

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS			
Itens	Qtde	Unid	Carnes
1	50	Kg	<p>Bisteca Suína (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios abatidos sob inspeção sanitária. As Bistecas Suínas deverão apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Deverão ser fatias com peso de aproximadamente 150g, apresentar tamanhos uniformes, ser livres de queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, Deverá estar congelada e transportada em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 01 Kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
2	180	Kg	<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango sem Adição de Sal e Temperos (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>
3	40	Kg	<p>Hambúrguer Bovino (Kg):</p> <p>Classificação / Características Gerais: Produto cárneo industrializado obtido à partir de carne moída bovina e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de – 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da</p>

			<p>ANVISA/MS e Portaria 1002/SVS/MS, pesando 56g cada. Caixa com no mínimo 12 unidades, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de pimenta, livre de sujidades, larvas e parasitas.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixas de papelão reforçada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével, contendo data de fabricação, validade e peso, carimbo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 76 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA - 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
4	30	Kg	<p>Linguiça Calabresa (Kg):</p> <p>Classificação / Características Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Embalagem: deverá estar embalada em pacotes de 01Kg, resfriada e transportada em temperatura de 08 a 12°C. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na Menor embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
5	40	Kg	<p>Linguiça Toscana (Kg):</p> <p>Classificação / Características Gerais: Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deverá ser mantidas condições higiênico-sanitárias adequadas. Não será permitido parasitas, corpos estranhos ou qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Embalagem: deverá estar embalada em pacotes de 01 Kg, congelada e transportada em temperatura de -18°C. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
6	280	Kg	<p>Músculo Traseiro em Cubos ou Iscas (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. A Carne bovina em cubos congelada por processo de IQF, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p>

			<p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg, tendo os cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
7	280	Kg	<p>Coxão Mole em Bifes, Cubos ou Iscas (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. A Carne bovina em bifes, cubos ou iscas, congelada por processo de IQF, Tipo Patinho, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01Kg, tendo os bifes aproximadamente 130g, cubos as dimensões aproximadas de 2x2x2 cm e as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
8	320	Kg	<p>Patinho Moído (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/200. A Carne bovina Tipo Patinho Moído, congelado, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p>

			<p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>
9	60	Kg	<p>Presunto Cozido Sem Capa de Gordura (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 03 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
10	80	Kg	<p>Queijo Tipo Mussarela (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 03 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>
11	160	Kg	<p>Salsicha de Frango sem Corante (Kg):</p>

			<p>Classificação/ Características gerais: produto processado somente com carnes de frango, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 500g, deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>
12	320	Kg	<p>Sassami Sem Pele e Sem Adição de Sal e Temperos (Kg):</p> <p>Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 1Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na MENOR embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>
Itens			Hortifruti
13	60	Kg	<p>Abobrinha Brasileira (Kg):</p> <p>Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá</p>

			estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
14	50	Kg	Alface Crespa (Kg): Classificação/Características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg. (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
15	40	Kg	Alho Nacional/Argentino Descascado (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Embalagens: de 1 kg (Conforme Legislação Vigente). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
16	140	Kg	Batata Beneficiada Lisa (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
17	50	Kg	Beterraba Média (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
18	60	Kg	Cabotiá (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais

			genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
19	150	Kg	Cebola Média (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes e mofos. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
20	200	Kg	Cenoura Média (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 2 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
21	140	Kg	Chuchu Médio (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
22	80	Kg	Mandioquinha Salsa (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.

			Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
23	350	Kg	<p>Tomate Salada Médio (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 05Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
24	180	Dz	<p>Ovos Tipo A (Dz): Classificação/Características gerais: constituída por ovos de qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, apresentando cor branca, com formação e tamanho grande, uniforme. Deverão ser frescos, apresentar casca limpa e intacta, isenta de umidade externa anormal, mofo ou cheiro desagradável. Embalado: em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Deverá constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante e marca; nome e endereço do fabricante; carimbo/ número do SIF ou SISP.</p>
Itens			Frutas
25	120	Kg	<p>Abacaxi Pérola (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 a 05Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
26	400	Kg	<p>Banana Maçã (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 03Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.</p>

			Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
27	900	Kg	<p>Banana Nanica (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 03Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
28	60	Kg	<p>Laranja Lima (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em sacos padronizados em Kg Conforme solicitado. Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
29	240	Kg	<p>Laranja Pêra Rio (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em sacos padronizados com 01 a 10Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
30	80	Kg	<p>Limão Taiti (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa . Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 03Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú</p>

			(carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.
31	140	Kg	<p>Maçã Nacional Gala (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 01 a 03Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.</p> <p>Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
32	50	Kg	<p>Maçã Argentina (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500g a 01Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.</p> <p>Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
33	260	Kg	<p>Mamão Formosa (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 10Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.</p> <p>Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
34	150	Kg	<p>Manga Tommy (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 10Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria</p>

			tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.
35	320	Kg	<p>Melancia Média (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 10Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
36	160	Kg	<p>Pêra Argentina Willians (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes com 1 a 03 Kg ,(Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
37	200	Kg	<p>Tangerina Ponkan (Kg): Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 03 a 10Kg (Conforme solicitado). Transporte: em caminhão baú (carroceria tipo baú), de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>
38	120	Und	<p>Achocolatado em Pó (400 g): Classificação/ Características gerais: mistura de cacau em pó solúvel, açúcar refinado, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte, sal, com no mínimo 7 vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação, deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.</p>
39	60	Pcte	<p>Açúcar Tipo Cristal (5 Kg): Classificação/ Características gerais: embalado em pacotes de 5 Kg, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e sujidades. Prazo mínimo de validade</p>

			de 12 meses.
40	60	Und	Amido de Milho (kg): Classificação/ Características gerais: produto amiláceo, deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 500g
41	160	Pcte	Arroz Longo Fino (5 Kg): Classificação/ Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo. Isento de mofo, sujidades, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalado em pacotes com 5 Kg, em plástico atóxico.
42	36	Fr	Azeite de Oliva (500ml): Classificação/ Características gerais: produto obtido a partir de azeitonas sãs por processos unicamente mecânicos em condições térmicas que não elevem sua deterioração, embalado em latas ou frascos sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto Em embalagens de 250 g. Declarar marca e apresentar amostra.
43	40	Pcte	Azeitona Verde em Conserva (200g): Classificação/ Características gerais: produto obtido a partir de azeitonas sãs por processos unicamente mecânicos em condições térmicas que não elevem sua deterioração, embalado em bags ou frascos sem sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto Em embalagens de 200 g. Declarar marca e apresentar amostra.
44	180	Pcte	Biscoito de Polvilho (200g): Classificação/ Características gerais: embalado em pacotes de 200 g. Ingredientes: polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, leite em pó e farinha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Declarar marca e apresentar amostra.
45	200	Pcte	Bolacha Doce Maisena (400g): Classificação/ Características gerais: tipo maisena, embalada em pacotes de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, amido, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Declarar marca e apresentar 01 amostra.
46	200	Pcte	Bolacha Rosquinha Sabor Chocolate (400g): a) Classificação/ Características gerais: tipo rosquinha sabor Leite, embalada em pacotes de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, amido de milho ou féculas de arroz ou mandioca, sal refinado, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante. A Bolacha deverá apresentar crocância característica do produto não podendo estar dura e/ou murcha. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até

