

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(ETP 103 | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, VISANDO ATENDER ÀS NECESSIDADES DO MUNICÍPIO DE SÃO SIMÃO-GO E ITAGUAÇU-GO.)

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e tem como objetivo identificar a melhor solução para atender às necessidades de fornecimento de gêneros alimentícios para o município de São Simão-GO e Itaguaçu-GO. A iniciativa visa garantir a qualidade, a regularidade e a eficiência no atendimento às demandas alimentares, contribuindo para a segurança alimentar e o bem-estar da população atendida pela Secretaria de Desenvolvimento Social.

I. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria de Desenvolvimento Social identificou a necessidade de assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios para atender às demandas das populações de São Simão-GO e Itaguaçu-GO, considerando o papel estratégico desses insumos para a execução de programas sociais e assistenciais desenvolvidos pelo município.

Essa necessidade reflete a importância de manter a regularidade e a qualidade no suprimento alimentar, garantindo que os beneficiários das ações sociais tenham acesso contínuo e adequado aos itens necessários. Dessa forma, busca-se atender aos requisitos nutricionais e fortalecer o impacto positivo das políticas públicas na vida da comunidade local.

Além disso, o fornecimento estruturado de gêneros alimentícios contribui para a eficiência operacional dos serviços prestados pela Secretaria, promovendo a otimização de recursos e a sustentabilidade das iniciativas de desenvolvimento social em ambas as localidades. Tabela de itens:

| Item | Código | Descrição | Quantidade |
|------|--------|---|------------|
| 1 | 137866 | 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. | 250 |
| 2 | 127745 | ABÓBORA CABOTIÁ. É O FRUTO, POUÇA 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 | 70 |

| | | | |
|---|--------|--|-----|
| | | RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. A MORANGA PRÓPRIA PARA O CONSUMO DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS 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 CNNPA. | |
| 3 | 127734 | ABOBRINHA- 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 foto patológicas 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, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | 70 |
| 4 | 132567 | 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, SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. | 92 |
| 5 | 90715 | ACHOCOLATADO 800 GR. PRODUTO EM PÓ VITAMINADO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ ALCALINO LECITINADO, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, FERRO, IODO, VITAMINAS A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, PROTEÍNAS MÍNIMA DE 4%, LIPÍDIOS ATÉ 3%, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90%, UMIDADE ATÉ 3%, RESÍDUO MINERAL FIXO ATÉ 1,20%. EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO E TAMPA DE ROSCA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 40 PORÇÕES DE 200ML POR QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. PORÇÃO DE 20G = 80KCAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA (TODDY, NESCAU,) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 228 |
| 6 | 10561 | 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) | 600 |

| | | | |
|----|-------|--|------|
| | | MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DE ENTREGA DO PRODUTO. PRODUTO DE REFERÊNCIA CRISTAL OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. | |
| 7 | 90898 | AÇÚCAR REFINADO 1KG, AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, APRESENTANDO-SE SOB COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE. TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% PARAP, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% PARAP, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO COM 1KG; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA, UNIÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 100 |
| 8 | 90512 | ADOÇANTE 100 ML SUCRALOSE- ADOÇANTE LÍQUIDO, À BASE DE SUCRALOSE (DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR), SEM AMARGOR RESIDUAL, SEM GLÚTEN, FRASCO DE 100 ML; PRODUTO DE REFERÊNCIA LÍNEA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. | 100 |
| 9 | 23864 | AGUA MINERAL 500 ML | 5760 |
| 10 | 33481 | ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML | 4200 |
| 11 | 26589 | ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE | 150 |
| 12 | 35355 | ALHO TIPO 6: PESO MÉDIO 40G. ESTRANGEIRO OU NACIONAL, CLASSIFICAÇÃO GRAÚDO SEM DEFEITO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES EDENTES CHOCHOS OU BROTADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS OU PARASITAS, UMIDADE, TERRA E DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER LEGISLAÇÃO CABÍVEL. | 110 |
| 13 | 44644 | 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 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. | 150 |
| 14 | 90722 | AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO LATA 500 GR - ACONDICIONADO EM LATA APROPRIADA PARA SUA CONSERVAÇÃO - INGREDIENTES: AMEIXA, ÁGUA, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE-FRUTOSE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. | 20 |
| 15 | 90451 | 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. | 130 |

| | | | |
|----|--------|--|-----|
| | | 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. | |
| 16 | 90389 | 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. | 115 |
| 17 | 127768 | APRESUNTADO - COZIDO OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DO SUINO SÁDIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, PESANDO DE 1 A 5 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-8 (decreto 12486, DE 20/10/78).(4997-UF003) PRODUTO DE REFERÊNCIA PERDIGÃO, SEARA, BOA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 150 |
| 18 | 90780 | 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 PARA SUA 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. | 240 |

| | | | |
|----|--------|---|-----|
| 19 | 92767 | <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 ODORE 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 INCLUIDOS NESTA NORMA, NÃO PODEM 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> | 50 |
| 20 | 35534 | <p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTO 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> | 70 |
| 21 | 90664 | <p>AZEITONA SEM CAROÇO 500G-EM CONSERVA; INTEIRA S/ CAROÇO; IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO; ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRODUTO DE REFERÊNCIA LA VIOLETERA, VALE FÉRTIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE</p> | 80 |
| 22 | 127960 | <p>BACON - INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORES. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA SÁDIA, BOA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p> | 80 |
| 23 | 133035 | BALA DE GOMA (JUJUBAS) | 100 |

| | | | |
|----|--------|---|-----|
| 24 | 133021 | BALA MACIA 600 GR. | 400 |
| 25 | 128031 | BANANA DA TERRA 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 DE 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 DANIFICADOS 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/79 CNNPA. | 140 |
| 26 | 127887 | 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. | 500 |
| 27 | 12679 | BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE 1KG | 30 |
| 28 | 105690 | BARRA DE CHOCOLATE BRANCO 1KG | 20 |
| 29 | 137735 | 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 AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | 230 |
| 30 | 127876 | BATATA DOCE 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 | 80 |

| | | | |
|----|--------|---|-----|
| | | e larvas. Quanto as características microbiológicas deve obedecer a legislação vigente, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | |
| 31 | 90827 | BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 800 g. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 80 |
| 32 | 113647 | BEBIDA LACTEA ACHOCOLATADO 200ML (TODDYNHÔ / PIRAKIDS) | 800 |
| 33 | 137740 | 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. 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. | 70 |
| 34 | 127976 | BIFE (PATINHO) bife, no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 5 kg, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78) e (MA.2244/97). Validade: 04 (quatro) dias. (3832-6 - UF 003). obs.: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. | 80 |
| 35 | 14724 | BISCOITO ÁGUA E SAL, PACOTE COM 800G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU AMIDO E/OU FÉCULA, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL. CARACTERÍSTICA FÍSICOQUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 ? ANVISA E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME BIO-ORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 800G DO PRODUTO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: MABEL, TOSTINES OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | 360 |

| | | | |
|----|--------|---|-----|
| 36 | 127820 | BISCOITO DE QUEIJO ASSADO | 150 |
| 37 | 1052 | BISCOITO TIPO MAIZENA, PACOTE 400G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU AMIDO E/OU FÉCULA, AÇÚCAR E/OU AÇÚCAR INVERTIDO, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO E OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2 G EM 30 G DO PRODUTO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003 - ANVISA E RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003 - ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME BIO-ORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NDO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 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: MABEL, MARILAN OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 340 |
| 38 | 90700 | 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 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. | 320 |
| 39 | 132559 | BOLINHO COM RECHEIO 40G | 800 |
| 40 | 90329 | BOLO DE CHOCOLATE (FATIADO FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM | 180 |
| 41 | 41747 | BOLO RECHEADO E CONFEITADO - COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO SABOR CREME RUSSO COM ABACAXI OU NINHO COM MORANGO OU BRIGADEIRO, COM COBERTURA DE CHANTILLY. FORMATO REDONDO OU QUADRADO, A SER ESCOLHIDO NO ATO DO PEDIDO. O BOLO NÃO PODE APRESENTAR ABATUMADO OU QUEIMADO DE APROXIMADAMENTE DE 3 A 8 KG | 200 |
| 42 | 90846 | BOLO SIMPLES (FATIADO - FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM | 150 |
| 43 | 31636 | BOMBOM 1KG - ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG. PRODUTO DE REFERENCIA:LACTA SONHO DE VALSA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 250 |
| 44 | 127735 | BROA DE FUBÁ DOCE / SAL BROA DE FARINHA DE MILHO 45G OVO, LEITE INTEGRAL, AGUA,FUBA DE MILHO AMARELO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FOLIO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, | 600 |

| | | | |
|----|--------|---|-----|
| | | ACUCAR E MARGARINA 80% DE LIPIDEOS CONTEM GLUTENN | |
| 45 | 137741 | 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. | 80 |
| 46 | 136079 | CAFÉ - FARDO COM 10 PACOTES DE 500 G, CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC., COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, UMIDADE MÁXIMA DE 6%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO DE 5%P/P, CAFEÍNA MÍNIMA DE 0,7%P/P- | 400 |
| 47 | 8012 | CALDO DE BACON 114 G. (12X1)-Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina,bacon, gordura, vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma,aiço marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Produto de Referência: Maggi, Knorr ou produto similar ou de melhor qualidade. | 10 |
| 48 | 11502 | CALDO DE CARNE 114 GR. (12X1)-COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGGI, KNORR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 15 |
| 49 | 27817 | CALDO DE GALINHA 114 GR. (12X1)-COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE E GORDURA DE GALINHA, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIPO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO EINOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLUTEM. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGGI, KNORR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 20 |
| 50 | 32339 | CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG. | 30 |

