COLID PRIME

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME

Av. 18 de Agosto, n.º 392 - Porto Firme - MG Telefax: (31) 3893.1456

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL Nº 047/2023

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2023

PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2023 **REGISTRO DE PREÇO Nº 018/2023**

Razão Social:
CNPJ Nº:
Endereço:
E-mail:
Cidade: UF:
Telefone/fax:
Pessoa/contato:
Recebemos, através da Comissão Permanente de Licitações da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, nesta data, cópia do instrumento
convocatório da licitação acima identificada.
convocatorio da nenação acima identificada.
Local:, de de 2023.
Assinatura
Senhor Licitante,
Visando comunicação futura entre essa Prefeitura Municipal e esta
empresa, solicitamos de Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do
•
edital e remeter ao Setor de Licitação para o seguinte Fax: (31) 3893-1456 ou
pelo E-mail: licitacaoportofirme@yahoo.com.br. A não remessa do recibo
exime o Setor de Licitação da comunicação de eventuais retificações
ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações
adicionais.
Porto Firme/MG, de de 2023.
1 01 to 1 11 1110/1 11010, dc dc 2023.
Admilso Antonio da Silva

Admilso Antonio da Silva Pregoeiro



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

EDITAL Nº 047/2023 PROCESSO LICITATÓRIO N. 061/2023 PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2023 REGISTRO DE PREÇO Nº 018/2023

Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG. Pregão Presencial nº 021/2023. Torna público que fará realizar licitação na modalidade Pregão Presencial nº 021/2023, na data de 16/08/2023, às 09h00min, Processo Licitatório nº. 061/2023, objetivando o Registro de Preço para futuras e eventuais aquisição de gêneros alimentícios descritos e especificados no anexo I, destinados à Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino. Informações pelo telefone (0xx31) 3893-1456, Porto Firme/MG, 01/08/2023.

A Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, com sede na Avenida 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 18.567.354/0001-88, isenta de Inscrição Estadual, por intermédio de seu Pregoeiro o Sr. Admilso Antonio da Silva, designado pela Portaria nº 001/2023, torna público aos interessados a abertura do Processo Licitatório n.º 061/2023, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, na modalidade Pregão Presencial tipo REGISTRO DE PREÇO nº 018/2023, visando futuras aquisições de gêneros alimentícios, descritos e especificados no anexo I, destinados à Merenda Escolar da Rede Municipal de Ensino.

O pregão terá como Equipe de Apoio, os membros e servidores da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, indicados na portaria nº 001/2023, e será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, pela Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93, pelas Leis Complementares nº 123, de 14/12/2006 e Lei nº 147/2014, pelo Decreto municipal nº 153/2017 e 154/2017 e subsidiariamente pelas demais normas pertinentes e pelas condições fixadas neste presente Edital.

1 - OBJETO



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preço para **FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, DESCRITOS E ESPECIFICADOS NO ANEXO I DESTE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO,**

DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

1.2. Por se tratar de licitação para contratação de itens com valor inferior a R\$

80.000,00 (oitenta mil reais), e, visando a promoção do desenvolvimento

econômico e social no âmbito municipal e regional, fica determinado a

exclusividade para a participação de empresas enquadradas nas modalidades

MEI, ME e EPP, sediadas neste município e/ou na região, em uma distância de

até 100 (cem) Km via estrada de rodagem, em observância ao art. 47 da Lei

Complementar 147/2014.

1.2.1. Todavia, seguindo recomendação do Tribunal de Contas do Estado

de Minas Gerais, não havendo a participação do número mínimo de 03 (três)

empresas nas condições supracitadas, ou que os preços apresentados pelas

mesmas sejam superiores ao praticado no mercado e/ou não vantajoso para o

município, permitir-se-á a participação de todas as demais empresas que

atenderem as exigências editalícias.

1.3 - Constituem anexos do presente edital, dele fazendo parte integrante:

- Anexo I – Relação de itens, especificações e condições comerciais;

- Anexo II - Modelo de credenciamento

- Anexo III - Modelo de proposta comercial;

- Anexo IV - Modelo de declarações;

- Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preço; e

- Anexo VI - Declaração de empresa enquadrada como MEI, ME ou EPP.

2 – DA DATA DA SESSÃO PÚBLICA

A sessão pública de abertura deste certame ocorrerá no dia, horário e local

especificados abaixo:

DIA: 16/08/2023

HORÁRIO: 09h00min (nove horas)



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

APRESENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO DOS LICITANTES: Dia 16/08/2023 de 08h30min (Oito horas e trinta minutos) às 09h00min (Nove horas).

ABERTURA DA SESSÃO OFICIAL DO PREGÃO: Dia 16/08/2023 às 09h00min (nove horas).

LOCAL DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO: No Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, na Av. 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG, CEP: 36576-000.

Não havendo expediente na data supracitada, a data limite para recebimento das propostas comercial e a abertura da sessão estarão prorrogadas para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário.

CONSULTAS DO EDITAL E ESCLARECIMENTOS: No Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, na Av. 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG, CEP: 36576-000, ou pelo telefone (0xx31) 3893-1456.

As empresas e/ou representantes que adquirirem o instrumento convocatório se obrigam a acompanhar as publicações referentes ao processo por solicitação de informações via telefone a Comissão Permanente de Licitação, por publicações no jornal Minas Gerais, no Diário Oficial do município "Quadro de Avisos" ou no Site: www.portofirme.mg.gov.br, quando for o caso, com vista a possíveis alterações e avisos.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar desta licitação todas e quaisquer empresas especializadas do ramo (objeto contratual previsto no contrato social da empresa) que atendam às condições estabelecidas neste edital, aplicando no que couber a Lei 147/2014.
- 3.2. Não poderá participar direta ou indiretamente da licitação e do fornecimento de bens necessários:



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

- 3.2.1. Quem tiver sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 3.2.2.2 Quem estiver sobre processo de falência ou concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país;
- 3.2.2.3. Consórcio de proponentes;
- 3.2.2.4. empresa que não se enquadre nas condições definidas no item 1.2, exceto não havendo a presença de pelo menos 03 (três) empresas naquela condição.

4 - DA DISPONIBILIDADE E AQUISIÇÃO DO EDITAL

- 4.1. Para consulta e conhecimento, os interessados poderão adquirir o Edital completo do certame e Anexos no seguinte endereco:
- 4.1.1. <u>licitacaoportofirme@yahoo.com.br</u>, <u>www.portofirme.mg.gov.br</u>
- 4.1.2. No Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, na Av. 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG, CEP: 36576-000.