			30 dias.
47	100	Pcte	Café em Pó (500g): Classificação/ Características gerais: produto devidamente selecionado, beneficiado, torrado e moído, embalado a vácuo com peso líquido 500g. Devidamente rotulado conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 30 dias. Apresentar selo de qualidade ABIC Declarar marca e apresentar amostra.
48	40	Pcte	Coco Ralado sem Açúcar (100g): Classificação/ Características gerais: constituído por polpa de coco parcialmente desengordurado, desidratado, sem adição de açúcar, com conservante permitido por lei. Validade 4 meses e data fabricação de 30 dias. Embalagens de 100 g. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
49	72	Cx	Creme de Leite (200g): Classificação/ Características gerais: constituído por creme de leite, estabilizante permitido por lei, homogeneizado. Validade não inferior 12 meses e data fabricação de 30 dias. Embalagens em caixinhas de aproximadamente 200 g. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
50	24	Und	Doce de Leite em Pasta (800g): Classificação/ Características gerais: preparo com ingredientes sãos, embalagem plástica atóxica, sem sinais de alterações (vazamentos, furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso 800g. <u>Não poderá ter amido</u> em sua composição. Validade não inferior a 12 meses e data de fabricação de 30 dias. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
51	80	Bag	Extrato de Tomate (Bag Kg): Classificação/ Características gerais: simples e concentrado, embalado em bags com peso líquido de 1kg aproximadamente. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30g. O produto deverá estar em acordo com a NTA32 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 90 dias. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
52	48	Pcte	Farinha de Mandioca Torrada (500g): Classificação/ Características gerais: produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida. Grupo seca, subgrupo fina, classe branca, tipo 1. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Em embalagens de 500g. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
53	48	Pcte	Farinha de Milho (500g): Classificação/ Características gerais: produto obtido dos grãos de milho sadios, devidamente limpos, isenta de insetos, materiais estranhos não podendo estar úmida. Grupo seca, subgrupo grossa, classe amarela, tipo 1. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Em embalagens de 500g. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
54	80	Kg	Farinha de Trigo Especial (Kg): Classificação/ Características gerais: especial, produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpa, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1 Kg. Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.

55	720	Kg	<p>Feijão Cariquinha Tipo 1 (Kg): Classificação/ Características gerais: pacote de 1Kg carioquinha, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formato natural, maduro, limpo e seco. Será permitido o limite de 2% de impurezas, obedecendo à Portaria 161 de 24/07/87-M.A. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.</p>
56	46	Fr	<p>Fermento em Pó Químico (100g): Classificação/Características gerais: embalado em frascos de 100g. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, carbonato de cálcio e bicarbonato de sódio, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.</p>
57	60	Pct	<p>Fubá (500gramas): Classificação/Características gerais: obtido a partir da moagem do grão de milho, embalado em saco plástico atóxico, transparente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 1 Kg, com prazo de validade no mínimo de 180 dias e data de fabricação mínima de 30 dias.</p>
58	60	Kg	<p>Gelatina em Pó (Sabores: Morango/ Abacaxi/ Limão e Uva) (Kg): Classificação/Características gerais: constituído por açúcar, gelatina em pó, maltodextrina, ácido cítrico e INS 330 (acidulante), sal refinado e aromas naturais, podendo ser adicionados de corantes e aromatizantes permitidos em lei, que com simples adição de água e após resfriamento, adquire aspecto e característica de gelatina. A mistura para sobremesa de gelatina deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de 1ª qualidade e não deverá ter soja em sua formulação. Em embalagens de 1 Kg.</p>
59	40	Kg	<p>Goiabada em Barra (Kg): Classificação/Características gerais: constituídas por goiabas sãs e limpas, isenta de parasitas, sujidades, mofos, odores e sem alterações organolépticas. Preparada com aromatizantes e corantes permitidos por lei. Validade não superior a 6 meses. Embalada em pacotes de 1 Kg. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.</p>
60	110	Cx	<p>Leite Condensado (395g): Classificação/Características gerais: constituído por leite fluido padronizado, açúcar e lactose. Validade não inferior a 12 meses e data fabricação de 30 dias. Embalagens em caixinhas de aproximadamente 395g. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.</p>
61	60	L	<p>Leite de Soja (L): Classificação/ Características gerais: extrato de soja, água, açúcar, sal, vitaminas (C, E, B6, A, ácido fólico, D, B12), aromatizante (Baunilha), espessante e estabilizante lecitina de soja, isento de lactose, contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens tetrapak. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 6 meses. Em embalagens de 1litro. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.</p>
62	100	Pcte	<p>Leite em pó 400 g: Leite em pó integral instantâneo enriquecido com vitaminas A,C, D e Ferro. Embalagem com no mínimo 400 g</p>
63	4.200	L	<p>Leite longa Vida Integral (L): Classificação/ Características gerais: leite longa vida integral, derivado de animais sadios, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens</p>