| | | | |
|----|--------|--|-----|
| 51 | 732 | CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE 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 | 60 |
| 52 | 137742 | 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 CNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | 60 |
| 53 | 10363 | CARNE BOVINA - PALETA DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | 100 |
| 54 | 127913 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFE DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | 200 |
| 55 | 33254 | CARNE BOVINA LAGARTO DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | 80 |
| 56 | 127951 | CARNE MOÍDA ACEM DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | 150 |
| 57 | 127842 | CARNE MOÍDA - CARNE BOVINA: PATINHO, MOÍDO, LIMPO, ISENTO DE TECIDO ADIPOSEO APARENTE E ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO, APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE | 390 |

| | | | |
|----|--------|--|-----|
| | | EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA. | |
| 58 | 11838 | CARNE PANELA (MUSCULO) CARNE BOVINA, EM CORTE DE CUBOS DE PÁ, PEQUENOS, LIMPOS, ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO. DEVE APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA. | 180 |
| 59 | 127970 | CARNE SUÍNA (PERNIL) ALIMENTO COM AUSÊNCIA DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (CHEIRO E COR). ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO, DE ORIGEM FRIGORÍFICA E NÃO DE MATADOUROS CLANDESTINOS. ALIMENTO QUE APRESENTE COLORAÇÃO BRANCA OU ROSA ACINZENTADA; GORDURA BRANCA. CHEIRO AGRADÁVEL. | 100 |
| 60 | 127845 | CARNE SUINA COSTELINHA - CARNE SUINA COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05(DECRETO 12.486/78),(IN N 4/03/00 SDA)E (DEC. MA 2244-/91) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATODA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA. | 250 |
| 61 | 127885 | 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 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). | 250 |
| 62 | 127776 | CENOURA EXTRA AA: RAIZ 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, ODORES E SABORES ESTRANHOS, DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. A POLPA DEVERÁ ESTAR INTACTA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | 200 |
| 63 | 90744 | CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS: SABOR ARROZ: CEREAL À BASE DE ARROZ PRÉ -COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES APÓS PREPARO: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO | 50 |

| | | | |
|----|--------|--|-----|
| | | DIBÁSICO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE DE 400 GRAMAS DE FILME DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO COM POLIETILENO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | |
| 64 | 46166 | CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS: SABOR MILHO: CEREAL À BASE DE MILHO PRÉ -COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES APÓS O PREPARO: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE DE 400 GRAMAS DE FILME DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO COM POLIETILENO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | 50 |
| 65 | 132572 | CHÁ DE CAMOMILA PACOTE DE 100G- constituído de frutos maduros inteiros; de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos; de cor verde cinza pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado emsaco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado com etiqueta de identificação do nome do produto, lote e validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 277 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA, embalagem: 500g (decreto 12.486 de 20/10/78). Produto como referência: Marata ou produto similar a essas características. | 170 |
| 66 | 132674 | CHA DE ERVA DOCE PACOTE DE 100 GR | 250 |
| 67 | 10043 | CHÁ MATE NATURAL A GRANEL 250 GR CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDO, PARDACENTO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM EMBALAGEM A GRANEL, EMBALADO EM CAIXA PAPEL CARTÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-41 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). EMBALAGEM: CAIXA COM 250 GRAMAS. (61725-3 - UF 387). PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MATTE LEÃO OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS. | 80 |
| 68 | 41792 | CHANTILLY LIQUIDO TRADICIONAL EMBALADO EM CAIXA LONGA VIDA DE 1 LT | 20 |
| 69 | 13983 | CHEIRO VERDE (SALSA, CEBOLINHA VERDE E PIMENTA VERDE) | 60 |
| 70 | 137743 | 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 | 30 |

| | | | |
|----|--------|---|-----|
| | | 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 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. | |
| 71 | 90412 | 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. | 10 |
| 72 | 90572 | COCO RALADO, PACOTE DE 100G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. | 120 |
| 73 | 132565 | 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. | 40 |
| 74 | 137745 | 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. | 90 |
| 75 | 127834 | COXA E SOBRECOPA DE FRANGO PRODUTO RESFRIADO - TEMPERATURA 4 A 6° - CARNE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITA E SUJIDADES. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE. | 260 |
| 76 | 105653 | CREME DE LEITE 1 LT- Creme de leite, embalagem de 1 L. - 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/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Produto como referência: Nestle, Itambé ou produto similar a essas características. | 50 |

| | | | |
|----|--------|--|-----|
| 77 | 17866 | CREME DE LEITE 200 GR. | 350 |
| 78 | 92811 | EMULSIFICANTE EMUSTAB 200 GRAMAS | 12 |
| 79 | 127909 | ENROLADINHO (SABORES DIVERSOS COMO FRANGO, MUSSARELA, MUSSARELA COM PRESUNTO) | 40 |
| 80 | 92712 | ERVA DOCE PCT 500GRS | 10 |
| 81 | 90828 | ESSENCIA DE BAUNILHA 30ML | 30 |
| 82 | 90614 | EXTRATO DE TOMATE, 340G, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 340G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E -1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE, ARISCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 180 |
| 83 | 132552 | 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, Amall ou produto similar a essas características | 110 |
| 84 | 105682 | FARINHA DE ROSCA 500G PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 20 |
| 85 | 90624 | 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. | 400 |
| 86 | 90834 | 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 | 60 |

| | | | |
|----|--------|--|-----|
| | | <p>APROXIMADA DEVERÁ SER: PROTEÍNAS 20G, LIPÍDIOS 1,6G E GLICÍDIOS 60,8G. DEVE ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 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.</p> <p>- 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.</p> | |
| 87 | 90807 | <p>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.</p> | 20 |
| 88 | 90501 | <p>FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ, PACOTE DE 10G, 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. PACOTES DE 10G CADA EMBALAGEM.</p> | 110 |
| 89 | 128037 | <p>FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO</p> | 3 |
| 90 | 132581 | <p>FERMENTO EM PÓ 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, 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> | 150 |

| | | | |
|----|--------|---|-----|
| 91 | 127762 | <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 ODORE DE RANÇO. SABOR: CARACTERÍSTICO 1.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: ADITIVOS: AUSÊNCIA DE 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 RÓTULO E ESTABELECEMENTOS 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 ESTABELECEMENTO; - 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 ESTABELECEMENTO, 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> | 420 |
| 92 | 132563 | <p>FUBA DE MILHO 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</p> | 150 |

| | | | |
|-----|--------|--|------|
| | | 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. | |
| 93 | 90923 | GELATINA 35 G (VARIOS SABORES) - sal, acidulante, agente tamponante, edulcorantes artificiais: aspartame, acesulfame, aroma artificial, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionada em embalagem apropriada, embalado em caixa, pesando 35 gramas cada, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-83 (Decreto 12486, de 20/10/78). (132159-5 - UF 365). Produto como referência: Fleischmann, Dr. Oetker, Royal ou produto similar ou de melhor qualidade. | 350 |
| 94 | 90497 | GELATINA EM PÓ SEM SABOR 12 G. | 10 |
| 95 | 1640 | CHOCOLATE GRANULADO 01 KG- | 36 |
| 96 | 141022 | GRANULADO COLORIDO 1KG | 36 |
| 97 | 26863 | 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) | 1000 |
| 98 | 127886 | JILÓ 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. | 20 |
| 99 | 128058 | KIWI A: PROCEDENTE DE PLANTA SÁDIA, 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 ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER PADRÕES ANVISA. | 30 |
| 100 | 4766 | LANCHE MISTO (2 FATIAS DE PÃO DE FORMA,1 FATIA DE PRESUNTO E 1 FATIA DE MUSSARELA) | 600 |

| | | | |
|-----|--------|---|------|
| 101 | 137749 | 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 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 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 CNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO. | 1200 |
| 102 | 90850 | LEITE - LEITE PASTEURIZADO 1 LITRO; HOMOGEINIZADO, CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TIPO C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: TAQUARI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 250 |
| 103 | 90594 | LEITE CONDENSADO 395 G PRODUTO QUE FORNEÇA 65KCAL EM UMA PORÇÃO DE 20G; 0G DE GORDURAS TRANS; 58MG DE CÁLCIO; 18MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NESTLÉ, PIRACANJUBA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 350 |
| 104 | 90655 | LEITE DE COCO 200 ML - PRODUTO DE REFERÊNCIA: COPRA, DUCOCO, SOCOCO, MAIS COCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 130 |
| 105 | 108879 | LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO 400 GR. COM VITAMINAS (C, A E D) E PIROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | 500 |
| 106 | 131211 | LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1 LT. LEITE INTEGRAL; ENVASADO EM EMBALAGEM CARTONADA CONTEÚDO DE 1 LITRO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES | 420 |
| 107 | 137753 | 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 | 60 |

| | | | |
|-----|--------|--|-----|
| | | ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PREFERÊNCIA PRÓTO AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | |
| 108 | 127956 | LINGUIÇA CALABRESA EMPACOTADA À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO | 45 |
| 109 | 127744 | LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO. PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. ROTULO CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO, INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC. 12486 DE 20/10/780 E (MA.2244/97). PRODUTO DE REFERÊNCIA PERDIGÃO, SEARA, SADI, SUPER FRANGO OU PRODUTOSIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. "OBS.: A MARCA BELLO NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE DESEJADA." | 70 |
| 110 | 127775 | LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNIL E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO 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 PRÉ APROVADAS PERDIGÃO, SADI. PRODUTOS DE REFERÊNCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | 80 |
| 111 | 137754 | 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 ODORES OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | 240 |
| 112 | 105684 | MACARRÃO ESPAGUETE 500 G | 180 |
| 113 | 90830 | MAIONESE 1 KG- EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS; COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS; SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS E SEM CORANTES; DE CONSISTÊNCIA CREMOSA; NACOR AMARELO CLARO; COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA | 70 |
| 114 | 128073 | MAMÃO - Mamão Tipo Papaya gráudo de primeira qualidade, 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 | 135 |