5 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. A proposta comercial e os documentos de habilitação de cada licitante deverão ser apresentados em envelopes distintos, indevassáveis e colados, sob pena de desqualificação, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE "ENVELOPE 1 – PROPOSTA COMERCIAL" PREGÃO PRESENCIAL N. ° 021/2023 PROCESSO LICITATÓRIO N° 061/2023 REGISTRO DE PREÇO N° 018/2023

RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE "ENVELOPE 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO" PREGÃO PRESENCIAL N. ° 021/2023



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2023 REGISTRO DE PREÇO Nº 021/2023

- 5.2. Os referidos envelopes deverão ser entregues ao Pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, no dia, horário e local indicado no item "2" deste instrumento.
- 5.3. A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME <u>não</u> se responsabilizará por envelopes de "Proposta Comercial" e "Documentos de Habilitação" entregues diferentemente do exigido no item anterior ou envelopes entregues ou protocolizados fora do prazo ou a outro setor ou pessoa.

6 - DO CREDENCIAMENTO

- 6.1. O pregoeiro, no dia, local e horário, designados para a sessão pública, procederá ao credenciamento dos interessados na licitação.
- 6.2. O horário do credenciamento será de **08h30min às 09h00min do dia 16/08/2023**, impreterivelmente, e será efetuado conforme a ordem de chegada dos interessados.

Vencido esse prazo, o pregoeiro declarará encerrado o credenciamento, momento que, não mais será aceito novos proponentes, iniciando-se, em seguida à abertura da sessão pública.

- 6.3. O proponente deverá apresentar ao Pregoeiro, Mandado de Procuração juntamente com o Documento de Identidade ou outro documento legalmente equivalente.
- 6.4. O credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular de procuração, ou outro documento que comprove os necessários poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, principalmente quanto ao lance verbal e desistência ou manifestação de recurso.
- 6.5. No caso de credenciamento por instrumento particular de procuração, com firma reconhecida de dirigente, sócio ou proprietário da empresa proponente, deverá ser apresentada cópia autenticada do respectivo Estatuto ou Contrato



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

Social, e da última alteração estatutária ou contratual, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

- 6.6. Juntamente com os documentos de credenciamento a empresa deverá apresentar "Declaração" dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação solicitados pelo edital.
- 6.7. O documento de **CREDENCIAMENTO** deverá obedecer ao modelo do **ANEXO II** e as Declarações deverão obedecer ao modelo **do Anexo IV deste Edital**.
- 6.8. O credenciamento do licitante ou de seu representante legal junto ao pregoeiro implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de sua capacidade legal para realização das transações inerentes ao pregão presencial.

Em se tratando de empresa enquadrada na modalidade **MEI, ME ou EPP**, a proponente deverá apresentar Declaração de enquadramento na respectiva modalidade, conforme **modelo constante no anexo VI**.

O participante que não preencher os requisitos para o credenciado, fica terminantemente proibido de ofertar lances em nome da empresa, na fase apropriada, uma vez que a finalidade do credenciamento é somente para tal ordem.

7 - DA PROPOSTA COMERCIAL

- 7.1. A proposta comercial deverá ser apresentada em uma via, datilografada/digitada, sem rasuras, emendas, borrões, ressalvas, entrelinhas ou outras omissões que dificultem o seu entendimento e assinada pelo representante legal da empresa. Dela deverá constar obrigatoriamente, sob pena de desclassificação, as seguintes informações:
- a) Razão Social, número do CNPJ, endereço e e-mail da empresa proponente;
- b) Descrição do objeto ofertado, conforme especificações constantes no Anexo I deste edital, incluindo MARCA, PREÇO UNITÁRIO E PREÇO TOTAL DE <u>CADA ITEM cotado;</u>



- c) A proposta comercial poderá referir-se a um ou mais itens de acordo com a conveniência da empresa licitante, <u>podendo ser solicitado por parte</u> do Pregoeiro, amostra do produto ofertado pela empresa vencedora.
- d) Havendo a necessidade de apresentação de amostras, será concedido o prazo de até 03 (Três) dias úteis para a devida apresentação. A não apresentação do produto no prazo estipulado ou apresentação de produto incompatível com a descrição constante no anexo I, acarretara a desclassificação do item.
- e) Prazo de validade da proposta, não inferior a 90 (**Noventa**) dias;
- f) Assinatura do representante legal.
- 7.3. Propostas que possuírem pequenas incorreções que não acarretem lesões ao direito das demais licitantes poderá ser <u>retificadas pelo representante legal da empresa</u> ou seu mandatário na sessão pública do pregão, após autorização do pregoeiro.
- 7.4. Só serão admitidas propostas que ofertem apenas um preço para cada item do objeto desta licitação.
- 7.5. A apresentação da proposta por parte da licitante significa pleno conhecimento e integral concordância com os Títulos e condições deste edital e total sujeição à legislação pertinente.
- 7.6. As propostas comerciais deverão ser apresentadas no padrão do modelo constante do Anexo III deste edital.
- 7.7. Propostas apresentadas sem prazo de validade ou com prazo de validade inferior ao exigido no item 7.1 "e" deste edital, serão consideradas, desclassificadas.
- 7.8. O preço deverá ser cotado considerando a entrega dos gêneros alimentícios de forma parcelada, junto à Secretaria Municipal de Educação ou no setor de Compras da Prefeitura Municipal de Porto Firme, na Av. 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG, de forma imediata, no prazo de até 03 (Três) dias úteis, a contar da data de recebimento da ordem de fornecimento.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

No preço devera estar incluso todos os valores de quaisquer outros gastos ou despesas com o transporte, tributos, fretes, outros encargos ou acessórios, trabalhistas, previdenciários e etc.

7.8.1. A não entrega dos produtos solicitados, no prazo e condições acima estipulados, acarretará a notificação da empresa para entrega no prazo de 24h00min e alegações no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de rescisão unilateral da Ata de Registro de Preço.

- DA HABILITAÇÃO

- Regularidade Jurídica:
- 8.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- 8.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado do documento de eleição de seus administradores;
- 8.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- 8.1.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 8.1.5. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ;
- 8.1.6. Certidão de Concordata, Falência ou em Recuperação Judicial devidamente atualizada, datada nos últimos 90 (noventa) dias;
- 8.1.7. Alvará da Vigilância Sanitária Municipal.

8.2 - REGULARIDADE FISCAL:

- 8.2.1. Alvará de localização e funcionamento válido na data de abertura do certame;
- 8.2.2. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
- 8.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da empresa licitante.
- 8.2.4. CNDT (Certidão Negativa Débitos Trabalhista).



