMADO DE FORMA CLARA NA LISTA DE INGREDIENTES O TIPO DE GORDURA UTILIZADA. ISENTO DE REALÇADORES DE SABOR E PRODUTOS ARTIFICIAIS COM A FINALIDADE DE CONFERIR SABOR. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO NO MÍNIMO 250G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA.</p>		UN	1500
26	<p>BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G. BOLACHA DE SAL (CREAM CRACKER) 350G SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA 48 (DECRETO 12.486/78), COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES</p>		UN	3000



	COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G.			
27	BOLACHA DE SAL (TIPO ÁGUA E SAL) ZERO LACTOSE 350G. BOLACHA DE SAL TIPO ÁGUA E SAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO), FERMENTO BIOLÓGICO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, PROTEINASE, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. ISENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 350G. DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 6 (SEIS) MESES DE FABRICAÇÃO		UN	50
28	BOLACHA DOCE (TIPO MARIA) ZERO LACTOSE E SEM OVOS 400G. RECOMENDADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÕES A LACTOSE E A OVOS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA DE PALMA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE SÓDIO, PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIA, MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA. CONTEM GLÚTEN. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA. PACOTE CONTENDO, NO MÍNIMO, 400G.		UN	50
29	BOLACHA ROSQUINHA SABOR COCO, PACOTE COM 700G, SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 12.486/78, COM FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E		UN	3500



	ÁCIDO FÓLICO, COM GLÚTEN, SEM GORDURA TRANS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PACOTES COM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO, RESISTENTES, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 700G. COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 08 MESES APÓS A DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MABEL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
30	BRÓCOLIS EXTRA: DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA CONFORMAÇÃO E A SUA APARÊNCIA. DEVEM APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, ASSIM COMO MANTER A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVENDO ESTAR FRESCAS E ISENTAS DE INSETOS E ENFERMIDADES E DE DANOS POR ELES PROVOCADOS, ESTAREM LIVRES DE FOLHAS EXTERNAS SUJAS DE TERRA ADERENTE; ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER À LEGISLAÇÃO VIGENTE. BANDEIJA CONTENDO PELO MENOS 250G PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		BJ	2500
31	CACAU EM PO SOLUVEL 100% CACAU EM PO SOLUVEL SEM AÇÚCAR. DEVE CONTER ACIMA DE 4G DE FIBRA NA PORÇÃO DE 20 G, POSSUIR DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ADICIONADO EM EMBALAGENS DE 200G. PRODUTO DE REFERÊNCIA, GAROTO, NESTLE, HARALD, SICAQ. OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UNI	1000
32	CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG.		UNIDADE	80
33	CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO		UN	100



	MÍNIMO AS SEGUINTESS INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA			
34	CARA EXTRA A: TUBÉRCULO LIMPO DE ELEVADA QUALIDADE, SELECIONADOS E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DE VARIEDADE COM UNIFORMIDADES NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES E LESÕES MECÂNICAS OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS. DEVE ESTAR LIVRE DE SUJIDADES, TERRA OU RESÍDUO DE FERTILIZANTE ADERENTE À CASCA. AUSÊNCIA DO ODOR E SABOR MICROBIOLÓGICAS DEVE OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNMPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	3000
35	CARNE BOVINA DE SEGUNDA MAGRA, MOÍDA E CONGELADA, entende-se por carne moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento e congelamento, sendo o processo aplicado estabelecidos na legislação e regulamentos técnicos vigentes. A carne bovina moída e congelada deverá ser acondicionada em embalagem oficial do fabricante ou apropriada para tal finalidade e rotulada. O corte deve ser limpo, magro, moído resfriado, com cor, sabor e odor característicos do produto de boa qualidade, ausência de sebos, apresentado em embalagens transparente de no máximo 5kg cada.		kg	15000
36	CARNE BOVINA EM CUBOS ? Carne bovina (acém, músculo), LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte picados em CUBOS de 3x3x3cm, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com no máximo 5kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados.		kg	15000



37	<p>CARNE BOVINA EM ISCAS, Carne bovina de primeira qualidade, LIMPA, resfriada, contendo em torno de 4 a 5% no máximo de gordura. Tipo do corte iscas contendo no máximo 8 cm x 3 cm cada isca. Isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com Deve ser entregue em sacos plásticos resistentes, lacrados com no máximo 5kg. Inspeccionada pelo Ministério da Agricultura.</p>		kg	15000
38	<p>CARNE BOVINA TIPO SECA. CARNE SECA CARNE BOVINA CURADA, SALGADA, SECA, SEM OSSO, SEM APONEVROSES, SEM TENDÕES, SEM NERVOS E HOMOGENEIZADO. PERCENTUAL DE TECIDO ADIPOSEO MÁXIMO DE 5%.COR VERMELHO-CEREJA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS DEVEM ATENDER AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO ATÓXICO ESPECIAL PARA VÁCUO, PACOTES DE 1 KG, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: DE ACORDO COM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES. DATA DE FABRICAÇÃO: 30 DIAS ANTES DA DATA DE ENTREGA PRAZO DE VALIDADE</p>		kg	3000
39	<p>CARNE SUÍNA PERNIL SEM PELE, SEM OSSO, Resfriada, sem gordura aparente, sadio, apresentando cor e odor característico. Cortadas em cubos de 3X3X3 cm. Isento de: vestígios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substâncias contaminantes. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxica e resistente. Embalagem de 5kg. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos e selos do órgão competente e data da embalagem.</p>		kg	10000
40	<p>CEBOLA SEM DEFEITO, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDA, COM ASPECTO E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ</p>		kg	5000



	ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ANVISA). QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADE E PARASITAS.(Anvisa).			
41	CENOURA EXTRA AA: RAZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE E UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM DE COLHEITA RECENTE; NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA QUE AFETEM SUA APARÊNCIA; ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; ESTAREM LIVRES DE TERRA ADERENTE À CASCA; ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.		kg	6000
42	CHA MATE 250 GR		UN	150
43	CHEIRO VERDE (SALSA E CEBOLINHA)		MC	2000
44	CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS NOS LEGUMES DEFEITOS QUE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. OS LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS, ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES; NÃO DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS; NÃO ESTAREM SUJOS DE TERRA; NÃO CONTEREM CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E		kg	3000



	SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: OS LEGUMES DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.			
45	COCO RALADO 1 KG PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. PRODUTO DE REFERENCIA: SOCOCO, MAIS COCO, DUCOCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	500
46	COLORAL 500 GRAMAS-COLORAU (URUCUM) PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO VERMELHO INTENSA, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 500 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA ELOU MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: ALCONDI, SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UNI	500
47	COUVE FLOR EXTRA ? PARTE DA FLOR DA HORTALIÇA, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAR ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	500