| | | | |
|-----|--------|--|-----|
| | | 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | |
| 115 | 128038 | 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. | 110 |
| 116 | 6662 | MARGARINA C/SAL S/GORDURA TRANS 500G - LIVRE DE GORDURAS TRANS, ORIUNDA DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, CONTENDO VITAMINAS, AÇÚCAR E CLORETO DE SÓDIO DENTRO DOS PADRÕES LEGAIS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL APROXIMADA DEVERA SER: PROTEÍNAS 0,1 G, LIPÍDIOS 60 A 80 G, 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 | 432 |
| 117 | 137760 | 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 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. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO. | 960 |
| 118 | 137761 | 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 | 130 |

| | | | |
|-----|--------|--|------|
| | | 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 AOS PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA /AGROECOLÓGICO. | |
| 119 | 132670 | 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. | 40 |
| 120 | 90704 | 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. | 310 |
| 121 | 92732 | MILHO VERDE EM CONSERVA, PESO LIQUIDO 280 G , PESO DRENADO 170 G. - Produto que forneça em uma porção de 20 g, 0(zero)% de gorduras totais, saturadas e trans, que a fibra alimentar seja acima ou igual a 06 g, e a quantidade de sódio seja menor ou igual a 340 mg.-Grãos de milho selecionados, oriundos de plantas saudias, produzido e embalado dentro dos padrões legais conforme determina a legislação vigente. Embalagem primária: lata com peso líquido de 280 g, devidamente rotulada contendo todas as informações nutricionais, data de validade, fabricação, conforme determina a legislação vigente. Validade mínima de 10 (dez) meses e fabricação não superior a 30 (trinta)dias da entrega do produto. Produto de referência: Predlecta, Quero ou produto similar ou de melhor de qualidade | 160 |
| 122 | 135889 | 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 QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. | 100 |
| 123 | 113648 | MINI BOLACHA RECHEADA 36GR | 1080 |
| 124 | 135887 | 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. | 110 |
| 125 | 127955 | MORTADELA FATIADA, PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA, COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. | 60 |

| | | | |
|-----|--------|---|-------|
| | | PRODUTOS DE REFERÊNCIA: SADIÁ, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | |
| 126 | 130151 | OLEO DE SOJA CX. C/ 20 UNIDS. DE 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. | 210 |
| 127 | 92826 | OREGANO 20 GR PRODUTO DE REFERENCIA: KODILAR OU PRODUTO SIMILAR O DE MELHOR QUALIDADE. | 100 |
| 128 | 136141 | OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE, MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SADIOS, ISENTOS DE 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 SISF, 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 | 490 |
| 129 | 90745 | PAÇOCA DE AMENDOIM - produto proveniente de matéria prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal. Acondicionado em pote de 1 kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | 80 |
| 130 | 133300 | PACOTE DE PIRULITO 1KG | 300 |
| 131 | 90900 | PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE) | 13000 |
| 132 | 132562 | PÃO BRIOCHE-PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBURGUER, 50G - 70G: PÃO DE HAMBURGUER; 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 ANTIMOFO; 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, | 800 |

| | | | |
|-----|--------|--|-------|
| | | <p>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</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 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 AOPRODUTO: AUSÊNCIA (CRÍTICO) - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7(SETE)DIAS.</p> | |
| 133 | 90449 | <p>PÃO DE MILHO 50G - FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORA DA ENTREGA.</p> | 600 |
| 134 | 127741 | <p>PÃO DE QUEIJO (BOLINHA DE PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL), INGREDIENTES: ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, ÓLEO DE SOJA, MARGARINA, QUEIJO, SAL, OVOS. TAMANHO MÉDIO. DEVERÁ SER ENTREGUE ASSADO.</p> | 530 |
| 135 | 9027 | <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 RDCN 40, DE 08/02/2002, ANVISA/MS (GLÚTEN); - RESOLUÇÃO FNDE N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013. - PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERA TER VALIDADE DE 7 HORAS. OS PÃES FRANCÊS DE 50 GRAMAS DEVERÃO SEREM BALADOS EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p> | 26000 |
| 136 | 127898 | <p>PEPINO CAIPIRA EXTRA AA: PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTAREM GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PRODUZIDA POR INSETOS OU DOENÇAS. ISENTOS DE TERRA, PRODUTOS QUÍMICOS E</p> | 20 |

| | | | |
|-----|--------|---|-----|
| | | CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA, NÃO ESTAR DESIDRATADO, COM FERIMENTO, COM PODRIDÃO. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ESTAREM ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | |
| 137 | 90721 | PÊSSEGO EM PEDAÇOS EM CALDA, 500GR. ACONDICIONADO EM LATA APROPRIADA PARA SUA CONSERVAÇÃO - INGREDIENTES: PÊSSEGOS, ÁGUA, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE-FRUTOSE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO CAIDA DE 14 A 16 BRIX. PESO LÍQUIDO APROXIMADAMENTE 850 GR E PESO DRENADO APROXIMADAMENTE 425GR | 15 |
| 138 | 127873 | PIMENTA DE CHEIRO - in natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte. | 20 |
| 139 | 127918 | PIMENTÃO VERDE 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 PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MA-NIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORGIEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DO-ENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADE-RENTES À SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PA-DRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO12/78 CNNPA. | 10 |
| 140 | 113643 | PIPOCA DOCE 10GR | 350 |
| 141 | 90814 | POLPA DE FRUTA 01 KG SABORES VARIADOS | 500 |
| 142 | 90323 | POLVILHO AZEDO 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 | 360 |
| 143 | 90522 | 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 | 360 |
| 144 | 10657 | 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. | 250 |

| | | | |
|-----|--------|--|-------|
| 145 | 92746 | QUEIJO RALADO 1KG TIPO MEIA CURA | 250 |
| 146 | 8340 | 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 RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO | 430 |
| 147 | 127912 | QUIABO - PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE, DEVEM APRESENTAR GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO A COLORAÇÃO, TAMANHO, AROMA E SABOR QUE SÃO TÍPICOS DA VARIEDADE. LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVENDO SER ORIGINÁRIOS DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS E SEREM DE COLHEITA RECENTE. ESTAREM LIVRES DE LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS. ESTAREM LIVRES DE SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA. QUALIDADE SANITÁRIA CONFORME A LEGISLAÇÃO ANVISA, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDO DO TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES),DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. | 20 |
| 148 | 90717 | REFRIGERANTE 2 LTS A BASE DE GUARANÁ: INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATO DE GUARANÁ, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE E CORANTE CARAMELO IV. REFERÊNCIA: COCA-COLA, PEPSI, SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | 375 |
| 149 | 27519 | REFRIGERANTE 250 ML GUARANA | 10000 |
| 150 | 127986 | 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. | 20 |
| 151 | 127868 | 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. | 60 |
| 152 | 6009 | ROSCA FORRO - (TIPO FORRÓ) - UNIDADE DE 50G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORA DA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCO E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS | 1800 |

| | | | |
|-----|--------|---|------|
| 153 | 1860 | 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 ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS | 1800 |
| 154 | 133026 | RUCULA, HORTALICAS DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. PRÓPRIAS PARA O CONSUMO, DEVENDO SER PROCEDENTES DE CULTURAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTANDO GRAU IDEAL NO DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE TERRA, RESÍDUO DE FERTILIZANTES OU PRODUTOS QUÍMICOS ADERENTE NAS FOLHAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MAÇO COM 400G, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. | 20 |
| 155 | 105601 | 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. | 110 |
| 156 | 127799 | SALGADOS VARIADOS TAMANHO PEQUENO (COXINHA, ENROLADINHO, ESFIRRA, PASTEL, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLIS). | 3000 |
| 157 | 127958 | 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. | 330 |
| 158 | 132525 | 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. | 100 |
| 159 | 132569 | SUCO DE MARACUJA 500 ML - SUCO CONCENTRADO DE MARACUJA - suco concentrado industrializado - sabor maracuja | 100 |

| | | | |
|-----|--------|---|-----|
| | | 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. Periodode validade de no mínimo 1 ano. Produto de referência: Maguary, Da Fruta, Valleouproduto similar ou de melhor qualidade. | |
| 160 | 130152 | SUCO EM PÓ 25G CAIXA C/ 15 UNIDADES/AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, SUCO DE LARANJA DESIDRATADO, VITAMINA C, SULFATO DE ZINCO, VITAMINA D, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, EDULCORANTES: ASPARTAME (27MG/100ML), CICLAMATO DE SÓDIO (22MG/100ML), ACESULFAME DE POTÁSSIO (4,5MG/100ML) E SACARINA SÓDICA (1,6MG/100ML), REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, CORANTES: DIÓXIDO DE TITÂNIO, TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO FCF, ESPESSANTES: GOMA GUAR E GOMA XANTANA, AROMATIZANTE E ESPUMANTE EXTRATO DE QUILÁIA. | 420 |
| 161 | 141020 | SUCO EM PÓ RENDE 10 LTS SABORES VARIADOS | 500 |
| 162 | 7327 | SUCO EM PÓ RENDE 2 LTS SABORES VARIADOS | 600 |
| 163 | 36067 | SUCO EMBALAGEM CARTONADA 1 LT. - SABORES VARIADOS. PRODUTO DE REFERÊNCIA DELVALLE OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | 450 |
| 164 | 90812 | TEMPERO ALHO E SAL 1KG PRODUTO DE REFERÊNCIA AJINOMOTO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | 50 |
| 165 | 128075 | 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. | 120 |
| 166 | 16580 | TORTA DE FRANGO - FORMA GRANDE (APROXIMADAMENTE 50 CM), MASSA ASSADA (AO PONTO), RECHEIO DE FRANGO DESFIANDO. | 100 |
| 167 | 90677 | 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 | 60 |

| | | | |
|-----|--------|---|----|
| | | <p>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> | |
| 168 | 127957 | <p>UVA ITÁLIA; EXTRA A; TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA; COM PÓLPA 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> | 90 |
| 169 | 137763 | <p>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.</p> | 60 |
| 170 | 132548 | <p>VINAGRE BRANCO 750 ML-resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 27605e suas alterações posteriores N TA72 (Decreto 12486, de 20/10/78). (3555-6 - UF231) Embalagem: frasco com 750 ml. Produto de referência: Castelo, Toscano ou produto similar ou de melhor qualidade.EMULSIFICANTE EMUSTAB 200 GRAMAS</p> | 65 |

II. REQUISITOS DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

Os gêneros alimentícios devem atender aos padrões de qualidade estabelecidos pela legislação vigente, incluindo requisitos sanitários e nutricionais, de forma a garantir a segurança alimentar dos beneficiários. Os produtos devem estar em conformidade com as normas de armazenamento, transporte e conservação, assegurando a integridade dos itens desde a entrega até a sua utilização.