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

- 8.3 Juntamente com os documentos referidos nesta cláusula serão apresentados para fins de habilitação, Declarações, assinadas pelo representante legal da empresa, firmadas sob as penas da lei:
- 8.3.1. De que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensa do direito de licitar com o Poder Público;
- 8.3.2. De que a empresa não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei nº 9.854 de 27 de outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei.
- 8.3.3. De disponibilidade de recursos humanos e materiais, equipamentos, ferramentas necessários ao cumprimento do objeto desta licitação, assinada pelo representante legal da empresa.

8.3.4. As declarações deverão ser apresentadas conforme modelo constante do Anexo IV deste ato convocatório.

- 8.4 Os documentos necessários ao credenciamento, bem como à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia (legível) autenticada por Cartório competente, ou ainda ser autenticado pelo Pregoeiro na sessão pública do respectivo Pregão, mediante a apresentação do original.
- 8.5. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte esta deverá apresentar os documentos de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição, caso seja adjudicatária deste certame, nos termos do art. 42 da Lei Complementar n°. 123/2006;
- 8.6. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal exigida neste edital, será assegurado à microempresa ou empresa de pequeno porte adjudicatária deste certame o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do momento em que for declarada a vencedora, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa;
- 8.7. A falta de regularização da documentação no prazo previsto neste Edital implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

previstas no art. 81 da Lei n°. 8.666/93, sendo facultada à Administração convocar o segundo melhor lance;

- 8.8. O pregoeiro e a equipe de apoio, em caso de dúvidas, efetuarão consulta ao sítio da Receita Federal na *internet* para certificação sobre a regularidade da inscrição da empresa no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ, em observância à Instrução Normativa da SRF nº. 200, de 13/09/2002, confirmando, ainda, a autenticidade dos demais documentos extraídos pela *internet*, junto aos sítios dos órgãos emissores, para fins de habilitação;
- 8.9. Procedida à consulta, serão impressas declarações demonstrativas/comprovantes da situação do licitante que serão juntados aos autos do processo licitatório.

9 - DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. Encerrado o prazo de credenciamento, o Pregoeiro declarará aberta à sessão pública, recebendo, exclusivamente, dos participantes devidamente credenciados os envelopes contendo a proposta comercial e os documentos de habilitação, respeitando-se a ordem de credenciamento efetuada.

9.2. Classificação das propostas comerciais

- 9.2.1. Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas e verificado o atendimento à todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.
- 9.2.2. O pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço por ITEM e aqueles que tenham apresentado propostas em valores superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.
- 9.2.3. Se não houver, no mínimo, três propostas de preços nas condições definidas na cláusula anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.

9.3. Lances Verbais



- 9.3.1. Aos licitantes classificados, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais.
- 9.3.2 Como critério de desempate, fica estabelecida a preferência de contratação para os microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar Federal n. 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei Complementar 147/2014.
- 9.3.2.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas MEI, ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.
- 9.3.3 Para efeito do disposto no subitem 9.3.2, ocorrendo o empate, procederse-á da seguinte forma:
- 9.3.3.1 a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- 9.3.3.2 não ocorrendo contratação da MEI, ME ou EPP, na forma do subitem 9.3.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do mesmo subitem, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 9.3.3.3 no caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEI, ME ou EPP que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.3.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 9.3.4. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no subitem 9.3.3, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 9.3.5. O disposto no subitem 9.2 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 9.3.5. Se 02(duas) ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação de lances.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

- 9.3.6. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelos licitantes, para efeito de posterior ordenação das propostas.
- 9.3.7. O valor de decréscimo dos lances será determinado pelo pregoeiro na sessão pública do pregão.

9.4. Julgamento

- 9.4.1. O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO** ofertado por **ITEM**, e as especificações técnicas e demais condições definidas neste Edital. (Ver Anexo I).
- 9.4.2. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivamente a respeito.
- 9.4.2.1. Caso não se realizem lances verbais será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.
- 9.4.2.2. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.
- 9.4.3. Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.
- 9.4.4. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.
- 9.4.5. Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital, para o qual apresentou proposta.
- 9.4.6. Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o Pregoeiro poderá negociar para que seja obtido um melhor preço.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

- 9.5. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelos licitantes.
- 9.6. Havendo interesse de algum licitante em interpor recursos, serão recolhidos os envelopes de habilitação de todos os participantes, até o julgamento dos recursos.
- 9.7. O pregoeiro devolverá os envelopes de "documentos de habilitação", inviolados, nos seguintes casos:
- 9.7.1. após a decisão dos recursos, os licitantes julgados desclassificados em todos os itens;
- 9.7.2. após a efetiva entrega pelo vencedor do objeto licitado;

10 - DO DIREITO DE IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS

- 10.1. Impugnações aos termos do Edital poderão ser interpostas por qualquer cidadão ou licitante, no prazo de 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, dirigidas ao pregoeiro da Prefeitura Municipal, devendo ser protocolizada no Setor de licitações da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, na Av. 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG.
- 10.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá imediata e motivadamente, manifestar a intenção de recorrer.
- 10.3. A preliminar do recurso será lavrada em ata, sendo concedido prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 10.4. O licitante poderá também apresentar as razões no ato do pregão, as quais serão reduzias a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde de logo intimados para apresentar contrarrazões no prazo de 03 (três) dias, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 10.5. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, importará a decadência do direito de recurso.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

- 10.6. Os recursos deverão ser decididos no prazo de cinco dias úteis.
- 10.7. O acolhimento de recuso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento
- 10.8. O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos desta Instituição e comunicado a todos os licitantes via fax ou correio eletrônico.

11 – DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 11.1. Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente.
- 11.2. Decididos os recursos por ventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

12 - DA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

- 12.1. Fica o licitante vencedor convocado a assinar a Ata de Registro de Preços, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, na Av. 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG, em até 03 (três) dias úteis a contar da data da devida comunicação, a qual ocorrerá por meio de publicação no site: www.portofirme.mg.gov.br.
- O não comparecimento no prazo acima determinado, acarretará a "desclassificação", e por consequência, a convocação dos demais licitantes na respectiva ordem de classificação, para em querendo, assinar a respectiva ata.
- 12.2. Qualquer solicitação da empresa vencedora decorrente dessa licitação, deverá ser enviada exclusivamente ao Setor de Licitação/Pregão, dirigida ao Pregoeiro Oficial para as providências necessárias.
- 12.3. O objeto deverá ser entregue de forma parcial, à contar da data de assinatura da Ata de Registro de Preço, mediante solicitações parciais, não se admitindo exigência de pedido mínimo.

13 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. A recusa do adjudicatário em assinar a ata de Registro de Preço no prazo estabelecido pelo ÓRGÃO GERENCIADOR, bem como o atraso e a inexecução



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

parcial ou total do Contrato, caracterizarão descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.