48	<p>COUVE MANTEIGA EXTRA: PARTE VERDE DAS HORTALIÇAS, DE ELEVADA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES, HIDRATADAS, SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO, TURGESCENTES, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVEM APRESENTAR AROMA, COLORAÇÃO E TAMANHOS UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE LHE ALTEREM A SUA CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. AS VERDURAS PRÓPRIAS PARA O CONSUMO DEVEM SER PROCEDENTES DE VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SEREM FRESCAS, ABRIGADAS DOS RAIOS SOLARES, ESTAREM LIVRES DE INSETOS E ENFERMIDADES ASSIM COMO SEUS DANOS, ESTAREM ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, AS VERDURAS DEVERÃO OBEDECER AOS PADRÕES ESTABELECIDOS PELA ANVISA. TOTALMENTE LIVRES DE SUJIDADES E PARASITAS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		PCT	1000
49	<p>COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO DESOSSADAS. COXAS E SOBRECOCAS DE FRANGO DESOSSADAS COM PADRÕES MICROBIOLÓGICOS, FISCOQUÍMICOS, MICROSCÓPICOS E SENSORIAIS QUE ATENDEM AS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES.</p>		kg	8000
50	<p>CREME DE LEITE 1 L - CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE IL. - CREME DE LEITE UHT, SABOR SUAVE, CONSISTÊNCIA FIRME, EMBALAGEM CARTONADA, NÃO AMASSADA, CONTENDO 1 L DE PESO LÍQUIDO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SLF/DLPOA. VALIDADE MÍNIMA A CONTAR DA DATA DE ENTREGA: 6 MESES. PRODUTO DE REFERENCIA: PIRACANJUBA, NESTLE, ITAMBÉ OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UN	1500
51	<p>FARINHA DE AVEIA, PRODUTO OBTIDO DA MOAGEM DE GRÃOS INTEGRAIS DA AVEIA. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL,</p>		UN	100



	PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA PRODUTO DE REFERENCIA: QUAKER, KODILAR, VITAO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 200G.			
52	FARINHA DE MANDIOCA BIJU 500 GR, TIPO BIJU, TORRADA, SECA, TIPO 1, AMARELA, BIJUSADA, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NORMAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO ATÓXICO TRANSPARENTE DE 500G CADA. PRODUTO INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E/ OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECAIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO COMO REFERÊNCIA: SINHÁ, AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	2000
53	FARINHA DE TRIGO 1KG PRODUTO ESPECIAL ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE 75MCG DE ÁCIDO FÓLICO E 2,1 DE FERRO, NA PORÇÃO DE 50 G. CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM DE PAPEL ATÓXICA DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, CONTENDO 01(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NITA, SOL, CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	1000
54	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL TIPO 1/ 1 KG - NATURAL CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO 95% DE GRÃOS INTEIROS E CORRESPONDENTE A VARIEDADE NO TAMANHO E COR, MADUROS, LIMPOS E SECOS. A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDIOS 1,6G E GLICÍDIOS 60,8G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM		UN	5000



	PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE L(UM)KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A (TRINTA)DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. - O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DE VALIDADE, NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE E PROCEDÊNCIA, ALÉM DE SER ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO DE REFERÊNCIA: VERDENSE, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.			
55	FEIJÃO PRETO 1 KG. FEIJÃO, TIPO 1, TIPO CLASSE PRETO, PACOTE COM 1 KG. PRODUTO DE REFERENCIA: ZAELI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	500
56	FERMENTO BIOLÓGICO 0,125KG - INGREDIENTES: LEVEDURA SACHAROMYCES CEREVISIAE E AGENTE DE REHIDRATAÇÃO MONOSTEARATO DE SORBITANA. ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO DE PÓ, ESCAMAS, GRÂNULOS OU CILINDROS DE TAMANHOS VARIÁVEIS. COR: DO BRANCO AO CASTANHO CLARO. NA EMBALAGEM DEVE CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, NÚMERO DO LOTE E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL.O PRODUTO DEVERÁ SER FABRICADO COM MATÉRIAS-PRIMAS EM PERFEITO ESTADO SANITÁRIO, ISENTOS DE MATÉRIAS TERROSAS E DETRITOS VEGETAIS E ANIMAIS. O PRODUTO NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO. NÃO DEVERÁ POSSUIR CHEIRO A MOFO E SABOR AMARGO. CONTÉM 125G. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, DONA BENTA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	350
57	FERMENTO EM PO 250G - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO DE PRIMEIRA QUALIDADE, QUE PELA INFLUÊNCIA DO CALOR E OU DA UMIDADE, PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDO OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE; NÃO DEVE APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS,		UNI	350



	<p>PARASITAS, LARVAS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO OU QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS); COM ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA02 E 80 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78) E INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. EMBALADO EM LATAS ADEQUADAS PARA TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO 250 CADA. O PRODUTO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE SEU RESPECTIVO LAUDO DE ANÁLISE MICROBIOLÓGICA PARA CONTAMINANTES FÍSICOS, QUÍMICOS E BIOLÓGICOS (COLIFORMES FECALIS, BACILLUS CEREUS, STAFILOCOCCUS AUREUS) ATESTANDO A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIADO PRODUTO. PRODUTO FABRICADO POR PROCESSO CERTIFICADO SEGUNDO AS NORMAS ISO 9000. PRODUTO DE REFERENCIA: FLEISCHMANN, ROYAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
58	<p>FÍGADO BOVINO. VÍSCERA PROVENIENTE DE ANIMAIS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM BIFES FINOS OU TIRAS, APARADOS, SEPARADOS POR SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO. CONSISTÊNCIA FIRME, ELÁSTICA E MACIA. CHEIRO PRÓPRIO. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM A QUALIDADE.</p>		kg	1500
59	<p>FILÉ DE PEIXE ? TILÁPIA ? SEM ESPINHAS, SEM ESPINHOS, COURO, PELE, CONGELADO COM COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS; ACONDICIONADA SEM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO, PESANDO APROXIMADAMENTE 150G POR UNID., EMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, COM ROTULO, CARIMBO DE INSPEÇÃO C/AVAL MIN DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-9 (DEC. 12.486/78) E (MA. 2244/97) DEC. 30691 DE 19/03/52 E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AO PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA</p>		kg	6000