A logística de fornecimento deve ser eficiente e regular, com entregas realizadas de acordo com o cronograma previamente estabelecido pela Secretaria de Desenvolvimento Social. Os fornecedores devem demonstrar capacidade de atender à demanda, respeitando os prazos estipulados e garantindo a disponibilidade contínua dos itens requisitados.

Os fornecedores devem adotar práticas sustentáveis em toda a cadeia de fornecimento, priorizando a redução de desperdícios e a utilização de processos que minimizem impactos ambientais. A aquisição deve favorecer fornecedores que promovam práticas socialmente responsáveis, como a valorização de mão de obra local, e que contribuam para o fortalecimento da economia regional.

Além disso, espera-se que os fornecedores apresentem flexibilidade para ajustes pontuais no volume de fornecimento, de acordo com as necessidades emergentes identificadas pela Secretaria. Todos os requisitos devem ser apresentados de forma objetiva, garantindo ampla competitividade no processo licitatório.

III. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Após a análise de mercado, concluiu-se que a única opção viável para atender à necessidade identificada é a aquisição dos itens. Essa solução se apresenta como a mais adequada para garantir a regularidade no fornecimento e a padronização dos gêneros alimentícios necessários, atendendo de forma eficiente às demandas da Secretaria de Desenvolvimento Social.

A aquisição dos itens permite o controle sobre a qualidade dos produtos, assegurando o cumprimento dos padrões estabelecidos. Além disso, essa abordagem elimina a necessidade de esforços adicionais em etapas intermediárias, como produção ou processamento, otimizando os recursos e reduzindo o tempo para atender às demandas da população beneficiada.

Os benefícios econômicos dessa solução incluem a possibilidade de negociação de preços competitivos com os fornecedores, o que contribui para a otimização dos recursos públicos. Essa abordagem também permite melhor previsibilidade de custos, facilitando o planejamento financeiro e a execução das ações sociais da Secretaria de Desenvolvimento Social. Tabela de itens contendo a média de preço(s):

| Item | Descrição | Valor Médio Unitário |
|------|--|----------------------|
| 1 | 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. | R\$ 7,50 |
| 2 | ABÓBORA 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 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 CNNPA. | R\$ 3,50 |
| 3 | ABOBRINHA- 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 foto patológicas 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, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | R\$ 6,48 |
| 4 | 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 | R\$ 2,69 |

| | | |
|----|--|-----------|
| | 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, BACILOS 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, SIAMAR, SANDELLA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. | |
| 5 | ACHOCOLATADO 800 GR. PRODUTO EM PÓ VITAMINADO. COMPOSIÇÃO MÍNIMA: AÇÚCAR E CACAU EM PÓ ALCALINO LECITINADO, MALTODEXTRINA, LEITE EM PÓ, SAL REFINADO, AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA, FERRO, IODO, VITAMINAS A, C, B1, B2, B6, B12, D, PP, PROTEÍNAS MÍNIMA DE 4%, LIPÍDIOS ATÉ 3%, CARBOIDRATOS MÁXIMO DE 90%, UMIDADE ATÉ 3%, RESÍDUO MINERAL FIXO ATÉ 1,20%. EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO E TAMPA DE ROSCA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 40 PORÇÕES DE 200ML POR QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES. PORÇÃO DE 20G = 80KCAL. PRODUTO DE REFERÊNCIA (TODDY, NESCAU,) OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 5,00 |
| 6 | AÇÚCAR 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. | R\$ 18,93 |
| 7 | AÇÚCAR REFINADO 1KG, AÇÚCAR REFINADO DE ORIGEM VEGETAL, SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, APRESENTANDO-SE SOB COLORAÇÃO CLARA E UNIFORME, COM ASPECTO, COR E CHEIRO PRÓPRIOS E SABOR DOCE. TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3% PARAP, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3% PARAP, ISENTO DE SUJIDADES E PARASITAS, MATERIAIS TERROSOS E DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, ACONDICIONADO EM PACOTE PLÁSTICO ATÓXICO COM 1KG; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA, UNIÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 2,80 |
| 8 | ADOÇANTE 100 ML SUCRALOSE- ADOÇANTE LÍQUIDO, À BASE DE SUCRALOSE (DERIVADO DA CANA-DE-AÇÚCAR), SEM AMARGOR RESIDUAL, SEM GLÚTEN, FRASCO DE 100 ML; PRODUTO DE REFERÊNCIA LÍNEA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 2,40 |
| 9 | ÁGUA MINERAL 500 ML | R\$ 1,49 |
| 10 | ÁGUA MINERAL COM GÁS 500 ML | R\$ 14,16 |
| 11 | ALFACE CRESPA EXTRA PCT COM 2 PÉS DE ALFACE INTEIROS, FOLHAS INTEGRAS, FRESCAS E LIMPAS, PESANDO NO MÍNIMO 300G CADA UNIDADE | R\$ 5,59 |
| 12 | ALHO TIPO 6: PESO MÉDIO 40G. ESTRANGEIRO OU NACIONAL, CLASSIFICAÇÃO GRAÚDO SEM DEFEITO SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM ASPECTO E SABOR CARACTERÍSTICO, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES EDENTES CHOCHOS OU BROTADOS. CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS OU PARASITAS, UMIDADE, TERRA E DE | R\$ 1,50 |

| | | |
|----|--|--------------|
| | RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, DEVERÁ OBEDECER LEGISLAÇÃO CABÍVEL. | |
| 13 | 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 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. | R\$ 19,15 |
| 14 | AMEIXA EM CALDA SEM CAROÇO LATA 500 GR - ACONDICIONADO EM LATA APROPRIADA PARA SUA CONSERVAÇÃO - INGREDIENTES: AMEIXA, ÁGUA, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE-FRUTOSE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. | R\$ 14,44 |
| 15 | 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. | R\$ 17,98 |
| 16 | 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. | R\$ 6,89 |
| 17 | APRESUNTADO - COZIDO OBTIDO DE PERNIL OU OUTRA PARTE DO SUINO SÁDIO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATOXICO COM VALIDADE MÍNIMA DE 02 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREG. REEMBALADO EM CAIXA DE PAPELÃO, PESANDO DE 1 A 5 KG, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A nta-8 (decreto 12486, DE 20/10/78).(4997-UF003) PRODUTO DE REFERENCIA PERDIGÃO, SEARA,BOA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 13,20 |
| 18 | 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 | R\$ 18,96 |

| | | |
|----|--|-----------|
| | <p>DE POTÁSSIO, 50MG DE FÓSFORO, 10MG DE MAGNÉSIO, 0,3MG DE MANGANÊS, 0,4MG DE ZINCOE VITAMINAS B3 0,90, B5 0,29, B6 0,05. O PRODUTO DEVE DECLARAR MARCA, PRAZO DEVALIDADE, 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> | |
| 19 | <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 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> | R\$ 8,25 |
| 20 | <p>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM, FRASCO VIDRO COM 500 ML; ÓLEO COMESTÍVEL; AZEITE DE OLIVA; EXTRA VIRGEM; 1% ACIDEZ MÁXIMA; ISENTO 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> | R\$ 43,69 |
| 21 | <p>AZEITONA SEM CAROÇO 500G-EM CONSERVA; INTEIRA S/ CAROÇO; IMERSA EM LÍQUIDO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES; VALIDADE MÍNIMA 10 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA; DEVENDO SER CONSIDERADO COMO PESO LÍQUIDO O PRODUTO DRENADO; ROTULO CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE, OBEDECENDO À RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. PRODUTO DE REFERÊNCIA LA VIOLETERA, VALE FÉRTIL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE</p> | R\$ 5,95 |
| 22 | <p>BACON - INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVE APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS NORMAIS DE CONSERVAÇÃO, ESTANDO ISENTO DE SUJIDADES DE QUALQUER NATUREZA, PARASITAS E BOLORS. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS PLÁSTICAS QUE DEVEM APRESENTAR RÓTULO COM AS DEVIDAS ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PRODUTO DE REFERÊNCIA SADIA, BOA OU PRODUTO SIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE.</p> | R\$ 27,99 |

| | | |
|----|---|--------------|
| 23 | BALA DE GOMA (JUJUBAS) | R\$ 17,00 |
| 24 | BALA MACIA 600 GR. | R\$ 11,70 |
| 25 | BANANA DA TERRA 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 DE 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 DANIFICADOS 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, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/79 CNNPA. | R\$ 6,00 |
| 26 | 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. | R\$ 4,00 |
| 27 | BARRA DE CHOCOLATE AO LEITE 1KG | R\$ 20,00 |
| 28 | BARRA DE CHOCOLATE BRANCO 1KG | R\$ 20,00 |
| 29 | 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 AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | R\$ 2,99 |
| 30 | BATATA DOCE 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/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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | R\$ 4,46 |