			tetrapak. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 6 meses. Em embalagens de 1litro. Declarar marca e apresentar 01 amostra.
64	60	Fr	Ketchup (390g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 390 a 400g.
65	48	Fr	Maionese (500g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: água, óleo vegetal, ovo pasteurizado, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, cloreto de potássio, suco de limão, conservador, estabilizante, acidulante, corante natural páprica, aromatizante e antioxidantes . O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 500g.
66	30	Pcte	Macarrão Ave Maria com Ovos (500g): Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo Ave-Maria, em pacotes com 500g. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
67	30	Pcte	Macarrão Espaguete com Ovos (500g): Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo espaguete em pacotes com 500g. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
68	30	Pcte	Macarrão Parafuso com Ovos (500g): Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo parafuso em pacotes com 500g. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
69	24	Pcte	Macarrão Alfabeto com Ovos (500g): Classificação/ Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo Alfabeto, em pacotes com 500 g. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
70	60	Pcte	Massa para Lasanha, pré-assada (500g): Classificação / Características gerais: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma), tipo lasanha, massa pré-assada em pacotes com 500g. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.
71	320	Pte	Margarina com Sal (500g): Classificação/ Características gerais: produto que se apresenta em forma de uma emulsão cremosa homogênea, sem separação de líquidos, embalada em potes de 500g com 65 a 80% de lipídeos em sua composição.
72	60	Cx	Maria Mole em Pó (50g): Classificação/ Características gerais: constituído de mistura para preparo de Maria mole, podendo conter, aromatizantes ou corantes permitidos por lei, que com simples adicionamento de água, mistura e após resfriamento adquire aspecto e característica de Maria mole. Embalagens de 50g.

73	30	Pcte	Milho para Pipoca (500g): Classificação/ Características gerais: acondicionados em sacos plásticos transparentes, grãos graúdos, do grupo duro, classe amarela, tipo 1, identificado o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 g, com prazo de validade no mínimo de 180 dias e data de fabricação de 30 dias.
74	280	Bag	Molho de Tomate Tradicional (Kg): Classificação/ Características gerais: molho de tomate pronto, contendo tomate, açúcar, sal, amido modificado, espessante e conservante de acordo com a legislação vigente, embalado em bags de 01kg aproximadamente. Sódio máximo de 170 mg na porção de 30 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses e data de fabricação de até 90 dias.
75	24	Fr	Mostarda (aprox. 180g): Classificação/ Características Gerais: ingredientes: mostarda, açúcar, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de mostarda. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias. Em embalagens de 170 a 200g.
76	400	Fr	Óleo de Soja Refinado (900 ml): Classificação/ Características gerais: de soja, refinado, acondicionado em latas com 900 ml. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias.
77	10	Pcte	Orégano (15g): Classificação/ Características gerais: condimento de folhas desidratadas, isento de sujidades e contaminações parasitárias. Em embalagens de 15g.
78	96	Und	Refrigerante de Cola (2L): Classificação/ Características gerais: produto contendo como ingredientes básicos: água gaseificada, açúcar, noz de cola, cafeína, corante, acidulante e aroma natural, acondicionado em garrafas plásticas com 02L. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias. Declarar e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
79	96	Und	Refrigerante de Guaraná (2L): Classificação/ Características gerais: produto contendo como ingredientes básicos: água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, corante, acidulante e aroma natural, acondicionado em garrafas plásticas com 02L. Prazo de validade de 6 meses e data de fabricação de 30 dias. Declarar e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
80	50	Kg	Sal Refinado Iodado (Kg): Classificação/ Características gerais: refinado e iodado, de 1ª qualidade, embalado em pacote com 1Kg. Validade não inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias.
81	72	Fr	Vinagre Branco (750mL): Classificação/ Características gerais: fermentado acético de álcool, em embalagem plástica com aproximadamente 750 ml. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses e data de fabricação de 30 dias.
			Fórmulas Infantis
82	160	Lt	Fórmula Infantil de Partida Para Lactentes de 0 a 06 meses de idade (400g): Classificação/ Características gerais: Fórmula infantil com proteínas modificadas em relação a caseína/proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro, carboidratos 100% lactose, densidade calórica mínima de 60 kcal e máxima de 70 Kcal/100ml, isenta de glúten, em pó com diluição instantânea, indicado para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida. Atendendo todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Embalagem primária em