	SECRETARIA DE AGRICULTURA; UNIDADE DEVERA CONFERIR SE O PRODUTO ESTA CONFORME NOTA TÉCNICA 19/09-DPDC DEVE CONSTAR PESO LÍQUIDO(ANTES DO CONGELAMENTO) E PESO BRUTO APÓS O CONGELAMENTO ? PRODUTO DE REFERENCIA KI PEIXE OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.			
60	FILEZINHO DE FRANGO TIPO SASSAMI. Congelamento rápido , individual (IQF), com características próprias da carne citada, odor característico, aspecto firme, não amolecida , não pegajosa. Com rotulagem nutricional e prazo de validade na embalagem de acordo com a Legislação Sanitária, bem como ter registro compatível conforme Legislação Sanitária pertinente. Na data de entrega do produto, a validade não poderá ser inferior a 75 dias. Acondicionada em sacos de polietileno atóxico transparente. Produtos fora da especificação não serão aceitos e serão devolvidos, e deverão ser retornados no prazo de 24 horas.		kg	10000
61	Formula infantil de partida a base de soja para lactentes de 6 à 12 meses que atenda as necessidades desta faixa etária . Apresentação em pó. Lata 800gr. Marca de referência: APTAMIL SOYA 2, NAN SOYA ou produto similar ou de melhor qualidade.		UN	120
62	FÓRMULA INFANTIL LACTANTES COM PROTEÍNA LÁCTEA EXTENSAMENTE HIDROLISADA 800G: FÓRMULA INFANTIL HIPOALERGÊNICA PARA LACTANTES A PRIMEIRA INFANCIA 0 A 36 MESES COM NECESSIDADES DIETOTERÁPICAS, À BASE DE PROTEÍNA DO SORO DO LEITE EXTENSAMENTE HIDROLISADA (80 A 90% PEPTÍDEOSE10 A 20% DE AMINOÁCIDOS LIVRES), COM ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS, ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA LONGA - LCPUFAS (DHA - DOCOSAHEXAENÓICO E ARA - ARAQUIDÔNICO) E NUCLEOTÍDEOS. INDICADO PARA CRIANÇAS QUE APRESENTEM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA E/ OU DE SOJA, SEM QUADROS DE DIARREIA. ISENTO DE SACAROSE, FRUTOSE E GLÚTEN; CONTENDO 800 G. PRODUTO DE REFERENCIA: APTAMIL PROEXPERT PEPTI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	240
63	Fórmula infantil lactea especialmente adicionada com prebioticos (90% gos e 10% fos), alem de ferro, vitamina c e dha. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactantes a partir do 10º mes de vida. Contem prebioticos concentração de 0,8g/100ml.		UN	120



	Embalagem de 800gr.			
64	<p>FÓRMULA INFANTIL P/ LACTENTES 800G - É UMA FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS DE 0(ZERO) A 6(SEIS) MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNAS: 70% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 30% CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA E 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 100% LACTOSE, PREBIÓTICOS: 4GR / LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATODESÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINAB1,VITAMINAB2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12 EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. RECONSTITUIÇÃO: UMA MEDIDA RASA DE PÓ 4,43GR PARA CADA30MLDE ÁGUA MORNIA, PREVIAMENTE FERVIDA, CORRESPONDENDO A UMA DILUIÇÃO A13,3% 13,3GEM90MLDE ÁGUA = 100ML. OSMOLALIDADE: 279MOM/KG DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. OSMOLARIDADE: 251MOSM/L DE ÁGUA NA RECONSTITUIÇÃO A 13,4%. CARGADE SOLUTO RENAL:94MOSM/LITRO. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 1, APTAMIL1 OU PRODUTO SIMILAR E OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UN	600



65	<p>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES DE 0 A 6 MESES DE IDADE. COM PREBIÓTICOS, DHA, ARA E NUCLEOTÍDEOS. UTILIZADO PARA SATISFAÇÃO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DE LACTENTES COM OBSTIPAÇÃO LIGEIRA E ESTÁ ADEQUADO PARA A ALIMENTAÇÃO DE LACTENTES, COMO FONTE ALIMENTAR ÚNICA, DESDE O NASCIMENTO ATÉ AOS 6 MESES DE IDADE, QUANDO NÃO AMAMENTADOS. FÓRMULA INFANTIL COM PREDOMINÂNCIA PROTÉICA DE CASEÍNA É ACRESCIDA DE ÓLEOS VEGETAIS, MALTODEXTRINA E ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTO S. MALTODEXTRINA, LEITE DE VACA DESNATADO (FONTE PROTÉICA), OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA, VITAMINAS (VITAMINA C, TAURINA, VITAMINA E, VITAMINA PP, PANTOTONATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA D3, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K1, BIOTINA, VITAMINA B12), MINERAIS (SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, IODETO DE POTÁSSIO). NÃO CONTÉM GLÚTEM. LATA COM 800GR. PRODUTO DE REFERÊNCIA APTAMIL ACTIVE DANONE OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UN	120
66	<p>FORMULA INFANTIL SEGMENTO LACTANTE 800G ? É UMA FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO, ADICIONADA DE PREBIÓTICOS. USADA EM CRIANÇAS A PARTIR DOS 6 MESES DE IDADE. PARA CONTRIBUIR NO TRATAMENTO NUTRICIONAL DA CONSTIPAÇÃO, O LEITE DEVERÁ CONTER UMA MISTURA DE PREBIÓTICOS 90% GS E 10% FOS A UMA CONCENTRAÇÃO DE 4GR/L. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: PROTEÍNA: 40% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE 60 % CASEÍNA. GORDURAS: 97%GORDURA ORIGEM VEGETAL ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE PALMISTE, ÓLEO DE CANOLA, ÓLEO DE MILHO, LECITINA DE SOJA. 3% GORDURA LÁCTEA ADVINDA DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA. CARBOIDRATOS: 80% LACTOSE 20% MALTODEXTRINA. PREBIÓTICOS: 4GR/LITRO 90% GALACTO-OLIGOSSACARÍDEOS 10% FRUTO-OLIGOSSACARÍDEOS. INGREDIENTES: SORO DE LEITE DESMINERALIZADO, MALTODEXTRINA, LACTOSE, LEITE EM PÓ DESNATADO, OLEÍNA DE PALMA, ÓLEO DE PALMA, ÓLEO DE CANOLA, GALACTO-OLIGOSSACARÍDEO, ÓLEO DE MILHO, SAIS MINERAIS CITRATO DE</p>		UN	600