- 13.1.1. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;
- 13.1.2. Multas:
- 13.1.3. Rescisão unilateral da Ata de Registro de Preço sujeitando-se a DETENTORA ao pagamento de indenização ao ÓRGÃO GERENCIADOR por perdas e danos;
- 13.1.4. Suspensão temporária do direito de licitar com a Prefeitura Municipal de Porto Firme;
- 13.1.5. Indenização ao ÓRGÃO GERENCIADOR da diferença de custo para contratação de outro licitante;
- 13.1.6. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, no prazo não superior a cinco anos.
- 13.2. A multa será aplicada a razão de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso no fornecimento dos materiais, sobre o valor total dos materiais.
- 13.3. O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor da Ata de Registro de Preço.
- 13.4. As sanções previstas neste capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa a DETENTORA, no prazo de cinco dias úteis a contar da intimação do ato.
- 13.5. Extensão das penalidades
- 13.5.1. A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada àqueles que:
- a) retardarem a execução do pregão;
- b) demonstrarem não possui idoneidade para contratar com a Administração; e
- c) fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

14 - DO PAGAMENTO

14.1. O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado em até 30 (trinta) dias a contar da data de recebimento definitivo dos gêneros alimentícios, mediante ainda a comprovação de que todo o pedido foi



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

recebido a contento, o qual será efetuado por intermédio de nota de empenho, nota fiscal eletrônica e liquidação, de acordo com o pedido realizado.

- 14.2. Caso seja constatado que a empresa não realizou a entrega conforme pedido, esta será notificada para completa-lo no prazo de até 01 (um) dia útil, sob pena de rescisão unilateral da Ata de Registro de Preço, além da suspensão do pagamento da respectiva Nota Fiscal, até a regularização do pedido.
- 14.3. A dotação orçamentária destinada ao pagamento dos objetos licitados está previsto e indicado no processo, pela área competente da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, sob os números: 2.05.01. 12.306.003.2.0024 MERENDA ESCOLAR DO ENSINO FUNDAMENTAL 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 02.05.01.12.306.003.2.0025 FORNECER MERENDA ESCOLAR PARA O ENS. INFANTIL 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO 02.05.01.12.306.003.2.0026 MERENDA ESCOLAR DO E.J.A. 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO.

15 - DO FORNECIMENTO

- 15.1. Os gêneros alimentícios serão adquiridos de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação, sob o acompanhamento do Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG.
- 15.2. As entregas deverão ser efetivadas de forma parcelada, de forma imediata, no prazo de até 03 (Três) dias úteis, a partir da assinatura da Ata de Registro de Preço e recebimento da ordem de compra emitida pelo Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, não sendo admitida por parte da licitante, exigência de pedido mínimo.

15.3. É dever do proponente vencedor, cumprir com todas as normas regulamentadoras para com a comercialização do objeto licitado.

15.4. A Detentora poderá submeter os produtos à mais ampla fiscalização por parte da Prefeitura, através do responsável pelo recebimento dos produtos, prestando esclarecimento solicitado, atendendo as reclamações formuladas, inclusive conferir todas as especificações do produto entregue para com aqueles descritos no edital. Caso seja atestada a qualidade inferior ao licitado, o mesmo será rejeitado, obrigando a detentora a substituí-lo de forma que não provoque prejuízos ao órgão gerenciador, pois em hipótese alguma será aceito produto que não possua a qualidade definida no Edital.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

15.5. A licitante vencedora ficará obrigada a completar o pedido e/ou a trocar a suas expensas o produto que vier a ser recusado, a qual terá o prazo máximo de 01 (um) dia útil para fazê-lo, sem custos adicionais para o município.

16 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra sendo considerado totalmente aceito após apresentação da documentação e da proposta comercial, momento que não serão aceitos alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.
- 16.2. Os proponentes interessados tanto nas "propostas comerciais" como dos "documentos de habilitação" poderão a qualquer tempo, solicitar junto ao Pregoeiro, vista dos autos do processo.
- 16.3. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.
- 16.4. É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após a abertura da sessão do pregão.
- 16.5. O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões conforme previsto no parágrafo 1º do artigo 65 da Lei 8.666/93.
- 16.6. É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste pregão, exceto se previamente autorizado pela Prefeitura Municipal de Porto Firme.
- 16.7. A presente licitação somente poderá ser revogada ou anulada, conforme previsto na legislação pertinente.
- 16.8. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 16.9. Informações complementares que visam obter maiores esclarecimentos sobre a presente licitação serão prestadas pelo Pregoeiro, através do E-mail:

PREF

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME

Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

licitacaoportofirme@yahoo.com.br, pelo telefax (31) 3893-1456 ou no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, na Av. 18 de Agosto, nº 392, Bairro Centro, na cidade de Porto Firme/MG, CEP: 36576-000.

Prefeitura Municipal de Porto Firme (MG), 01 de agosto de 2023.

ADMILSO ANTONIO DA SILVA PREGOEIRO OFICIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME

Aprovo o presente edital, quanto o seu aspecto formal.

Randolpho Martino Júnior Advogado OAB/MG n.º 72.561



Av. 18 de Agosto, n.º 392 - Porto Firme - MG Telefax: (31) 3893.1456

ANEXO I

DESCRIÇÃO DO OBJETO

PREGÃO N° 021/2023 - TIPO PRESENCIAL

REGISTRO DE PREÇO Nº 018/2023

ITEM	ALIMENTO	DESCRIÇÃO	PESO DO PRODUTO	SUGESTÃO DE MARCA	QUANT. TOTAL	PESO/ UNIDADE
1	ABACATE	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA LISA. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS FRUTAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS FRUTAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDAS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR.	FRUTO: 600 G		300	KG
2	ABACAXI	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. A POLPA DEVE ESTAR DOCE, INTACTA E FIRME. A CASCA DEVE POSSUIR COLORAÇÃO AMARELO-ESVERDEADA, COM COROA FIRME AO FRUTO. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS FRUTAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS FRUTAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DO FRUTO: 1,5 KG		500	UN



	ABÓBORA	HORTALIÇA IN NATURA, DE 1º QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA, LUSTROSA, COM CORES VARIANDO DO VERDE AO AMARELO-ALARANJADO E ASPECTO FRESCO. DEVERÁ APRESENTAR CASCA FIRME, SEM MANCHAS E RACHADURAS OU PARTES MOLES. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 1,8	400	KG
3		CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			
4	ABOBRINHA	HORTALIÇA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA, LUSTROSA, COR VERDE BRILHANTE E ASPECTO FRESCO. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	HORTALIÇA: 300	300	KG