| | | |
|----|--|--------------|
| 31 | BATATA PALHA INGREDIENTES: BATATA, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO IODADO. PACOTE DE 800 g. PRODUTO COMO REFERÊNCIA, SULLPER, YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 18,40 |
| 32 | BEBIDA LACTEA ACHOCOLATADO 200ML (TODDYNHO / PIRAKIDS) | R\$ 1,20 |
| 33 | 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. NÃO SÃO PERMITIDAS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES. OS TUBÉRCULOS PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVEM PROCEDER DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNSOS 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. | R\$ 5,22 |
| 34 | BIFE (PATINHO) bife, no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 5 kg, esuas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486, de 20/10/78)e (MA.2244/97). Validade: 04 (quatro) dias. (3832-6 - UF 003). obs.: quantidade excessiva de gordura no interior da embalagem será devolvida. | R\$ 17,99 |
| 35 | BISCOITO ÁGUA E SAL, PACOTE COM 800G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU AMIDO E/OU FÉCULA, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL. CARACTERÍSTICA FÍSICOQUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2G EM 30G DO PRODUTO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC Nº 359, DE 23/12/2003 ? ANVISA E RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23/12/2003 - ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME BIO-ORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO 800G DO PRODUTO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, Nº DO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES. PRAZO DE FABRICAÇÃO: O PRODUTO NÃO PODERÁ TER DATA DE FABRICAÇÃO ANTERIOR A 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS DA DATA DA ENTREGA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: MABEL, TOSTINES OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | R\$ 9,00 |
| 36 | BISCOITO DE QUEIJO ASSADO | R\$ 36,50 |
| 37 | BISCOITO TIPO MAIZENA, PACOTE 400G. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E/OU AMIDO E/OU FÉCULA, AÇÚCAR E/OU AÇÚCAR INVERTIDO, ÓLEO VEGETAL E/OU GORDURA VEGETAL, SAL, FERMENTO QUÍMICO, ADITIVOS PERMITIDOS NA LEGISLAÇÃO E OUTROS INGREDIENTES QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA: GORDURA TRANS (MÁXIMO): 0,2 G EM 30 G DO PRODUTO, CONFORME RESOLUÇÃO RDC N 359, DE 23/12/2003 - ANVISA E RESOLUÇÃO RDC N 360, DE 23/12/2003 - ANVISA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME BIO-ORIENTADO POLIPROPILENO OU POLIETILENO, ATÓXICO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NÚMERO DO LOTE, MARCA DO | R\$ 3,50 |

| | | |
|----|---|------------|
| | PRODUTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: REEMBALADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADO, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, NDO LOTE, MARCA DO PRODUTO, DATA DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE: O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 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: MABEL, MARILAN OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | |
| 38 | 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 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. | R\$ 6,59 |
| 39 | BOLINHO COM RECHEIO 40G | R\$ 10,70 |
| 40 | BOLO DE CHOCOLATE (FATIADO FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM | R\$ 29,20 |
| 41 | BOLO RECHEADO E CONFEITADO - COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO SABOR CREME RUSSO COM ABACAXI OU NINHO COM MORANGO OU BRIGADEIRO, COM COBERTURA DE CHANTILLY. FORMATO REDONDO OU QUADRADO, A SER ESCOLHIDO NO ATO DO PEDIDO. O BOLO NÃO PODE APRESENTAR ABATUMADO OU QUEIMADO DE APROXIMADAMENTE DE 3 A 8 KQ | R\$ 49,00 |
| 42 | BOLO SIMPLES (FATIADO - FORMA GRANDE) MEDIDAS: 45CM X 30CM | R\$ 26,00 |
| 43 | BOMBOM 1KG - ACONDICIONADO EM PACOTE DE 1KG. PRODUTO DE REFERENCIA:LACTA SONHO DE VALSA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 37,99 |
| 44 | BROA DE FUBÁ DOCE / SAL BROA DE FARINHA DE MILHO 45G OVO, LEITE INTEGRAL, AGUA,FUBA DE MILHO AMARELO ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FOLIO, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR E MARGARINA 80% DE LIPIDEOS CONTEM GLUTENN | R\$ 10,15 |
| 45 | 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. | R\$ 10,23 |
| 46 | CAFÉ - FARDO COM 10 PACOTES DE 500 G, CAFÉ TORRADO E MOÍDO, COM TOLERÂNCIA DE 1% DE IMPUREZAS COMO CASCAS, PAUS, ETC., COM AUSÊNCIA DE LARVAS, PARASITOS E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, | R\$ 122,99 |

| | | |
|----|---|------------|
| | UMIDADE MÁXIMA DE 6%P/P E RESÍDUO MINERAL FIXO MÁXIMO DE 5%P/P, CAFEÍNA MÍNIMA DE 0,7%P/P- | |
| 47 | CALDO DE BACON 114 G. (12X1)-Composição: sal, amido, açúcar, maltodextrina,bacon, gordura, vegetal, cebola, alho, pimenta- do- reino preta, salsa, cúrcuma,aiço marrom, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico e aromatizantes, contém glúten. Embalagem contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde. Produto de Referência: Maggi, Knorr ou produto similar ou de melhor qualidade. | R\$ 2,65 |
| 48 | CALDO DE CARNE 114 GR. (12X1)-COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIÇO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE.PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGGI, KNORR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 4,67 |
| 49 | CALDO DE GALINHA 114 GR. (12X1)-COMPOSIÇÃO: SAL, AMIDO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARNE E GORDURA DE GALINHA, GORDURA VEGETAL, CEBOLA, ALHO, PIMENTA- DO- REINO PRETA, SALSA, CÚRCUMA, AIÇO MARROM, LOURO, REALÇADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO EINOSINATO DISSÓDICO E AROMATIZANTES, CONTÉM GLUTEM. EMBALAGEM CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, C/ REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. PRODUTO DE REFERÊNCIA: MAGGI, KNORR OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 1,87 |
| 50 | CANELA EM CAVACO, PRODUTO COM PACOTE DE 01KG. | R\$ 114,17 |
| 51 | CANELA EM PO ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO NO MÍNIMO 25 G DO PRODUTO. ROTULAGEM CONTENDO NO MÍNIMO AS SEGUINTE 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 | R\$ 3,41 |
| 52 | 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 CNNPA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | R\$ 5,35 |
| 53 | CARNE BOVINA - PALETA DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | R\$ 21,60 |
| 54 | CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFE DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER | R\$ 22,70 |

| | | |
|----|---|--------------|
| | SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | |
| 55 | CARNE BOVINA LAGARTO DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | R\$ 29,38 |
| 56 | CARNE MOÍDA ACEM DE 1 CATEGORIA. PROVENIENTE DE MACHOS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA). A CARNE BOVINA, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. | R\$ 12,79 |
| 57 | CARNE MOIDA - CARNE BOVINA: PATINHO, MOÍDO, LIMPO, ISENTO DE TECIDO ADIPOSEO APARENTE E ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO, APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA. | R\$ 29,07 |
| 58 | CARNE PANELA (MUSCULO) CARNE BOVINA, EM CORTE DE CUBOS DE PÁ, PEQUENOS, LIMPOS, ISENTO DE TECIDO CONJUNTIVO DE REVESTIMENTO. DEVE APRESENTAR COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-3 (DECRETO 12486, DE 20/10/78 E (MA.2244/97). VALIDADE: 07 (SETE) DIAS. (3825-3 - UF 003) OBS.: QUANTIDADE EXCESSIVA DE GORDURA NO INTERIOR DA EMBALAGEM SERÁ DEVOLVIDA. | R\$ 28,27 |
| 59 | CARNE SUÍNA (PERNIL) ALIMENTO COM AUSÊNCIA DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (CHEIRO E COR). ALIMENTO FRESCO, REFRIGERADO E NÃO CONGELADO, DE ORIGEM FRIGORÍFICA E NÃO DE MATADOUROS CLANDESTINOS. ALIMENTO QUE APRESENTE COLORAÇÃO BRANCA OU ROSA ACINZENTADA; GORDURA BRANCA. CHEIRO AGRADÁVEL. | R\$ 22,98 |
| 60 | CARNE SUINA COSTELINHA - CARNE SUINA COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO, DEVIDAMENTE FECHADO E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-05(DECRETO 12.486/78),(IN N 4/03/00 SDA)E (DEC. MA 2244-/91) E SUAS POSTERIORES ALTERAÇÕES, PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATODA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA SECRETARIA DA AGRICULTURA. | R\$ 23,32 |
| 61 | 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 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). | R\$ 9,89 |
| 62 | CENOURA EXTRA AA: RAIZ 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 | R\$ 6,99 |