	<p>CÁLCIO, CITRATO DE POTÁSSIO, CLORETO DE POTÁSSIO, CLORETO DE MAGNÉSIO, SULFATO FERROSO, SULFATO DE ZINCO, SULFATO DE COBRE, SULFATO DE MANGANÊS, IODETO DE POTÁSSIO, SELENATO DE SÓDIO, LECITINA DE SOJA, OLIGOFRUTOSSACARÍDEO, VITAMINAS: VITAMINA C, TAURINA, NIACINA, VITAMINA E, PANTOTENATO DE CÁLCIO, VITAMINA A, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA B2, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D, VITAMINA B12, EL-CAMITINA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM DE 800G PRODUTO DE REFERÊNCIA: NANCOMFOR 2, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
67	<p>FRANGO SEMI-PROCESSADO, PEITO, SEM OSSO, SEM PELE, CORTADOS EM FILÉ, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS: DESCRITIVO DO PRODUTO: MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 12° C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR. 1. CARACTERÍSTICA DO PRODUTO: OS CORTES DE AVES CONGELADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE LIVRES DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, NÃO PODENDO APRESENTAR MAIS QUE 6% DE DEGELO / ÁGUA 1.1. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: CARACTERÍSTICO, NÃO DEVERÁ SE APRESENTAR SEBOSO, AMOLECIDO, ÚMIDO OU PEGAJOSO. COR: UNIFORME E CARACTERÍSTICO CHEIRO/ODOR: CARACTERÍSTICO, SENDO QUE A PARTE GORDUROSA NÃO DEVE APRESENTAR ODOR DE RANÇO. SABOR: CARACTERÍSTICO 1.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ADITIVOS: AUSÊNCIA PROTEÍNA: 15% 1.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SEGUIR OS PADRÕES MICROBIOLÓGICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº12 DE 02/01/01 ANVISA/MS. 1.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: O PRODUTO DEVERÁ SEGUIR OS PADRÕES MACRO E MICROSCÓPICOS ESTABELECIDOS PELA RESOLUÇÃO RDC Nº 175 DE 08 DE JULHO DE 2003, ANVISA/MS. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM RÓTULOE</p>		kg	5000





	<p>ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). E DEVERÁ APRESENTAR, OBRIGATORIAMENTE, AS SEGUINTE INFORMações: - DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL: O NOME DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL DEVE SER INDICADO NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO EM CARACTERES DESTACADOS, UNIFORMES EM CORPO E COR, SEM INTERCALAÇÃO DE DESENHOS E OUTROS DIZERES. O TAMANHO DA LETRA UTILIZADA DEVE SER PROPORCIONAL AO TAMANHO UTILIZADO PARA A INDICAÇÃO DA MARCA COMERCIAL OU LOGOTIPO CASO EXISTAM; - LISTA DE INGREDIENTES: A LISTA DE INGREDIENTES DEVE SER INDICADA NO RÓTULO EM ORDEM DECRESCENTE DE QUANTIDADE, SENDO OS ADITIVOS CITADOS COM FUNÇÃO E NOME E NÚMERO DE INS; - CONTEÚDOS LÍQUIDOS: O(S) CONTEÚDO(S) LÍQUIDO(S) DEVE SER INDICADO(S) NO PAINEL PRINCIPAL DO RÓTULO DE ACORDO COM O REGULAMENTO TÉCNICO ESPECÍFICO; - IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO; - NOME OU RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO IMPORTADOR, NO CASO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO; - CARIMBO OFICIAL DA INSPEÇÃO FEDERAL OU ESTADUAL - CATEGORIA DO ESTABELECIMENTO, DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO OFICIAL QUANDO DO REGISTRO DO MESMO NO DIPOA; CNPJ; - CONSERVAÇÃO DO PRODUTO; - MARCA COMERCIAL DO PRODUTO; - IDENTIFICAÇÃO DO LOTE; - DATA DE FABRICAÇÃO; - PRAZO DE VALIDADE; - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO; - INDICAÇÃO DA EXPRESSÃO: REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA.</p>			
68	<p>FUBA DE MILHO MIMOSO 1 KG. COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE ÁCIDO FÓLICO 60 MCG, E FERRO 1,5 NA PORÇÃO DE 40 G, CONTEM GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO 01 (UM) KG. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: YOKI, ZAELI SINHA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UN	5000



69	<p>GOIABA COR VERMELHA, 1º QUALIDADE, PESO APROXIMADO DA UNIDADE 160G, FRESCA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SUPERFÍCIE LISA, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO, POLPA FIRME E INTACTA, SEM DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE. CONSUMO IMEDIATO E EM ESCALA, NO DECORRER DA SEMANA NO MÁXIMO 5 (CINCO) DIAS ANTES DO VENCIMENTO.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		kg	500
70	<p>Goma para tapioca, de 1ª qualidade, 1kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Pacote de 1kg.</p>		UN	300
71	<p>IOGURTE 150 ML BEBIDA LÁCTEA OU INTEGRAL, COM POLPA DE FRUTA, EM SABORES DIVERSOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA ANVISA E INMETRO. EMBALAGEM DE 150 ML. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 45 DIAS A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO. APRESENTAÇÃO EM SACHE (SAQUINHO)</p>		UN	30000
72	<p>IOGURTE ZERO LACTOSE, DEVERÁ POSSUIR COMO PRIMEIRO INGREDIENTE LEITE. SABORES DIVERSOS, COM POLPA DE FRUTA. PRODUTO DESTINADO A ALUNOS COM INTOLERÂNCIA A LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL CONTENDO NO MÁXIMO 170G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. REGISTRO NO SIM, CISPOA OU SIF. O TRANSPORTE DO PRODUTO PARA ENTREGA DEVERÁ REALIZADO EM VEÍCULO REFRIGERAO OU CAIXA TÉRMICA ASSEGURANDO A TEMPERATURA NO RECEBIMENTO CONFORME PORTARIA 78/2009. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. DESTINADO A ATENDER ALUNOS PORTADORES DE ESTADO OU CONDIÇÃO DE SAÚDE ESPECÍFICA.*</p>		UN	100



73	<p>KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		kg	300
74	<p>LARANJA PERA PESO MÉDIO 200G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU POR INSETOS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES, SEM AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		kg	12000
75	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO COM VITAMINAS (C, A, E E D) E MINERAIS COMO FERRO E ZINGO. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. APRESENTAÇÃO EM LATA COM NO MÍNIMO 380G. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UN	600



76	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE; FÓRMULA INFANTIL ESPECIAL, ISENTA DE LACTOSE, ENRIQUECIDA COM VITAMINAS, NUCLEOTÍDEOS, MINERAIS, FERRO E OUTROS OLIGOELEMENTOS. PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. NÃO PODENDO SER COMPOSTO LÁCTEO. PRODUTOS COMO REFERÊNCIA: NAN, APTAMIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. APRESENTAÇÃO EM LATA DE 380 GRAMAS NO MÍNIMO.		UN	400
77	LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1L. LEITE PASTEURIZADO 1L TIPO C LEITE PASTEURIZADO; CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TIPO C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMO DE 3,0%; VALIDADE DE 48 HORAS, DA DATA DA ENTREGA, ENVASADO EM EMBALAGENS DE SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. UNIDADE DE FORNECIMENTO: SACO DE 1,00 LITRO.		UN	20000
78	LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES A CASCA, ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PROUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	1000
79	LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNILE CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS ELARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO		kg	3000



	<p>DEPOLIETILENO DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM ANTA 05 (DECRETO 12.486/78) E (IN N 4/03/00 SDA) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA, MARCAS PRE APROVADAS PERDIÇÃO, SADIA. PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE</p>			
80	<p>MAÇA GALA 165 PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMO MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		kg	4000