	I		I			1
5	ACHOCOLATADO EM PÓ	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EM PÓ HOMOGÊNEO, COR MARROM CLARO A ESCURO, COM ODOR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTO DEXTRINA, MINERAIS (FERRO, ZINCO, SELÊNIO), VITAMINAS (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CONTEÚDO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 18 G DE CARBOIDRATOS, 0,3 G DE GORDURA, 0,1 G DE GORDURA SATURADA E 51 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 400 G.	TODDY, GAROTO, APTI NESCAU OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	300	PACOTE 400 G
6	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL	PRODUTO PROCESSADO DA CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 5 KG	UNIÃO, DELTA, CORURIPE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 5 KG
7	AÇÚCAR, TIPO MASCAVO	PRODUTO PROCESSADO DA CANA DE AÇÚCAR. NÃO APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO E PESO INSATISFATÓRIO. RICO EM FERRO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO ESTAR INTACTA.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	UNIÃO, DELTA, CORURIPE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	250	PACOTE 500 G
8	ADOÇANTE	PRODUTO PROCESSADO. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES ARTIFICIAS (SACARINA SÓDICA, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO E SUCRALOSE), CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO, METILPARABENO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM TRANSPARENTE, CONTENDO 100 ML POR UNIDADE	UNIÃO, LINEA, ZERO-CAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	80	FRASCO 100 ML



		PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM BULBOS DE				
9	ALHO	TAMANHO MÉDIO A GRANDE. DENTES LIMPOS, FIRMES, BEM DEFINIDOS, UNIDOS E SEM A PRESENÇA DE DENTES DE ALHO DANIFICADOS, MOFADOS OU COM ALTERAÇÃO NA COLORAÇÃO. CASCA BRANCA E ÍNTEGRA. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	CABEÇA: 42 A 66		400	KG
10	AMEIXA PRETA FRESCA IMPORTADA	FRUTA FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, LUSTROSA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA A SUA ESPÉCIE, TAMANHO GRANDE. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			160	KG
11	AMEIXA PRETA SECA	FRUTA SECA, SEM CAROÇO, IMPORTADA, SELECIONADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, SEM SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 100 G		100	PACOTE 100 G
12	AMENDOIM CRU	PRODUTO COM GRÃOS ÍNTEGROS, CRUS, COM CASCA, PELE AVERMELHADA, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, CARUNCHOS, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS OU OUTROS GRÃOS. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER		YOKI, SANTA HELENA, DORI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	260	PACOTE 500 G



		SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.				
		33. 23(7.3 (1.3.2) 11.2223.				
		PRODUTO COM GRÃOS INTEIROS, DESCASCADO E				
		TORRADO DE BOA QUALIDADE, COM SABOR E				
		ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA		YOKI, SANTA		
		DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE,	F	HELENA, DORI		
	AMENDOIM	TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES	EMBALAGEM DO	OU DE	0.00	PACOTE 500
	TORRADO	E NÃO VIOLADA. NÃO DEVE APRESENTAR MOFO,	PRODUTO DEVE	QUALIDADE	260	G
		CARUNCHOS, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS	CONTER: 500 G	IGUAL OU		
		SÓLIDAS OU OUTROS GRÃOS. A CONTAR DA DATA		SUPERIOR		
		DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER				
13		SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.				
		PRODUTO AMELACE EXTRAÍDO DE MILHO,				
		COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA FINA, ISENTO DE		MAISENA,		
		MOFO E SUJIDADES. LIVRE DE FERMENTAÇÃO.		YOKI, AMAFIL,		
	AMIDO DE	EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE	OU DE	250	PACOTE 500
	MILHO	E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE	CONTER: 500 G	QUALIDADE	250	G
		IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A	CONTER. 500 G	IGUAL OU		
		CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO		SUPERIOR		
14		PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.				
		ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO				
		1, INTEGRAL, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 2				
		(PESO COZIDO IGUAL A 2 VEZES O PESO CRU),	,	E CODISUL OU		
		DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO CREME,				
		GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO.				
	ARROZ	EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO	PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG CODISUL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR			
	INTEGRAL	E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE			120	PACOTE 1 KG
		IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. O				
		PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO,				
		CARUNCHO, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS				
		SÓLIDAS, OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. A				
4.5		CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO				
15		PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.				
		ARROZ BRANCO, GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO				
		PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, COM				
		RENDIMENTO MÍNIMO DE 2 (PESO COZIDO IGUAL				
		A 2 VEZES O PESO CRU), DEVENDO APRESENTAR		DDATO CINIO		
		COLORAÇÃO CREME, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS		PRATO FINO,		
	ARROZ	APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE,	$I = I \times I \times \Delta I \times \Delta (\exists F \times I \times I) \times \Delta I \times \Delta (\exists F \times I \times I) \times \Delta I \times \Delta (\exists F \times I \times I) \times \Delta I $	CODIL,		
	PARBOLIZADO,	TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES		CODISUL OU	200	PACOTE 5 KG
	TIPO 1	E NÃO VIOLADA. O PRODUTO NÃO DEVE		DE QUALIDADE IGUAL OU		
		APRESENTAR MOFO, CARUNCHO, PARASITAS,		SUPERIOR		
		SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS, OU		JUPENIUK		
		SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. A CONTAR DA				
		DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO				
16		DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.				
10		PEAF SEW SOLEWIOW W. S. (MOAF) MITSES	l		l	



		ARROZ AGULHINHA, GRUPO BENEFICIADO,				
17	ARROZ POLIDO, TIPO 1	SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 2 (PESO COZIDO IGUAL A 2 VEZES O PESO CRU), DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, CARUNCHO, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS, OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 5 KG	PRATO FINO, CODIL, CODISUL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1500	PACOTE 5 KG
18	ATUM ENLATADO	PRODUTO ENLATADO, IN NATURA, EM PEDAÇOS AO NATURAL, SEM MOLHO. INGREDIENTES: ATUM, CALDO VEGETAL (ÁGUA, FLOCOS DE SOJA E EXTRATOS DE CENOURA E AIPO), ÁGUA E SAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 36 (TRINTA E SEIS) MESES.	PESO DO PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 170 G; PESO DRENADO: 120 G.	COQUEIRO, GOMES DA COSTA, PALMEIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	350	LATA 170 G
19	AVEIA EM FLOCOS FINOS	PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO, EM FLOCOS FINOS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LIPÍDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	NESTLE, QUAKER, SOLNATUS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 1 KG
20	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	EXTRATO DO FRUTO DA OLIVEIRA. AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM DE BOA QUALIDADE, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTOS DE RANÇO. ACIDEZ ≤ 0,5%, ÍNDICE DE PERÓXIDO ≤ 20,00 EM 02/KG, EXTINÇÃO ESPECÍFICA NO ULTRAVIOLETA 270 MM ≤ 0,22, DELTA K ≤ 0,01; 232 MM ≤ 2,50. EMBALAGEM DE VIDRO ESCURO, COM TAMPA E BICO DOSADOR. EMBALAGEM LIMPA, RÓTULO BEM ADERIDO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 ML	LA VIOLETERA, RENATA, MOLINOS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	FRASCO 500 ML
21	AZEITONA VERDE, SEM CAROÇO	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, SALMOURA (ÁGUA E SAL), CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORATO DE POTÁSSIO E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO E ÁCIDO ASCÓRBICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACHÊS ÍNTEGROS, ISENTOS DE VAZAMENTO E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PESO DO PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 310 G; PESO DRENADO: 160 G.	LA VIOLETERA, BONDUELLE, VALE FÉRTIL, RIVOLI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	250	SACHÊ 310 G