			latas de 400g. contendo Registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Validade no mínimo 6 meses a partir da entrega. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
83	140	Lt	Fórmula Infantil de Partida Para Lactentes de 06 a 12 meses de idade (800g): Classificação/ Características gerais: Fórmula infantil com proteínas modificadas em relação a caseína/proteínas do soro do leite, enriquecida com ferro, carboidratos no mínimo 50% lactose, densidade calórica mínima de 60 kcal e máxima de 70 Kcal/100ml, isenta de glúten, em pó com diluição instantânea, indicado para lactentes desde à partir do 6º mês de vida. Atendendo todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e da Portaria M.S. nº 977/1998. Embalagem primária em latas de 800g. contendo Registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Validade no mínimo 6 meses a partir da entrega. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
84	96	Lt	Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes e Crianças de Primeira Infância com necessidades dietoterápicas específicas à base de Soja (800g): Classificação/ Características gerais: Fórmula infantil, 100% Proteína de Soja, enriquecida com ferro, isenta de lactose, isenta de sacarose e glúten, em pó com diluição instantânea, indicado para lactentes e Crianças de Primeira Infância com necessidades dietoterápicas específicas, contendo Registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Embalagem primária em latas de 800g. Validade no mínimo 6 meses a partir da entrega. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
85	60	Lt	Fórmula Infantil Anti Regurgitação Hipoalergênica (800g): Classificação/ Características gerais: Fórmula infantil, Lactose , óleos vegetais, amido de batata, proteínas do soro de leite hidrolisadas enzimaticamente*, substâncias minerais, L-arginina, vitaminas (C, E, A, PP, ácido pantotênico, D, B1, B2, B6, K, ácido fólico, B12, biotina), L-histidina, bitartrato de colina, L-tirosina, taurina, inositol, nucleótidos, L-carnitina, cultura de Lactobacillus reuteri, em pó com diluição instantânea, indicado para lactentes e Crianças de Primeira Infância com necessidades dietoterápicas específicas, contendo Registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura. Embalagem primária em latas de 400g. Validade no mínimo 6 meses a partir da entrega. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
Itens			Congelados
86	48	Kg	Brócolis Picado e Congelado (Kg): Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.
87	80	Kg	Couve-Flor Picada e Congelada (Kg): Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.
88	80	Kg	Ervilha Fresca Congelada (Kg): Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou

			organolépticas do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.
89	80	Kg	Milho Verde Congelado (Kg): Classificação/ Características gerais: preparo com vegetais selecionados, embalado em embalagens plásticas atóxicas, congeladas, sem sinais de alterações (vazamento e furos), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto, com peso de 1 Kg. Validade não inferior a 06 meses e data de fabricação de 30 dias.
90	60	Kg	Pão de Queijo Congelado (Kg): Classificação/ Características gerais: o produto poderá conter em sua formulação: água, polvilho, ovos, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó e sal, dentre outros produtos necessários ao preparo, desde que declarados. As unidades deverão conter 15g. Após assado o produto deverá conter aspecto interno aerado e consistente, não será aceito o produto que obtiver consistência de massa crua interna após assado. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével. Embalagem: plásticas atóxicas e resistentes de 1Kg. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
			Polpa de Frutas
91	90	Kg	Polpa de Acerola (Kg): Classificação/ Características gerais: Polpa de Acerola obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
92	120	Kg	Polpa Caju (Kg): Classificação/ Características gerais: Polpa de Caju obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
93	100	Kg	Polpa de Goiaba (Kg): Classificação/ Características gerais: Polpa de Goiaba obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
94	60	Kg	Polpa de Maracujá (Kg): Classificação/ Características gerais: Polpa de Maracujá obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
95	90	Kg	Polpa de Morango (Kg): Classificação/ Características gerais: Polpa de Morango obtida por frutos de

			excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
96	90	Kg	Polpa de Uva (Kg): Classificação/ Características gerais: Polpa de Uva obtida por frutos de excelente qualidade, não fermentado, não diluído, isento de corantes e conservantes. Deverá sofrer processo tecnológico adequado para conservação de suas propriedades, sem adição de açúcar. Congelado em pacotes de 1Kg. Deverá possuir rotulagem de acordo com legislação vigente. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
97	48	Bandeja	Queijo Tipo Petit Suisse com Polpa de Morango (Bandejas com 08 unidades): Classificação/ Características gerais: produto obtido através de leite e/ou leite reconstituído padronizado, açúcar, água, creme de leite, polpa de morango, amido modificado, vitaminas, ferro, cálcio, dentre outros minerais, fermentos lácteos, espessantes, corante natural cochonila, acidulante, aromatizante e conservador de acordo com a legislação vigente. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em bandejas contendo 08 unidades de 45g cada. Não serão permitidas embalagens danificadas, estufadas e/ou furadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 01 (um) mês. Embalagem: bandejas com 08 unidades de 45g cada. Deverá seguir as especificações de rotulagem de acordo com a legislação vigente. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Declarar marca e apresentar 01 amostra na menor embalagem original.
Itens			HIGIENE PESSOAL:
98	150	Und	Creme Dental 90 Gramas: Ingredientes ativos, fluoreto de sódio (1450 PPM de Flúor) Tricosan 0,3% e outros ingredientes Água, Glicerina, sorbitol, sílica hidratada lauril, sulfato de sódio, copolímero PVM/MA, aroma, carregema, sacarina sódica. Hidróxido de sódio, corante branco.
99	70	Unid	Creme dental Infantil em Gel 50 gramas: Com baixa abrasividade, pesando no mínimo de 50 gramas, sabor tutti- Frutti, composto de sorbitol, água, sílica hidratada, lauril sulfato sódio, peg 12, goma celulosa, fluoreto de sodium com no mínimo 1100 PPM.
	150	Unid	
100	100	Unid	Sabonete 90 gramas: Barra com no mínimo 90 gramas com ativos hidratantes, PH Neutro antibacteriano, Perfumado
101	80	Cx	Sabonete Infantil 90 gramas: Barra Glicerinado suave (PH entre 5,5 a 8,5) com no mínimo 90 gramas
102	70	Unid	Hastes Flexíveis com no mínimo 75 Unidades: Hastes de Algodão antialérgico, contem ranhaduras nas duas extremidades para melhor fixação do algodão(Tricosan 0,4%) composição hastes de plipropileno, algodão hidrófilo com 15 unidades
103	50	Unid	Escova Dental Adulto: Cerdas Mácias de nylon , com 04 fileiras de tufos, com cerdas aparadas e arredondadas, escova compacta, cabeça arredondada, cabo opaco, anatômico medindo cerca de 16 e 17 cm
104	40	Galão	Escova Dental Infantil: Cerdas mácias de nylon com 03 filéiras de tufos, com cerdas aparadas e arredondadas, escova compacta, cabeça arredondada, cabo opaco anatômico medindo cerca de 15 cm
105	40	Galão	Condicionador de Cabelo Adulto galão de 05 litros: Condicionador Adulto para