81	<p>MACARRÃO ESPAGUETE PCT. 500 GR- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS, VITAMINADO, COMPOSTO DE MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, SÃS E LIMPAS, ISENTAS DE MATERIAL TERROSO, PARASITAS. O PRODUTO DEVERÁ SER CLASSIFICADO COMO MASSA SECA DE FORMATO ESPAGUETE, EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRET012.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). O MACARRÃO, AO SER COLOCADO NA ÁGUA, NÃO DEVERÁ TURVÁ-LA ANTES DA COCÇÃO E NÃO PODERÁ APRESENTAR SE FERMENTADO OU RANÇOSO. EMBALAGEM: EM PACOTES COM 500 GR. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE 12 MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:LIANE, AMÁLIA OU CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE</p>		PCT	1000
82	<p>MACARRÃO PADRE NOSSO DE 500G. PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTE NATURAL URUCUM E CÚRCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO). - VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: (AMÁLIA) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UNI	2000
83	<p>MACARRÃO PARAFUSO, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO</p>		UNI	5000



	<p>TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>			
84	<p>MACARRÃO PENNE, 500G- PRODUTO DE SÊMOLA COM OVOS TIPO PARAFUSO.INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO, OVO PASTEURIZADO E CORANTENATURAL URUCUM E CURCUMA. CONTEM (PRÓ-VITAMINA A) ADICIONADOS COM ÁGUA E SUBMETIDOS A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO. MASSA ALIMENTÍCIA EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (RDC 263 DE 22/09/05 E DECRETO 12.486/78, DA SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DE SÃO PAULO (NTA 49 - MASSAS ALIMENTÍCIAS OU MACARRÃO).VALIDADEMÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DAENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER O SELO DA ABIMA. PRODUTO DE REFERÊNCIA:(AMÁLIA, CRISTAL) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		PCT	5000
85	<p>MAMÃO FORMOSA A: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIO DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA</p>		kg	3000



	ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.			
86	MANDIOCA IN NATURA DESCASCADA, PICADA E EMBALADA CONGELADA/RESFRIADA: RAIZ DE ELEVADA QUALIDADE E SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS, COM ASPECTO, AROMA, SABOR E COR DA POLPA TÍPICOS DA VARIEDADE, COM UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. EMBALAGEM DE 500G A 1 KG. OBEDECER AOS PADRÕES DA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE SE RESFRIADA: 07 DIAS PRAZO DE FABRICAÇÃO SE RESFRIADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 02 DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRAZO DE VALIDADE SE CONGELADA: 12 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO SE CONGELADA: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 60 DIAS DA DATA DA ENTREGA.		kg	5000
87	MANGA PALMER: PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAREM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER A PADRÕES ANVISA		kg	400
88	MANTEIGA COM SAL 500G, DEVERÁ POSSUIR APENAS CREME DE LEITE E CORANTE NATURAL DE URUCUM, LIVRE DE GORDURA TRANS. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ACONDICIONADA EM POTE DE PLÁSTICO CONTENDO 500G. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE		UN	500





	INFORMAÇÕES: DENOMINAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, PRAZO DE VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.			
89	MARACUJÁ AZEDO A: PRODUTO PROCEDENTE DE UMA PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR, PRÓPRIOS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, RESÍDUOS DE FERTILIZANTES E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	350
90	MARGARINA VEGETAL 1KG COM SAL. LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 0,1 G,LIPÍDIOS 60 A 80GE GLICÍDIOS 0,0 G, 1.500 UI DE VITAMINA A CREMOSA, COM ADIÇÃO DE SAL, PRODUZIDA E EMBALADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 04 (QUATRO) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ SER ENTREGUE COM O VOLUME INTERNO INTACTO, SEM QUALQUER ALTERAÇÃO FÍSICA NA CONSISTÊNCIA. PRODUTO DE REFERÊNCIA: DELÍCIA OU QUALY OU PRODUTO SIMILAR OU PRODUTO DE MELHOR QUALIDADE.		UN	600
91	MELANCIA GRANDE - PESO MÉDIO 8 KG REDONDA/COMPRIDA, FRUTO SADIO, DESTINADO AO CONSUMO "IN NATURA", DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA		kg	18000



	<p>VARIEDADE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS OU DOENÇAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA.</p> <p>PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>			
92	<p>MELÃO PESO MÉDIO MÍNIMO DE 1200 G PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA, POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS, NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS.</p> <p>TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>		kg	4200
93	<p>MEXERICA. MEXERICA IN NATURA, FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, 1ª QUALIDADE, COM CARACTERÍSTICAS ÍNTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE; FRESCO, LIMPO, COLORAÇÃO UNIFORME; AROMA, COR E SABOR TÍPICOS DA ESPÉCIE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO; ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À</p>		kg	2500



	<p>SUPERFÍCIE EXTERNA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA; LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.</p>			
94	<p>MILHO PARA CANJICA 500 g - MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1. EMBALAGEM PRIMÁRIA E SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO, CONTENDO 500(QUINHENTOS) GRAMAS, DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>		UNIDADE	500
95	<p>MILHO PARA PIPOCA PREMIUM 500 GR - GRÃOS GRAÚDOS E SADIOS, DA VARIEDADE AMARELA, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 G. PRAZO DE VALIDADE: DE 04 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. APRESENTAR FICHA TÉCNICA AUTENTICADA. QUALIDADE PREMIUM. APRESENTAR AMOSTRA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UNIDADE	500
96	<p>MILHO VERDE 2KG. MILHO VERDE EM CONSERVA. PRODUTO QUE FORNEÇA EM UMA PORÇÃO DE 20G, 0 (ZERO)% DE GORDURAS TOTAIS, SATURADAS E TRANS, QUE A FIBRA ALIMENTAR SEJA ACIMA OU IGUAL A 06G, E A QUANTIDADE DE SÓDIO SEJA MENOR OU IGUAL A 340MG.-GRÃOS DE MILHO SELECIONADOS, ORIUNDOS DE PLANTAS SADIAS, PRODUZIDO E EMBALADO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMARIA: LATA COM PESO LÍQUIDO DE 2KG. PRODUZIDA, EMBALADA E ROTULADA DENTRO DAS NORMAS QUE DETERMINA A LEGISLAÇÃO.</p>		UNIDADE	500
97	<p>MILHO VERDE IN NATURA - BANDEJA COM 5 ESPIGAS; SEM PALHA; EXTRA; IN NATURA; DE PRIMEIRA (BOA QUALIDADE); TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTANDO GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO</p>		BANDEJA	2500



	QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.			
98	MORANGO; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO; COM POLPA FIRME E INTACTA; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO OU TRANSPORTE; E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA.		BANDEJA	400
99	OLEO DE SOJA 900 ML-óleo vegetal de soja refinado; obtido de vegetal origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, clarificação, desodorização; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis; deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p; apresentar teores de vitaminas 'e' e 0% de gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 900 ml cada. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para Contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Produto fabricado por processo certificado segundo as normas iso 9000. Produto de referência: Sinhá, Soya ou produto similar ou de melhor de qualidade.		UNIDADE	10000
100	OREGANO DESIDRATADO, CONSTITUIDO DE FOLHAS SÁS, OVALADAS SECAS, LIMPAS, DE COR VERDE PARDACENTA. ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO, INTEGRO, ATOXICO, RESISTENTE, FECHADO E LIMPO, PESO LÍQUIDO DE 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO ATO DA ENTREGA, A VALIDADE MÍNIMA DEVERÁ SER IGUAL OU SUPERIOR A 80% DO PRAZO TOTAL DA VALIDADE, CONTADO A PARTIR DA DATA DE SUA FABRICAÇÃO, PACOTE CONTENDO 500G. PRODUTO DE REFERENCIA: KITANO, SIAMAR, OLIVIA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	300
101	OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SÁDIOS. ISENTOS DE		CR	2500



	SUJIDADES, TRINCOS E QUEBRADURAS NA CASCA. DE PRODUÇÃO RECENTE E EMBALADOS EM CARTELAS DE 30 UNIDADES, PROTEGIDOS POR FILME DE PVC, DEVIDAMENTE DESTACANDO O NOME DO PRODUTOR, CARIMBO DO SIF OU SISP, DATA DA EMBALAGEM E VALIDADE, TIPO GRANDE, ASSIM COMO AS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PODENDO SER ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA . CARTELA CONTENDO 30 UNIDADES			
102	PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE)		UN	6000
103	PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBÚRGUER, PESANDO DE 50G A 70G: REDONDO, SUPERFÍCIE MACIA, LISA, BRILHANTE, COM MIOLO CONSISTENTE E SEDOSO; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 35,50G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 3,60G DE AÇÚCAR; 2,8G DE GORDURA VEGETAL, 0,70G DE LEITE EM PÓ; 0,70G DE SAL, 0,30G DE REFORÇADOR, 19,50ML DE ÁGUA; 1,8G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,05G DE ANTIFOFO; PESANDO 50G POR UNIDADE; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA. PODENDO CONTER OUTRAS SUBSTÂNCIAS ALIMENTÍCIAS APROVADAS, DESDE QUE DECLARADAS. - CARACTERÍSTICAS GERAIS: OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA); - RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS(ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS); - RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM PORCOES); - RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003, ANVISA/MS (ROTULAGEM IDR); - RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: -		UN	42000



	<p>ASPECTO: PRÓPRIO - COR: PRÓPRIA - ODOR: PRÓPRIO - SABOR: PRÓPRIO - TEXTURA: PRÓPRIA(ENCORPADA) CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: EM 100G PROTEÍNAS: 8G CARBOIDRATO: 60G LIPÍDIO: 2,8G CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: - MATÉRIA PREJUDICIAL A SAÚDE HUMANA, MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - ELEMENTOS HISTOLÓGICOS ESTRANHOS AO PRODUTO: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 2 (DOIS) DIAS DA DATA DA ENTREGA. - EMBALAGEM: A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVERA SER DE MATERIAL FLEXÍVEL, DE PLÁSTICO ATÓXICO, VEDADA HERMETICAMENTE CONTENDO UM A DOIS KG DE PRODUTO. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. SERÁ CONSIDERADA IMPRÓPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO.</p>			
104	<p>PÃO DE QUEIJO 1KG CONGELADO PRODUZIDO COM OS INGREDIENTES: POLVILHO DOCE, QUEIJO, OVOS, LEITE, ÓLEO VEGETAL E SAL, COM O RENDIMENTO DE 4 PÃES EM UMA PORÇÃO DE 50G, ONDE O MESMO FORNEÇA NA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: 157 KCAL, 17G DE CARBOIDRATO, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 8,7 G DE GORDURAS TOTAIS, 0,2MG DE SÓDIO, 261 MG DE CÁLCIO, 75MG DE FERRO, 39MG DE COLESTEROL, 0,6 G DE FIBRA ALIMENTAR, SEM GLÚTEN E SEM GORDURA TRANS, COM PESO UNITÁRIO DE 12,5 A 15 GRAMAS. CARACTERÍSTICAS: COR, ODOR, SABOR E TEXTURA CARACTERÍSTICOS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DEVE SER DE SACO DE POLIETILENO, ATÓXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, PESANDO 01KG, CONTENDO PRAZO DE VALIDADE E LOTE DE FORMA INDELÉVEL. A ROTULAGEM DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.</p>		kg	1.500
105	<p>PÃO FRANCÊS 25G: MINI-PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA 21,0G DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,1G DE AÇÚCAR; 0,4G DE SAL, 0,2G DE REFORÇADOR, 125 ML DE ÁGUA; 0,6G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 02G DE</p>		kg	300



	<p>GORDURA VEGETAL; PESANDO 25G POR UNIDADE; OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99; - RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; - RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); -RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA);-RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS);- RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N.26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7 HORAS. A EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO OS PÃES FRANCÊS 25 E 50 GRAMAS DEVERÃO SER EMBALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, OU TRANSPORTADOS EM CONTAINERS OU MONOBLOCOS NA COR BRANCA, NO ATO DA ENTREGA.</p>			
106	<p>PÃO FRANCÊS 50G: PÃO; FRANCÊS; COMPOSIÇÃO MÍNIMA DA MASSA: 40G FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, 0,8G DE SAL; 0,4G DE REFORÇADOR, 24 ML DE ÁGUA, 0,2G DE AÇÚCAR; 1,2G DE FERMENTO BIOLÓGICO, 0,4G DE GORDURA VEGETAL; PESANDO 50 GRAMAS POR UNIDADE. OS PRODUTOS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EM ESPECIAL: - PORTARIA 593, DE 25/08/99; - DECRETO 3.029, DE 16/04/99;-RESOLUÇÃO RDC N 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES;-RESOLUÇÃO RDC N 12, DE 02/01/01, ANVISA/MS (PADRÕES MICROBIOLÓGICOS); - RESOLUÇÃO RDC N 175 DE 08/07/03, ANVISA/MS (MATÉRIA MACROSCÓPICA E MICROSCÓPICA);-RESOLUÇÃO RDC N 259 DE 20/09/02, ANVISA/MS (ROTULAGEM ALIMENTOS EMBALADOS);- RESOLUÇÃO RDC N 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE DE 7 HORAS. OS PÃES FRANCÊS DE 50 GRAMAS DEVERÃO SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS</p>		kg	10.000





	PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.			
107	PERA WILLIANS GRD IN NATURA. DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	250
108	Pêssego ? Kg. Fruta de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. In natura.		kg	250
109	PIMENTÃO AMARELO EXTRA AA: PRODUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA, DEVENDO SE APRESENTAR FRESCA, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL NO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DAS VARIEDADES, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADAS POR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DOENÇAS QUE AFETEM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTER SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E		kg	200