		EDUTA DE DOA QUAUDADE CEAA DEFEITOC CÉDIOC		T I	1
22	BANANA PRATA	FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. BANANA PRATA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, CLASSE 9 (9 A 12CM DE COMPRIMENTO) COM SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. A POLPA DEVE ESTAR DOCE, ISENTA DE PARTES APODRECIDAS OU AMOLECIDAS. A CASCA DEVE SER LISA, DE COLORAÇÃO AMARELA E NÃO APRESENTAR SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS OU PARTES APODRECIDAS. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	DESO MÉDIO DOR	3.000	KG
23	BATATA BAROA	HORTALIÇA DE BOA QUALIDADE, COM TAMANHO MÉDIO, INTEIRO, COM CASCA LISA, SEM RACHADURAS, SUJIDADES, PARASITAS, MOFOS, BROTAMENTO OU PARTES ESTRAGADAS. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 300 G	300	КG



24	BATATA DOCE	HORTALIÇA DA VARIEDADE BRANCA OU ROSA, DE BOA QUALIDADE, INTEIRA, DE TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE SEM RACHADURAS, SUJIDADES, PARASITAS, MOFOS, BROTAMENTO OU PARTES ESTRAGADAS. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 300 G		350	KG
25	BATATA INGLESA	HORTALIÇA DE BOA QUALIDADE, COM TAMANHO MÉDIO, COR UNIFORME, SEM DEFEITOS GRAVES NA CASCA, MOFOS, BROTAMENTO, PARTES ESTRAGADAS OU MANCHAS ESVERDEADAS, ISENTA DE SABOR OU ODOR ESTRANHOS E DE ASPECTO FRESCO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	_		1.400	KG
26	BATATA PALHA	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. ISENTA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. INGREDIENTES: BATATA, ÓLEO DE PALMA REFINADO E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ÍNTEGROS E NÃO VIOLADOS, ISENTOS DE SUJIDADES. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.		YOKI, QUEZINHA, FUGINI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	250	PACOTE 300 G



	1		1	1	ı	1
27	BETERRABA	HORTALIÇA IN NATURA, FRESCA, DE BOA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, COM COR CONCENTRADA E UNIFORME, ISENTO DE PARTES IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO. CASCA LISA E FIRME, SEM SUJIDADES, RACHADURAS, MOFOS, PARASITAS, BROTAMENTO OU PARTES ESTRAGADAS. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 150 G		300	KG
28	BICARBONATO DE SÓDIO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE PARA FINS ALIMENTÍCIOS. ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), MOFOS, PARASITAS, CARUNCHOS, UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ÍNTEGROS E NÃO VIOLADOS, ISENTOS DE SUJIDADES. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	KITANO, KODILAR, ANCHIETA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	50	PACOTE 500 G
29	BISCOITO, DOCE, SABOR LEITE	BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA INS (322 MG), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO INS (270 MG), E AROMATIZANTE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30 GOU 6,5 UNIDADES: VALOR ENERGÉTICO DE 131 KCAL, 21 G DE CARBOIDRATOS, 2,7 G DE PROTEÍNAS, 3,8 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, O G DE GORDURAS TRANS, 0,9 G DE FIBRA ALIMENTAR E 66 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 400 G COM 3 PACOTES INDIVIDUAIS.	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G



			T			
30	BISCOITO, DOCE, SABOR MAISENA	BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA INS (322 MG), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223). O PRODUTO DEVE CONTER, NA PORÇÃO DE 30 GOU 6,5 UNIDADES, VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 21 G DE CARBOIDRATOS, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 3,9 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,8 G DE GORDURAS SATURADAS, O G DE GORDURAS TRANS, 1,3 G DE FIBRA ALIMENTAR E 66 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE CONTER: 400 G COM 3 PACOTES	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G
31	BISCOITO, SALGADO, TIPO CREAM-CRAKER	BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA INS (322 MG), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223). O PRODUTO DEVE CONTER, NA PORÇÃO DE 30 GOU 6,5 UNIDADES, VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 21 G DE CARBOIDRATOS, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 3,9 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,8 G DE GORDURAS SATURADAS, O G DE GORDURAS TRANS, 1,3 G DE FIBRA ALIMENTAR E 66 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE CONTER: 400 G COM 2 PACOTES	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G
32	BISCOITO, SALGADO, TIPO POLVILHO	BISCOITO PRODUZIDO COM POLVILHO, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: POLVILHO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTO PREPARADO SABOR QUEIJO, SAL, OVO EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ E FARINHA INTEGRAL DE SOJA.: BISCOITO ASSADO A BASE DE POLVILHO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS, SEM LACTOSE. O PRODUTO DEVE CONTER, NA PORÇÃO DE 30 G OU 6,5 UNIDADES, VALOR ENERGÉTICO DE 143 KCAL, 26 G DE CARBOIDRATOS, 0,3 G DE PROTEÍNAS, 4,4 G DE GORDURAS TOTAIS, 3,3 G DE GORDURAS SATURADAS, O G DE GORDURAS TRANS, O G DE FIBRA ALIMENTAR E 411,8 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	300	PACOTE 100 G



33	BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO	ROSQUINHA COM SABOR COCO, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AMIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322), AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503II). COM VALIDADE MÍNIMA DE 75% DA VALIDADE TOTAL A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30 G OU 5 UNIDADES: VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 23 G DE CARBOIDRATOS, 1,8 G DE PROTEÍNAS, 3,4 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 1,2 G DE GORDURAS MONOINSATURADAS, 0,4 G DE GORDURAS POL INSATURADAS, 0 MG DE COLESTEROL, 0,9 G DE FIBRA ALIMENTAR E 65 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G
34	BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE	ROSQUINHA COM SABOR LEITE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AMIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322), AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503II). COM VALIDADE MÍNIMA DE 75% DA VALIDADE TOTAL A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30 G OU 5 UNIDADES: VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 23 G DE CARBOIDRATOS, 1,8 G DE PROTEÍNAS, 3,4 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 1,2 G DE GORDURAS MONOINSATURADAS, 0,4 G DE GORDURAS POL INSATURADAS, 0 MG DE COLESTEROL, 0,9 G DE FIBRA ALIMENTAR E 65 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G