			cabelos, antialérgicos para todos os tipos de cabelo
106	40	Frasco	Shampoo para Cabelo Adulto galão de 05 litros: Shampoo Adulto para cabelos, antialérgicos para todos os tipos de cabelo
107	40	Frasco	Shampoo Infantil Neutro de 200 ML: Frasco de 200 ML composição cocoamidoprobil betaina. Tridecil éter sulfato de sódio, polietileglicol, laurato de sorbitano, imidazolina láurica- mirística, glicerina, lauril éter carbolixato, fragrância formula sem alccol e com PH balanceado sendo suave ao couro cabeludo
108	60	Unid	Condicionador Infantil de 200 ML: Hipoalérgico, PH Balanceado e fragrância neutra
109	30	Unid	Esponja Para Banho medida 105x70x20mm: Espuma de Poliuretano, fibra sintética, resina sintética mineral. Formato anatômico dupla face, dermatologicamente testada embalada individualmente.
110	40	Rolo	Mamadeira de 240 ml bico Tradicional e de silicone : Com bico tradicional (redondo) e de silicone de 240 ml, em plástico resistente atóxico, resistência a temperatura com o bico em silicone e certificação INMETRO Rosa e tampa de polipropileno, disco de vedação de polipropileno e termoplástico elastômero, Diversas cores
111	40	Unid	Fio Dental com no mínimo 50 Metros:
112	100	Pct	Lenço Umedecido Infantil com 75 Unidades: Composto por água, lanolina, propilenogliol, cocamidopropil, betaina, polissorbato 20, edta, metilparabeno, diclorobenzílico, bronopol e perfume, com loção de PH balanceado, sem alccol acondicionado em Póte contendo 75 lenços no formato 19x12 cm medida aproximada, picotados, embalagem com lacre de proteção, tampa abre e fecha e orifício para retirada do lenço.
113	100	Pct	Fralda Descartável Tamanho P: Com barreira Antivazamento ou superimpermeáveis, gel super absorvente e camada de proteção ultra seca pacote com no mínimo 34 unidades composição: filme de polipropileno, polpa de celulose, polímetro superabsorvente, não de tecido polipropileno, não tecidos de fibras bicomponentes e fibras poliéster, alo e vera, adesivo termoplástico, fios de elástico, fitas adesivas.
114	100	Pct	Fralda Descartável Tamanho M: : Com barreira Antivazamento ou superimpermeáveis, gel super absorvente e camada de proteção ultra seca pacote com no mínimo 30 unidades composição: filme de polipropileno, polpa de celulose, polímetro superabsorvente, não de tecido polipropileno, não tecidos de fibras bicomponentes e fibras poliéster, alo e vera, adesivo termoplástico, fios de elástico, fitas adesivas.
115	100	Pct	Fralda Descartável Tamanho G: Com barreira Antivazamento ou superimpermeáveis, gel super absorvente e camada de proteção ultra seca pacote com no mínimo 26 unidades composição: filme de polipropileno, polpa de celulose, polímetro superabsorvente, não de tecido polipropileno, não tecidos de fibras bicomponentes e fibras poliéster, alo e vera, adesivo termoplástico, fios de elástico, fitas adesivas.
116	150	Und	Fralda Descartável Tamanho XG: Com barreira Antivazamento ou superimpermeáveis, gel super absorvente e camada de proteção ultra seca pacote com no mínimo 22 unidades composição: filme de polipropileno, polpa de celulose, polímetro superabsorvente, não de tecido polipropileno, não tecidos de fibras bicomponentes e fibras poliéster, alo e vera, adesivo termoplástico, fios de elástico, fitas adesivas.