| | | |
|----|---|-----------|
| | 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 ÍNTEGRA E LIMPA. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | |
| 63 | CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS: SABOR ARROZ: CEREAL À BASE DE ARROZ PRÉ -COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES APÓS PREPARO: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE DE 400 GRAMAS DE FILME DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO COM POLIETILENO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | R\$ 9,25 |
| 64 | CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A PARTIR DO 6º MÊS: SABOR MILHO: CEREAL À BASE DE MILHO PRÉ -COZIDO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES APÓS O PREPARO: FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, SAIS MINERAIS (FOSFATO DE SÓDIO DIBÁSICO, CARBONATO DE CÁLCIO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO), VITAMINAS (VITAMINA C, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINA A, VITAMINA B1, VITAMINA B6, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA D), PROBIÓTICO E AROMATIZANTE VANILINA. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACHE DE 400 GRAMAS DE FILME DE POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO COM POLIETILENO. VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | R\$ 5,75 |
| 65 | CHÁ DE CAMOMILA PACOTE DE 100G- constituído de frutos maduros inteiros; de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos; de cor verde cinza pardacenta; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado com etiqueta de identificação do nome do produto, lote e validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc 277 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Administrativos determinados pela ANVISA, embalagem: 500g (decreto 12.486 de 20/10/78). Produto como referência: Marata ou produto similar a essas características. | R\$ 3,50 |
| 66 | CHA DE ERVA DOCE PACOTE DE 100 GR | R\$ 3,50 |
| 67 | CHÁ MATE NATURAL A GRANEL 250 GR CONSTITUÍDO DE FOLHAS NOVAS, DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS DESSECADOS, TOSTADOS E PARTIDO, PARDACENTO, COM ASPECTO COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 11 MESES A CONTAR DA ENTREGA, EM EMBALAGEM A GRANEL, EMBALADO EM CAIXA PAPEL CARTÃO, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-41 (DECRETO 12.486 DE 20/10/78). EMBALAGEM: CAIXA COM 250 GRAMAS. (61725-3 - UF 387). PRODUTO COMO REFERÊNCIA: MATTE LEÃO OU PRODUTO SIMILAR A ESSAS CARACTERÍSTICAS. | R\$ 7,37 |
| 68 | CHANTILLY LÍQUIDO TRADICIONAL EMBALADO EM CAIXA LONGA VIDA DE 1 LT | R\$ 22,25 |
| 69 | CHEIRO VERDE (SALSA, CEBOLINHA VERDE E PIMENTA VERDE) | R\$ 5,50 |
| 70 | CHUCHU LEGUMES DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. DEVEM APRESENTAR AROMA, SABOR, COLORAÇÃO E | R\$ 7,90 |

| | | |
|----|---|--------------|
| | 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 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. | |
| 71 | 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. | R\$ 16,00 |
| 72 | COCO RALADO, PACOTE DE 100G, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE, PURO, FINO E SEM AÇÚCAR. | R\$ 2,70 |
| 73 | 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. | R\$ 5,89 |
| 74 | 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. | R\$ 4,39 |
| 75 | COXA E SOBRECORA DE FRANGO PRODUTO RESFRIADO - TEMPERATURA 4 A 6° - CARNE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITA E SUJIDADES. EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO SIF, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE. | R\$ 10,90 |
| 76 | CREME DE LEITE 1 LT- Creme de leite, embalagem de 1 L. - 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/SIF/DIPOA. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Produto como referência: Nestle, Itambé ou produto similar a essas características. | R\$ 8,00 |
| 77 | CREME DE LEITE 200 GR. | R\$ 3,40 |

| | | |
|----|---|-----------|
| 78 | EMULSIFICANTE EMUSTAB 200 GRAMAS | R\$ 10,80 |
| 79 | ENROLADINHO (SABORES DIVERSOS COMO FRANGO, MUSSARELA, MUSSARELA COM PRESUNTO) | R\$ 2,00 |
| 80 | ERVA DOCE PCT 500GRS | R\$ 43,19 |
| 81 | ESSENCIA DE BAUNILHA 30ML | R\$ 2,34 |
| 82 | EXTRATO DE TOMATE, 340G, EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO PREPARADO COM FRUTOS MADUROS SELECIONADOS SEM PELE, SEM SEMENTES E CORANTES ARTIFICIAIS, ISENTO DE SUJIDADES E FERMENTAÇÃO, ACONDICIONADA EM LATAS DE 340G, DE FLANDRES, COM VERNIZ SANITÁRIO, RECRAVADAS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM VAZAMENTO, CORROSÃO INTERNA, E OUTRAS ALTERAÇÕES, ACONDICIONADAS EM CAIXA DE PAPELÃO LIMPA, ÍNTEGRA, RESISTENTE, REFORÇADA E LACRADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 10 (DEZ) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. ALIMENTO QUE FORNEÇA EM 350G AS SEGUINTE VITAMINAS: VITAMINA A - 40MCG VITAMINA E - 1MG VITAMINA B6 - 0,06 MG PRODUTO COMO REFERÊNCIA: ELEFANTE, ARISCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 2,20 |
| 83 | 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 a essas características | R\$ 5,75 |
| 84 | FARINHA DE ROSCA 500G PRODUTO DE REFERENCIA: YOKI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 7,20 |
| 85 | 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. | R\$ 4,84 |
| 86 | 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 PRIMÁRIA, SACO PLÁSTICO ATÓXICO, TRANSPARENTE, TERMOSSOLDADO, RESISTENTE DEVIDAMENTE ROTULADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE, COM PESO LÍQUIDO DE 1(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, | R\$ 6,00 |

| | | |
|----|---|-----------|
| | DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. PRODUTO DE REFERÊNCIA: VERDENSE, CRISTAL, COCAL OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | |
| 87 | 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. | R\$ 8,90 |
| 88 | FERMENTO BIOLÓGICO EM PÓ, PACOTE DE 10G, 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. PACOTES DE 10G CADA EMBALAGEM. | R\$ 1,98 |
| 89 | FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO | R\$ 12,95 |
| 90 | 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, 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. | R\$ 9,47 |
| 91 | 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 | R\$ 13,29 |

| | | |
|----|---|-----------|
| | <p>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 RÓTULO E ESTABELECEMENTOS 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 ESTABELECEMENTO; - 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 ESTABELECEMENTO, 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> | |
| 92 | <p>FUBA DE MILHO 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> | R\$ 2,45 |
| 93 | <p>GELATINA 35 G (VARIOS SABORES) - sal, acidulante, agente tamponante, edulcorantes artificiais: aspartame, acesulfame, aroma artificial, corantes artificiais e outras substâncias permitidas, qualidade ingredientes são e limpos, umidade de 2% p/p, validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionada em embalagem apropriada, embalado em caixa, pesando 35 gramas cada, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-83 (Decreto 12486, de 20/10/78). (132159-5 - UF 365). Produto como referência: Fleischmann, Dr. Oetker, Royal ou produto similar ou de melhor qualidade.</p> | R\$ 1,10 |
| 94 | <p>GELATINA EM PÓ SEM SABOR 12 G.</p> | R\$ 1,10 |
| 95 | <p>CHOCOLATE GRANULADO 01 KG-</p> | R\$ 22,84 |
| 96 | <p>GRANULADO COLORIDO 1KG</p> | R\$ 18,60 |
| 97 | <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> | R\$ 1,50 |

| | | |
|-----|--|--------------|
| 98 | JILÓ 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. | R\$ 10,90 |
| 99 | 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. | R\$ 24,90 |
| 100 | LANCHE MISTO (2 FATIAS DE PÃO DE FORMA, 1 FATIA DE PRESUNTO E 1 FATIA DE MUSSARELA) | R\$ 15,00 |
| 101 | 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. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO. | R\$ 4,37 |
| 102 | LEITE - LEITE PASTEURIZADO 1 LITRO; HOMOGEINIZADO, CONSERVADO ENTRE 01 E 07 GRAUS CENTÍGRADOS, TIPO C; TEOR DE MATÉRIA GORDA MÍNIMA 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. PRODUTO DE REFERÊNCIA: TAQUARI OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 4,59 |
| 103 | LEITE CONDENSADO 395 G PRODUTO QUE FORNEÇA 65KCAL EM UMA PORÇÃO DE 20G; 0G DE GORDURAS TRANS; 58MG DE CÁLCIO; 18MG OU QUANTIDADE MENOR A ESSA DE SÓDIO. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NESTLÉ, PIRACANJUBA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 5,80 |
| 104 | LEITE DE COCO 200 ML - PRODUTO DE REFERÊNCIA: COPRA, DUCOCO, SOCOCO, MAIS COCO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 1,55 |
| 105 | LEITE EM PÓ INTEGRAL TIPO INSTANTÂNEO 400 GR. COM VITAMINAS (C, A E D) E PIROFOSFATO FÉRRICO. NÃO CONTÉM GLÚTEN. PRODUTO DE REFERÊNCIA: NINHO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | R\$ 21,58 |

| | | |
|-----|--|-----------|
| 106 | LEITE INTEGRAL LONGA VIDA 1 LT. LEITE INTEGRAL; ENVASADO EM EMBALAGEM CARTONADA CONTEÚDO DE 1 LITRO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO (2.244, DE 04/06/97), MERCOSUL. CAIXA CONTENDO 12 UNIDADES | R\$ 3,98 |
| 107 | LIMÃO TAITI - ESPECIAL, TIPO A DE PRIMEIRA, PROCEDENTE DE PLANTA SADIÀ, 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 MATUREZA 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. | R\$ 9,14 |
| 108 | LINGUIÇA CALABRESA EMPACOTADA À VÁCUO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM CERTIFICADO DE INSPEÇÃO ESTADUAL OU FEDERAL, PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO | R\$ 16,44 |
| 109 | LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO. PEQUENA QUANTIDADE DE GORDURA APARENTE DEVE SER ENTREGUE RESFRIADA E APRESENTAR COR E ODOE CARACTERÍSTICOS. ROTULO CONTENDO DATA FABRICAÇÃO, VALIDADE, PESO, INGREDIENTES, CARIMBO DO SIF; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-76(DEC. 12486 DE 20/10/780 E (MA.2244/97). PRODUTO DE REFERÊNCIA PERDIGÃO, SEARA, SADIÀ, SUPER FRANGO OU PRODUTOSIMILAR, OU DE MELHOR QUALIDADE. *OBS.: A MARCA BELLO NÃO SERÁ ACEITA, DEVIDO NÃO ATENDER A QUALIDADE DESEJADA." | R\$ 19,50 |
| 110 | LINGUIÇA SUINA PURA - LINGUIÇA SUINA PURA - CARNE SUINA PREPARADA COM PERNIL E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, SEM UMIDADE ISENTA SE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO 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 PERDIGÃO, SADIÀ. PRODUTOS DE REFERENCIA PERDIÇÃO, SEARA OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | R\$ 17,99 |
| 111 | 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 ODOE OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | R\$ 8,99 |
| 112 | MACARRÃO ESPAGUETE 500 G | R\$ 2,37 |