	ı		T	1	I	
35	CANELA EM PÓ	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ESPECIARIA, CASCAS DO TRONCO DE CANELA DA ÍNDIA MOÍDA, SEM ADULTERAÇÕES E CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES, PARASITAS, CARUNCHOS E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE CONTER OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU LOTE, DATA DE VALIDADE. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO	PACHÁ, DONA ZILA, PIRATA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	EMBALAGEM 30 G
36	CANJICA BRANCA	CANJICA DE MILHO GRUPO EXTRA, SUBGRUPO DE PELICULADA, CLASSE BRANCA, TIPO 1. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES, CARUNCHOS, PARASITAS E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE	YOKI, ANCHIENTA, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500 G
37	CANJIQUINHA	CANJIQUINHA DE MILHO, TIPO 1, COR AMARELA, ISENTA DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES, CARUNCHOS, PARASITAS E MOFO EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	YOKI, ANCHIENTA, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG
38	CARNE BOVINA, ACÉM	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM, FRESCA, CORTADO EM ISCAS, COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG		2.400	KG



		PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.			
		PRODUTO DE BOA QUALIDADE, FRESCO, MOÍDO,			
		COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO			
		CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS			
		ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO			
		AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO			
		E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS,			
		LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E			
		QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE			
		POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER			
		ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O			
	CARNE BOVINA,	PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A			
	MOÍDA (ACÉM	TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM		1.500	KG
	SEM GORDURA)	PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE,	CONTER: 1 KG		
		LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO.			
		OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A			
		EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE			
		IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO			
		DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO,			
		QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E			
		CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL)			
		OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A			
		CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO			
39		PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.			



	CARNE BOVINA, PATINHO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, FRESCO, CORTADO EM ISCAS, COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO	PRODUTO DEVE	1.000	KG
40	CARNE DE FRANGO, COXA E SOBRECOSA	PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES. PRODUTO DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR- SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ- LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF E/OU IMA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	2.500	KG



42	CARNE DE FRANGO, INTEIRO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR- SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ- LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF E/OU IMA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	2.000	KG
43	CARNE DE FRANGO, PEITO DE FRANGO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR- SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ- LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF E/OU IMA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	2.000	KG



	CARNE SUÍNA, PERNIL SUÍNO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, FRESCO, CORTADO EM ISCAS, COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E	PRODUTO DEVE	1.800	KG
44		CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.			
45	CEBOLA	HORTALIÇA IN NATURA, COM ASPECTO FIRME, ÍNTEGRO, FRESCO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	_	400	KG



46	CENOURA	HORTALIÇA IN NATURA, COM ASPECTO FIRME, ÍNTEGRO, DE ASPECTO FRESCO, CASCA LISA, SEM RACHADURAS, LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS OU PARTES APODRECIDAS. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIOS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 140 G		1.000	KG
47	СНІА	SEMENTE DE CHIA EM GRÃOS, SEM SUJIDADES OU GRAVETOS, PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	NATURALLIFE, JASMINE, CENTRAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	150	PACOTE 200 G
48	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 50% CACAU	PRODUTO DEVE CONTER O PERCENTUAL DE CACAU EXPLÍCITO NA EMBALAGEM. DEVE APRESENTAR COMO INGREDIENTES CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ESPECIALE, NESTLÉ, APTI, GAROTO, FLEISHMANN OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.400	PACOTE 200 G
49	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70% CACAU	PRODUTO DEVE CONTER O PERCENTUAL DE CACAU EXPLÍCITO NA EMBALAGEM. DEVE APRESENTAR COMO INGREDIENTES CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ESPECIALE, NESTLÉ, APTI, GAROTO, FLEISHMANN OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	PACOTE 200 G



		,	1	1		
50	СНИСНИ	HORTALIÇA DE ASPECTO FIRME, ÍNTEGRO, DE ASPECTO FRESCO. COLORAÇÃO VERDE CLARO A ESCURO, COM CASCA LISA, SEM RACHADURAS, LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS OU PARTES APODRECIDAS. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	HORTALIÇA: 300		350	KG
51	COCO RALADO	PRODUTO FEITO A PARTI DE COCO, SENDO RALADO E ADOÇADO. INGREDIENTES: COCO RALADO, AÇÚCAR, SAL, UMECTANTE PROPILENO GLICOL, ANTIUMECTANTE CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADOR METABISSULFATO DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 100 G	SOCOCO, DUCOCO, APTI OU QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	450	PACOTE 100 G
52	COENTRO EM PÓ	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES E MOFO. INGREDIENTES: FUBÁ, EXTRATO DE URUCUM E ÓLEO DE SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 100 G	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 100 G
53	COLORAU	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES E MOFO. INGREDIENTES: FUBÁ, EXTRATO DE URUCUM E ÓLEO DE SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 100 G	PACHÁ, MARCA DO SABOR, KITANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 100 G



54	COMINHO EM PÓ	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 40 G	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 40 G
55	COUVE-FLOR	HORTALIÇA DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VEGETAL FIRME, ÍNTEGRO, DE ASPECTO FRESCO. COLORAÇÃO BRANCO AMARELADA, COM FOLHAS VERDES, LIVRE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS OU PARTES ESTRAGADAS. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 800 G		400	UN
56	CRAVO-DA- ÍNDIA	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 40 G
57	CREME DE LEITE	PRODUTO, CREME DE LEITE LEVE UHT HOMOGENEIZADO COM ATÉ 20% DE GORDURA. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, ESPESSANTES CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA GUAR, CARENA, GOMA ALFARROBA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 15 G (1 COLHER E ½ DE SOPA): 26 KCAL, 0,8 G DE CARBOIDRATOS, 2,6 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, 12 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM TETRA PAK, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	450	EMBALAGEM 200 G