	UNIFORME. PADRÕES ANVISA			
110	<p>POLPA DE FRUTA 1KG SABOR ACEROLA - POLPA DE FRUTA 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, NO SABOR (ACEROLA), EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. NECESSÁRIO APRESENTAR O REGISTRO DO PRODUTO E ESTABELECIMENTO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (M.A.P.A), FICHA TÉCNICA E LAUDO BROMATOLÓGICO. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.</p>		UN	5000
111	<p>POLPA DE FRUTA, ABACAXI, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE ABACAXI, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO, REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.</p>		UNIDADE	5000
112	<p>POLPA DE FRUTA, GOIABA, 1KG 100% NATURAL, CONTENDO APENAS A POLPA SEM CONSERVANTES, ULTRA CONGELADA PASTEURIZADA DE GOIABA. COR VERMELHO RÓSEO, SABOR CARACTERÍSTICO DA FRUTA, AROMA CARACTERÍSTICO. EMBALADA EM EMBALAGENS PLÁSTICAS (POLIETILENO), CONGELADA, DE 1 KG (NÃO FRACIONADA), CONTENDO AS SEGUINTE INFORMações MÍNIMAS NA EMBALAGEM: DATA DE FABRICAÇÃO,</p>		UN	5000



	REGISTRO NO M.A.P.A, VALOR CALÓRICO, CARBOIDRATOS, FIBRA ALIMENTAR, SÓDIO, GORDURAS, COLESTEROL, CÁLCIO E FERRO, POR PORÇÃO. O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO À TEMPERATURA DE -18 C, COM TOLERÂNCIA DE CERCA DE 3 C. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES, CONTADOS DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 6 LITROS DE SUÇO.			
113	POLPA DE TOMATE CONCENTRADA: DE ACORDO COM A NTA 32. PRODUZIDO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, CONTENDO COMO INGREDIENTE APENAS O SEGUINTE ELEMENTO: TOMATE. SEM NENHUM TIPO DE CONSERVANTE. PESO LÍQUIDO DE 1KG.		UN	8000
114	POLVILHO DOCE 1KG FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS-PRIMAS SÃS E LIMPAS. PRODUTO LIVRE DE MATÉRIA TERROSA E VEGETAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA AMAFIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE		UN	800
115	PRESUNTO COZIDO FATIADO - INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, SALMOURA, AMIDO, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, SAL, AÇÚCAR, PIMENTA BRANCA, PROTEÍNA VEGETAL HIDROLISADA, AROMAS NATURAIS DE PIMENTAS: VERMELHA, JAMAICA E PRETA, ESTABILIZANTE POLIFOFATO DE SÓDIO (INS 4521), REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E CORANTE CARMIM (INS 120), CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVES E MIÚDOS SUÍNOS. SEM GLÚTEN. O PRODUTO DEVERÁ SER FATIADO NO DIA DA ENTREGA COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, PRODUTO DE REFERÊNCIA SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		kg	3000
116	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADA KG, PRODUTO OBTIDO POR COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, COMPLEMENTADA OU NÃO PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS. O QUEIJO MOZARELA É UM QUEIJO GORDO DE MÉDIA UMIDADE DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIDADA NO REGULAMENTO TÉCNICO GERAL DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJOS. INGREDIENTES OBRIGATÓRIOS: LEITE E/OU LEITE		kg	5000



	RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO.			
117	REPOLHO ROXO EXTRA: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.		kg	2500
118	REPOLHO VERDE: LISO, FRESCO, DE PRIMEIRA, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO, FIRME E INTACTO, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTE. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS RESISTENTES, CONFORME QUANTIDADE SOLICITADA, APRESENTANDO NA EMBALAGEM ETIQUETA DE PESAGEM.		kg	5.000
119	Requeijão cremoso integral: Embalagem 500g. Produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. A base láctea não deverá conter gordura e/ou proteína de origem não láctea. NÃO PODERÁ CONTER amido, gordura vegetal hidrogenada, glutamato monossódico, condimentos, especiarias, aromas e corantes de qualquer natureza em sua composição. Poderá conter os demais aditivos permitidos pela legislação respeitando-se a concentração máxima por ela estabelecida. 0% gordura trans. Validade mínima 02 meses a partir da entrega. Produto de referência Catupiry, Vigor ou produto similar ou de melhor qualidade.		UN	200
120	ROSCA PALITO - ROSCA PALITO - ROSQUINHA COMPRIDA PEQUENA- UNIDADE DE 75G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADA QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORADA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCA E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHASMAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		UN	30.000



	ANORMAIS.			
121	SAL 1KG - SAL REFINADO EXTRA IODADO EM PACOTE DE 1KG. BENEFICIADO E ISENTO DE SAIS DE CÁLCIO E MAGNÉSIO, IMPUREZAS ORGÂNICAS, AREIAS E FRAGMENTOS DE CONCHAS. O PRODUTO MOÍDO DEVERÁ PASSAR TOTALMENTE PELA PENEIRA NÚMERO 20. PRODUZIDO E EMBALADO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO PLÁSTICO CONTENDO 01 (UM) KG DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 60 (SESSENTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.		UN	2.000
122	SALSICHA GRANEL DE CARNE BOVINA TIPO HOT DOG CONGELADA. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, OU PARTES FLÁCIDAS OU CONSISTÊNCIA ANORMAL COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM TRANSPARENTE DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM PACOTES DE APROXIMADAMENTE 3 KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE.		kg	600
123	SUCO DE CAJU 500 ML-SUCO CONCENTRADO DE CAJU - suco concentrado industrializado- sabor caju pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação fora de refrigeração, vitaminado ou com vitaminas e/ou sais minerais. Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar. Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Período de validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valle ou produto similar ou de melhor qualidade.		UNI	3000
124	SUCO DE GOIABA 500ML. SUCO CONCENTRADO SABOR GOIABA 500ML. INGREDIENTES: SUCO INTEGRAL DE GOIABA, ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE GOIABA. CONSERVADORES METABISSULFITO E BENZOATO DE SÓDIO; ACIDULANTE: ÁCIDO CÍTRICO; AROMATIZANTE; AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE GOIABA, CORANTE NATURAL CARMIM; ESTABILIZANTES:		UN	3000