| | | |
|-----|--|-----------|
| 113 | MAIONESE 1 KG- EMULSÃO CREMOSA OBTIDA COM OVOS E ÓLEOS VEGETAIS; COM ADIÇÃO DE CONDIMENTOS; SUBSTÂNCIAS COMESTÍVEIS E SEM CORANTES; DE CONSISTÊNCIA CREMOSA; NACOR AMARELO CLARO; COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS; ISENTO DE SUJIDADES E SEUS INGREDIENTES DE PREPARO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO; ACONDICIONADA EM FRASCO PLÁSTICO; VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA | R\$ 10,20 |
| 114 | MAMÃO - Mamão Tipo Papaya graúdo de primeira qualidade, 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 imediato e imediato. Não estejam 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, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. | R\$ 8,00 |
| 115 | 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. | R\$ 5,30 |
| 116 | MARGARINA C/SAL S/GORDURA TRANS 500G - 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, LÍPIDIOS 60 A 80 G, 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 | R\$ 5,40 |
| 117 | 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 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. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA/AGROECOLÓGICO. | R\$ 2,96 |
| 118 | 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, | R\$ 11,15 |

| | | |
|-----|---|-----------|
| | 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. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. OBEDECER AOS PADRÕES ANVISA. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | |
| 119 | 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. | R\$ 7,39 |
| 120 | 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. | R\$ 3,19 |
| 121 | MILHO VERDE EM CONSERVA, PESO LIQUIDO 280 G , PESO DRENADO 170 G. - Produto que forneça em uma porção de 20 g, O(zero)% de gorduras totais, saturadas e transa, que a fibra alimentar seja acima ou igual a 06 g, e a quantidade de sódio seja menor ou igual a 340 mg.-Grãos de milho selecionados, oriundos de plantas saudias, produzido e embalado dentro dos padrões legais conforme determina a legislação vigente. Embalagem primaria: lata com peso líquido de 280 g, devidamente rotulada contendo todas as informações nutricionais, data de validade, fabricação, conforme determina a legislação vigente. Validade minima de 10 (dez) meses e fabricação não superior a 30 (trinta)dias da entrega do produto. Produto de referência: Predlecta, Quero ou produto similar ou de melhor de qualidade | R\$ 3,88 |
| 122 | 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 QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ISENTOS DE ENFERMIDADES, MATERIAL TERROSO E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. | R\$ 10,00 |
| 123 | MINI BOLACHA RECHEADA 36GR | R\$ 1,95 |
| 124 | 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. | R\$ 14,88 |
| 125 | MORTADELA FATIADA, PRODUTO FATIADO NO DIA DA ENTREGA, COM AUSÊNCIA DE TIRAS DE GORDURA, CONTENDO ROTULAGEM NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, REGISTRO DA ANVISA E DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. PRODUTOS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 14,99 |
| 126 | OLEO DE SOJA CX. C/ 20 UNIDS. DE 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 | R\$ 99,98 |

| | | |
|-----|--|-----------|
| | 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. | |
| 127 | OREGANO 20 GR PRODUTO DE REFERENCIA: KODILAR OU PRODUTO SIMILAR O DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 9,20 |
| 128 | OVOS BRANCOS, DE GALINHA, GRANDE. MANIPULADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SE PROVENIENTES E ANIMAIS SADIOS. ISENTOS DE 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 | R\$ 17,99 |
| 129 | PAÇOCA DE AMENDOIM - produto proveniente de matéria prima de boa qualidade, do amassamento do amendoim torrado, açúcar e sal. Acondicionado em pote de 1 kg, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | R\$ 23,75 |
| 130 | PACOTE DE PIRULITO 1KG | R\$ 9,80 |
| 131 | PÃO BISNAGA (PÃO PARA CACHORRO QUENTE) | R\$ 0,70 |

| | | |
|-----|--|-----------|
| 132 | <p>PÃO BRIOCHE-PÃO BRIOCHE, PÃO DE HAMBURGUER, 50G - 70G: PÃO DE HAMBURGUER; 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 ANTIMOFO; 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 FND N. 26, DE 14 DE JUNHO DE 2013 CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS: - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: 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 À 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 DEVERÁ TER VALIDADE DE 7 (SETE) DIAS.</p> | R\$ 0,25 |
| 133 | <p>PÃO DE MILHO 50G - FRESCO, MACIO, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA. NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORA DA ENTREGA.</p> | R\$ 0,78 |
| 134 | <p>PÃO DE QUEIJO (BOLINHA DE PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL), INGREDIENTES: ÁGUA, FÉCULA DE MANDIOCA, POLVILHO, ÓLEO DE SOJA, MARGARINA, QUEIJO, SAL, OVOS. TAMANHO MÉDIO. DEVERÁ SER ENTREGUE ASSADO.</p> | R\$ 2,40 |
| 135 | <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 FND 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 PERFURADOS QUE PERMITAM A RESPIRAÇÃO DO PRODUTO; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA.</p> | R\$ 10,99 |
| 136 | <p>PEPINO CAIPIRA EXTRA AA: PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDOS. PRÓPRIOS PARA O CONSUMO, PROCEDENTES DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS, APRESENTAREM</p> | R\$ 4,77 |

| | | |
|-----|---|-----------|
| | GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO AO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE ENFERMIDADES E LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PRODUZIDA POR INSETOS OU DOENÇAS. ISENTOS DE TERRA, PRODUTOS QUÍMICOS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA, NÃO ESTAR DESIDRATADO, COM FERIMENTO, COM PODRIDÃO. SEM UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHOS. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. ESTAREM ISENTOS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. | |
| 137 | PÊSSEGO EM PEDAÇOS EM CALDA, 500GR. ACONDICIONADO EM LATA APROPRIADA PARA SUA CONSERVAÇÃO - INGREDIENTES: PÊSSEGOS, ÁGUA, AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE-FRUTOSE E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO CAIDA DE 14 A 16 BRIX. PESO LÍQUIDO APROXIMADAMENTE 850 GR E PESO DRENADO APROXIMADAMENTE 425GR | R\$ 11,93 |
| 138 | PIMENTA DE CHEIRO - in natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, sem danos físico ou mecânico oriundo do transporte. | R\$ 3,86 |
| 139 | PIMENTÃO VERDE 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 PRÓPRIAS DA VARIEDADE, APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHE PERMITA SUPORTAR A MA-NIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NÃO ESTAREM DANIFICADOS POR QUAISQUER LESÕES DE ORGIEM FÍSICA, MECÂNICA OU POR INSETOS E DO-ENÇAS QUE AFETAM SUAS CARACTERÍSTICAS. NÃO CONTE SUBSTÂNCIA TERROSA, SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS OU CORPOS ESTRANHOS ADE-RENTES À SUPERFÍCIE DE CASCA, ESTAREM ISENTOS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, AROMA E SABOR ESTRANHOS. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. PA-DRÕES ANVISA, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO12/78 CNMPA. | R\$ 4,50 |
| 140 | PIPOCA DOCE 10GR | R\$ 0,56 |
| 141 | POLPA DE FRUTA 01 KG SABORES VARIADOS | R\$ 3,89 |
| 142 | POLVILHO AZEDO 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 | R\$ 9,95 |
| 143 | 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 | R\$ 6,99 |
| 144 | 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. | R\$ 29,60 |
| 145 | QUEIJO RALADO 1KG TIPO MEIA CURA | R\$ 45,98 |

| | | |
|-----|---|--------------|
| 146 | 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 RECONSTITUÍDO PADRONIZADO EM SEU CONTEÚDO DE MATÉRIA GORDA, CULTIVO DE BACTÉRIAS LÁTICAS ESPECÍFICAS, COALHO E/OU OUTRAS ENZIMAS COAGULANTES APROPRIADAS, CLORETO DE SÓDIO | R\$ 28,00 |
| 147 | QUIABO - PRODUTO DE ELEVADA QUALIDADE, DEVEM APRESENTAR GRAU IDEAL DE UNIFORMIDADE E DESENVOLVIMENTO QUANTO A COLORAÇÃO, TAMANHO, AROMA E SABOR QUE SÃO TÍPICOS DA VARIEDADE. LEGUMES PRÓPRIOS PARA O CONSUMO DEVENDO SER ORIGINÁRIOS DE PLANTAS GENUÍNAS E SADIAS E SEREM DE COLHEITA RECENTE. ESTAREM LIVRES DE LESÃO DE ORIGEM MECÂNICA OU PROVOCADAS POR INSETOS E DOENÇAS. ESTAREM LIVRES DE SUJIDADES, PRODUTOS QUÍMICOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERENTES NA CASCA. QUALIDADE SANITÁRIA CONFORME A LEGISLAÇÃO ANVISA, SEM DANOS FÍSICOS OU MECÂNICOS ORIUNDO DO TRANSPORTE (RACHADURAS E CORTES), DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 CNNPA. | R\$ 14,50 |
| 148 | REFRIGERANTE 2 LTS A BASE DE GUARANÁ: INGREDIENTES: ÁGUA GASEIFICADA, AÇÚCAR, EXTRATO DE GUARANÁ, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORBATO DE POTÁSSIO, AROMATIZANTE E CORANTE CARAMELO IV. REFERÊNCIA: COCA-COLA, PEPSI, SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE. | R\$ 6,80 |
| 149 | REFRIGERANTE 250 ML GUARANA | R\$ 2,27 |
| 150 | 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. | R\$ 8,34 |
| 151 | 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. | R\$ 7,09 |
| 152 | ROSCA FORRO - (TIPO FORRÓ) - UNIDADE DE 50G, SEM PRESENÇA DE SUJIDADES, FEITO NO DIA DA ENTREGA, NÃO DEVE SER EMBALADO QUENTE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA NA HORA DA ENTREGA. DE BOA QUALIDADE MACIA, FRESCO E AERADA. SERÃO REJEITADOS ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS | R\$ 28,78 |
| 153 | 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 ROSQUINHAS MAL ASSADAS, QUEIMADOS, AMASSADAS, ACHATADAS E "EMBATUMADAS ASPECTO MASSA PESSADA" E DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANORMAIS | R\$ 0,54 |
| 154 | RUCULA, HORTALICAS DE ELEVADA QUALIDADE, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDAS, COMPACTAS E FIRMES. INDISPENSÁVEL UNIFORMIDADE NA COLORAÇÃO, TAMANHO E CONFORMAÇÃO. | R\$ 4,47 |