	PECITINA E GOMA XANTANA. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR PASTEURIZADO E HOMOGENEIZADO. NÃO FERMENTADO - NÃO ALCÓOLICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. COM VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA, ATÓXICA, LACRADA, GARRAFAS PLÁSTICAS DE 500G, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS COM RÓTULO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. RENDIMENTO NÃO INFERIOR A 2,5L. TIPO DAFRUTA, MAGUARY, JANDAIA OU SIMILAR DE MESMA QUALIDADE OU QUALIDADE SUPERIOR.			
125	SUCO DE LARANJA INTEGRAL 2L. SUCO DE LARANJA INTEGRAL, COMPOSTO DE SUCO DE LARANJA INTEGRAL E CÉLULA DE LARANJA, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, AÇÚCAR OU CORANTES. DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES NO ATO DA ENTREGA E EMPACOTAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA ATÓXICA CONTENDO, NO MÍNIMO, 2L.		UN	400
126	SUCO DE MAÇA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE MAÇA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: DEL VALLE, BENDITA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	2500
127	SUCO DE MARACUJA 500 ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - suco concentrado industrializado - sabor maracuja pasteurizado, sem corantes artificiais, com conservação foraderefrigeração, vitaminado ou com vitaminas elou sais minerais, Não contendo glúten, não fermentado, não alcoólico e em garrafas plásticas. Sem adição de açúcar.Embalagem deverá ser atóxica com dizeres de rotulagem da data de fabricação, prazo de validade e registro no ministério da saúde. Embalagem de 500 ml. Períodode validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valleouproduto similar ou de melhor		UNI	3000



	qualidade.			
128	SUCO DE UVA BRANCA INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: GARIBALDI, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	2500
129	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL 1,5 LITROS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. COMPOSTO 100% DE SUCO DE UVA. SEM ADITIVOS ALIMENTARES COMO ÁGUA E CORANTES. PRONTO PARA CONSUMO, ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE VIDRO DE 1,5 LITROS. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERÁ POSSUIR REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTO DE REFERENCIA: ALIANÇA, AURORA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UN	2500
130	SUCO EM GARRAFA, UVA, 500ML. PRODUTO CONCENTRADO CONTENDO: ÁGUA, SUCO DA UVA CONCENTRADO, CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO E ANIDRIDO SULFUROSO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. RENDIMENTO DE APROXIMADAMENTE 05 (CINCO) LITROS. EMBALAGEM PRIMÁRIA TIPO PET PLÁSTICA, CONTENDO 500 (QUINHENTOS) ML DEVIDAMENTE ROTULADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. A PORÇÃO DE 20ML DEVE FORNECER 9KCAL, 23MG DE VITAMINA C, 1,7G DE CARBOIDRATO E 7MG DE SÓDIO. O PRODUTO DEVE TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. VALIDADE MÍNIMA DE 15 MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGUARY, OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.		UNIDADE	2000



131	<p>TOMATE MADURO EXTRA AA: FRUTO PROCEDENTE DE PLANTA SADIA, DESTINADO AO CONSUMO IN NATURA OU COMO INGREDIENTE NA CULINÁRIA, DEVENDO ESTAR FRESCO, TER ATINGIDO O GRAU IDEAL DE TAMANHO, AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DE CADA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E CONSERVAR AS CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. ESTAR LIVRE DE QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM MECÂNICA OU CAUSADAS POR INSETOS E DOENÇAS. NÃO CONTER TERRA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES À SUPERFÍCIE DA CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS, ESTAREM LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. ISENTO DE PARASITAS E LARVAS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PONTO DE MATURAÇÃO CONFORME ORIENTAÇÃO DO DEPARTAMENTO GESTOR. CARACTERÍSTICAS SANITÁRIAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.</p>		kg	10000
132	<p>TRIGO PARA QUIBE. ORIUNDO DE GRÃOS RIGOROSAMENTE SELECIONADOS DO CEREAL TRIGO, FRAGMENTADOS, DEVENDO ESTAR LIMPOS, SECOS, SADIOS, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. PRODUZIDO E EMBALADO CONFORME DETERMINA A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES HERMETICAMENTE FECHADOS, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 500 GRS. DE PRODUTO E ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADOS. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMA DE SEIS MESES. - PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 40 (QUARENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI, ZEI E SIAMAR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE.</p>		UN	500
133	<p>UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM POLPA INTACTA E FIRME E INTACTA; SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE; ISENTOS DE SUJIDADES PARASITAS E LARVAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVEM ATENDER AOS PADRÕES ANVISA</p>		kg	400





134	UVA PASSA BRANCA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA BRANCA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.		UNIDADE	150
135	UVA PASSA PRETA SEM SEMENTES, COMPOSTO 100% DE UVA PASSA, SEM ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 150 G. RÓTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, VALIDADE, PESO, LOTE E FABRICANTE. PRODUTO COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES NO MOMENTO DA ENTREGA.		PCT	150
136	VAGEM PRODUTO FRESCO COM A AUSÊNCIA DE OXIDAÇÃO (INÍCIO DE PUTREFAÇÃO OU ATÉ MESMOS MACHUCADOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE LIVRE DE FERTILIZANTES). BEM DESENVOLVIDO, DE TAMANHO MÉDIO, ISENTO DE LARVAS OU PARASITAS, BEM COMO DE DANOS POR ESTES PROVOCADOS. POUCO TEMPO DE ESTOCAGEM. FORNECIDO EM EMBALAGENS LIMPAS, SECAS, DE MATERIAL QUE NÃO PROVOQUE ALTERAÇÕES EXTERNAS OU INTERNAS NOS PRODUTOS E NÃO TRANSMITA ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO.		kg	800
137	VINAGRE DE LIMÃO SEM ALCOOL 750 ML		UN	1000

#### 4. Observações gerais

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação.

#### 4.1. Prazo de Entrega/ Execução:

A entrega dos produtos objeto desta licitação será realizada de forma parcelada e diária em até 24 (vinte e quatro) horas da data da solicitação. Devendo portanto, o Contrato ter sempre em





seu estoque pequenas quantidades de todos os produtos para que sejam atendidos de forma imediata as requisições do município. Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das unidades de ensino requisitantes.

#### **4.2. Local e horário da Entrega/Execução:**

Os produtos deverão ser entregues nas unidades de ensino que compõem as Regiões do Município DE SÃO SIMÃO e DISTRITO DE ITAGUAÇU de acordo com cronograma estabelecido pelas nutricionistas da Secretaria de Educação. Todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo-se frete, correrão inteira e exclusivamente por conta da futura contratada.

#### **4.3. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos:**

Secretaria Municipal de Educação e Cultura  
Ana Carolina Oliveira Ramos – Nutricionista

#### **4.4. Prazo para pagamento:**

O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SE-GES/ME nº 77, de 2022](#).

São Simão – GO, 12 de fevereiro de 2024

---

**Ana Carolina Oliveira Ramos**  
**Nutricionista**  
**CRN1 23441**

---

Valdirene Cláudia da Silva Oliveira  
Secretária Municipal de Educação  
Decreto 1214/2023



Em conformidade com a legislação que rege o tema, encaminhe-se à autoridade competente para análise de conveniência e oportunidade para a contratação e demais providências cabíveis.

**OBSERVAÇÕES:**