| | | |
|-----|--|------------|
| | PRÓPRIAS PARA O CONSUMO, DEVENDO SER PROCEDENTES DE CULTURAS SADIAS, SEREM DE COLHEITA RECENTE, APRESENTANDO GRAU IDEAL NO DESENVOLVIMENTO DO TAMANHO, AROMA, COR E SABOR QUE SÃO PRÓPRIOS DA VARIEDADE. ESTAREM LIVRES DE TERRA, RESÍDUO DE FERTILIZANTES OU PRODUTOS QUÍMICOS ADERENTE NAS FOLHAS. ISENTAS DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, ODOR E SABOR ESTRANHO. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. MAÇO COM 400G, DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. | |
| 155 | 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. | R\$ 1,35 |
| 156 | SALGADOS VARIADOS TAMANHO PEQUENO (COXINHA, ENROLADINHO, ESFIRRA, PASTEL, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLIS). | R\$ 108,00 |
| 157 | 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. | R\$ 11,95 |
| 158 | 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. | R\$ 2,90 |
| 159 | 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 qualidade. | R\$ 5,90 |
| 160 | SUCO EM PÓ 25G CAIXA C/ 15 UNIDADES/AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, SUCO DE LARANJA DESIDRATADO, VITAMINA C, SULFATO DE ZINCO, VITAMINA D, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, EDULCORANTES: ASPARTAME (27MG/100ML), CICLAMATO DE SÓDIO (22MG/100ML), ACESULFAME DE POTÁSSIO (4,5MG/100ML) E SACARINA SÓDICA (1,6MG/100ML), REGULADOR DE ACIDEZ CITRATO DE SÓDIO, ANTIUMECTANTE FOSFATO TRICÁLCICO, CORANTES: DIÓXIDO DE TITÂNIO, TARTRAZINA E AMARELO CREPÚSCULO FCF, ESPESSANTES: GOMA GUAR E GOMA XANTANA, AROMATIZANTE E ESPUMANTE EXTRATO DE QUILAIA. | R\$ 0,99 |
| 161 | SUCO EM PÓ RENDE 10 LTS SABORES VARIADOS | R\$ 7,79 |
| 162 | SUCO EM PÓ RENDE 2 LTS SABORES VARIADOS | R\$ 1,33 |

| | | |
|-----|--|-----------|
| 163 | SUCO EMBALAGEM CARTONADA 1 LT. - SABORES VARIADOS. PRODUTO DE REFERÊNCIA DELVALLE OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | R\$ 4,99 |
| 164 | TEMPERO ALHO E SAL 1KG PRODUTO DE REFERÊNCIA AJINOMOTO OU PRODUTO SIMILAR OU DE MELHOR QUALIDADE | R\$ 5,83 |
| 165 | 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 SUPOORTAR 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. | R\$ 3,50 |
| 166 | TORTA DE FRANGO - FORMA GRANDE (APROXIMADAMENTE 50 CM), MASSA ASSADA (AO PONTO), RECHEIO DE FRANGO DESFIANDO. | R\$ 50,33 |
| 167 | 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. | R\$ 5,75 |
| 168 | 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 | R\$ 15,97 |
| 169 | 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 ODOUR OU SABOR ESTRANHO AOS MESMOS. PREFERÊNCIA PRODUTO AGRÍCOLA / AGROECOLÓGICO. | R\$ 10,63 |
| 170 | VINAGRE BRANCO 750 ML-resultante da fermentação acética do vinho, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, com validade mínima 10 meses a contar da data da entrega, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução RDC 27605e suas alterações posteriores N TA72 (Decreto 12486, de 20/10/78). (3555-6 - UF231) Embalagem: frasco com 750 ml. Produto de referência: Castelo, Toscano ou produto similar ou de melhor qualidade. EMULSIFICANTE EMUSTAB 200 GRAMAS | R\$ 3,00 |

IV. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição dos gêneros alimentícios necessários para atender às demandas da Secretaria de Desenvolvimento Social dos municípios de São Simão-GO e Itaguaçu-GO. Essa aquisição visa garantir a regularidade, a qualidade e a eficiência no fornecimento, conforme identificado no levantamento de mercado.

No que se refere à logística, as entregas serão realizadas de forma planejada, podendo ser direcionadas diretamente ao setor solicitante ou ao almoxarifado central, conforme especificado por meio de Ordem de Fornecimento (O.F). Essa flexibilidade logística assegura que os itens sejam entregues de forma eficiente e conforme a necessidade operacional.

O início da execução da solução será o quanto antes, após a conclusão do processo de planejamento e contratação, visando garantir que não haja interrupções no atendimento às demandas alimentares dos beneficiários dos programas sociais e assistenciais.

V. ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

A estimativa do quantitativo foi baseada nas necessidades identificadas, considerando a demanda histórica e as projeções futuras de consumo.

VI. ESTIMATIVA DE PREÇO

Estima-se que o valor total para a aquisição dos materiais, incluindo logística de entrega e demais custos associados, é de aproximadamente R\$ 1.142.627,92. As cotações e orçamentos usados para compor os preços deste ETP se encontram em anexo ao final deste documento.

VII. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO

A solução será parcelada por item, permitindo maior flexibilidade e eficiência no processo de aquisição. Essa abordagem possibilita a seleção de fornecedores especializados em cada item, o que favorece a obtenção do melhor preço e qualidade, contribuindo para a otimização dos recursos públicos.

O parcelamento por item também promove maior competitividade no mercado, ampliando as oportunidades de participação de diferentes fornecedores. Essa prática assegura benefícios econômicos, além de possibilitar ajustes pontuais conforme as necessidades específicas de cada item, garantindo o atendimento eficaz às demandas da Secretaria de Desenvolvimento Social.

VIII. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes que possam influenciar na presente aquisição. A análise detalhada evidencia a inexistência de qualquer relação direta ou dependência com outras contratações, reafirmando a autonomia e independência desta aquisição.

IX. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A proposta contida no presente documento está alinhada com as estratégias do setor solicitante, embora não esteja no Plano de Contratações Anual formalmente estabelecido pela Administração Pública.

X. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a implementação da solução proposta, espera-se atender integralmente às demandas alimentares da Secretaria de Desenvolvimento Social dos municípios de São Simão-GO e Itaguaçu-GO, assegurando a regularidade, qualidade e eficiência no fornecimento de gêneros alimentícios.

Os resultados incluem a melhoria do atendimento aos beneficiários dos programas sociais, com impacto direto na segurança alimentar e no bem-estar da população atendida. Além disso, o

parcelamento por itens permitirá uma maior competitividade no mercado, resultando em benefícios econômicos, como a obtenção de melhores preços e a otimização dos recursos públicos.

Outro resultado esperado é a eficiência logística, com entregas planejadas e flexíveis, que garantam a continuidade das atividades da Secretaria sem interrupções. A adoção de práticas sustentáveis pelos fornecedores contribuirá para a responsabilidade ambiental, social e econômica no contexto da execução desta solução.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À AQUISIÇÃO

Não será necessário adotar quaisquer providências prévias à aquisição, tais como reformas ou ajustes em estruturas existentes.

XII. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E DAS RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

Os possíveis impactos ambientais relacionados à aquisição e ao fornecimento de gêneros alimentícios incluem o aumento da geração de resíduos sólidos, como embalagens descartáveis, e a emissão de poluentes decorrentes do transporte e da logística de entrega.

Para mitigar esses impactos, será exigido dos fornecedores o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, contribuindo para a redução do volume de resíduos descartados no meio ambiente. Além disso, será incentivada a adoção de práticas sustentáveis na cadeia logística, como a otimização das rotas de transporte, com o objetivo de diminuir a emissão de gases de efeito estufa.

Outra medida mitigadora será o incentivo à aquisição de produtos provenientes de fornecedores locais, sempre que possível, reduzindo a necessidade de longos deslocamentos e promovendo o desenvolvimento econômico regional. Essas ações, além de contribuírem para a minimização dos impactos ambientais, reforçam o compromisso da Secretaria de Desenvolvimento Social com a sustentabilidade nas dimensões ambiental, social e econômica.

XIII. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO ACERCA DA VIABILIDADE DA AQUISIÇÃO

Considerando as informações apresentadas, especialmente os aspectos técnicos e econômicos, conclui-se pela plena viabilidade da aquisição da proposta apresentada neste documento. Recomenda-se, portanto, o prosseguimento do processo visando à efetivação dessa aquisição seguindo o modelo de Ata de Registro de Preço.

São Simão, 21 de Outubro de 2024



Roberta Cristina de Assis e Borges
(Secretária Municipal de Planejamento)