58	CREME DE MILHO	PRODUTO FABRICADO A BASE DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES, CARUNCHOS, PARASITAS E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	PACHÁ, SINHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	600	PACOTE 500 G
59	ERVILHA EM CONSERVA	PRODUTO ACONDICIONADO EM LATA, EM SALMOURA. INGREDIENTES: ERVILHA, ÁGUA E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 130 G (1 XÍCARA): 120 KCAL, 20 G DE CARBOIDRATOS, 8,4 G DE PROTEÍNAS, 0,9 G DE GORDURAS, 3,6 DE FIBRA E 489 MG DE SÓDIO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 36 (TRINTA E SEIS) MESES.	PESO DO PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 300 G; PESO DRENADO: 200 G.	PEREIRA, BONDUELLE, YOKI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	LATA 300 G
60	ERVILHA SECA	PRODUTO EM GRÃOS SECO, PARTIDA, SEM PELE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, BEM VEDADA, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS E/OU VEGETAIS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	PEREIRA, CAMIL, YOKI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 500 G
61	EXTRATO DE TOMATE	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 60 G: 28 KCAL, 5,8 G DE CARBOIDRATOS, 0,7 G DE PROTEÍNAS, 1,8 G DE FIBRA ALIMENTAR E 181 MG DE SÓDIO. PRODUTO LIVRE DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, RESISTENTE, ISENTA DE VAZAMENTO, ESTUFAMENTO, AMASSADOS, FERRUGEM E SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: SACHÊ DE 350 G	CAJAMAR, ELEVANTE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	1.000	SACHÊ 350 G
62	EXTRATO DE TOMATE	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 60 G: 28 KCAL, 5,8 G DE CARBOIDRATOS, 0,7 G DE PROTEÍNAS, 1,8 G DE FIBRA ALIMENTAR E 181 MG DE SÓDIO. PRODUTO LIVRE DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, RESISTENTE, ISENTA DE VAZAMENTO, ESTUFAMENTO, AMASSADOS, FERRUGEM E SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: LATA DE 140 G	CAJAMAR, ELEVANTE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	1.400	LATA 350 G



63	EXTRATO DE TOMATE	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 60 G: 28 KCAL, 5,8 G DE CARBOIDRATOS, 0,7 G DE PROTEÍNAS, 1,8 G DE FIBRA ALIMENTAR E 181 MG DE SÓDIO. PRODUTO LIVRE DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, RESISTENTE, ISENTA DE VAZAMENTO, ESTUFAMENTO, AMASSADOS, FERRUGEM E SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: LATA DE 350 G	CAJAMAR, ELEVANTE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	1.300	LATA 140 G
64	FARINHA DE AVEIA	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, QUAKER, NATURALLIFE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	120	PACOTE 1 KG
65	FUBÁ	PRODUTO A BASE DE MILHO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ISENTO DE SUJIDADES, CARUNCHOS, MATERIAL TERROSO, DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG
66	FUBARINA	PRODUTO EM PÓ FINO, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG
67	FARINHA DE MANDIOCA	PRODUTO FEITO A PARTIR DA MANDIOCA BRANCA (FARINHA), GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO1, DE BOA QUALIDADE. SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, PACHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 1 KG
68	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	PRODUTO FEITO A PARTIR DA MANDIOCA BRANCA (FARINHA), MOÍDA E TORRADA, GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO1, DE BOA QUALIDADE. SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, PACHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 1 KG



69	FARINHA DE MILHO	PRODUTO FEITO A PARTE DA FARINHA DE MILHO, APRESENTANDO UMA COLORAÇÃO AMARELA, SEM SAL, FLOCOS MÉDIOS, ISENTA DE MOFOS, SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, CARUNCHOS, MOFOS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, PACHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 500 G
70	FARINHA DE MILHO, TIPO FLOCÃO	PRODUTO FEITO A PARTE DA FARINHA DE MILHO, APRESENTANDO UMA COLORAÇÃO AMARELA, SEM SAL, EM FLOCOS, ISENTA DE MOFOS, SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, CARUNCHOS, MOFOS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500 G
71	FARINHA DE ROSCA	PRODUTO DE FARINHA DE ROSCA DE BOA QUALIDADE, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	PACOTE 500 G
72	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL, SEM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTA DE SUJIDADES E MOFOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	BOA SORTE, TULIPA, RENATA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG
73	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50 G: 157 KCAL, 31 G DE CARBOIDRATOS, 5,2 G DE PROTEÍNAS, 1,2 G DE GORDURAS TOTAIS, 8,7 G DE FIBRA ALIMENTAR E 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	BOA SORTE, TULIPA, RENATA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG



74	FARINHA LÁCTEA	PRODUTO A BASE DE CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS (A, B1, B2, B6, C, E, NIACINA) E MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E FÓSFORO), ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÍDIO ANIDRO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL SABOR BAUNILHA. ISENTO DE IMPUREZAS, MOFOS E UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 230 G	NESTLE, CREMOGEMA, PIRACANJUBA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 230 G
75	FEIJÃO CARIOCA	GRÃOS INTEIROS, DE COR CARACTERÍSTICA, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO DE MOFO, FERMENTAÇÃO OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	PEREIRA, CAMIL,TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 1 KG
76	FEIJÃO PRETO	GRÃOS INTEIROS, DE COR CARACTERÍSTICA, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO DE MOFO, FERMENTAÇÃO OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	PEREIRA, CAMIL,TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG
77	FEIJÃO VERMELHO	GRÃOS INTEIROS, DE COR CARACTERÍSTICA, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	PEREIRA, CAMIL,TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.000	PACOTE 1 KG
78	FERMENTO QUÍMICO	PRODUTO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE UMIDADE E SUJIDADES. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOSSÓDICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	CONTER: 200 G	DR. OETKER, FLEISCHMANN, ROYAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 220 G



	GOIABA	FRUTA IN NATURA, FRESCA, DE BOA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA, CASCA DE COLORAÇÃO VERDE CLARA E POLPA VERMELHA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COM SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICO DO ESPÉCIME. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E	PESO MÉDIO POR FRUTO: 170 G		2.400	KG
79	GOMA DE TAPIOCA	IMEDIATO. PRODUTO A BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. PÃO PRECISA PENEIRAR, SOLTA, MACIA. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, AMAFIL, OISHII OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500 G
81	GRÃO DE BICO	PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, LIMPO, ISENTO DE MATERIAL TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	PEREIRA, CAMIL, TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500G



		DDODUTO IN MATURA FRESCO DE CO.		l		
82	INHAME	PRODUTO IN NATURA, FRESCO, DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO, FRESCOS, SEM DEFEITOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. ISENTO DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, UMIDADE EXTERNA, BROTOS, PARASITAS BOLORES OU PARTES ESTRAGADAS. CASCA QUE SOLTE COM FACILIDADE, POLPA BRANCA OU AMARELADA E QUE COZINHE FACILMENTE (NÃO DEVE "ESTAR CHEIO DE ÁGUA"). NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	HORTALIÇA: 800		500	KG
83	IOGURTE	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA, PARCIALMENTE DESNATADO, DIVERSOS SABORES. INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO, AÇÚCAR CRISTAL, PREPARADO DE POLPA DE FRUTA (POLPA DE FRUTA, ESPESSANTE CARBONI-METIL-CELULOSE, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, CONSERVANTE SORATO DE POTÁSSIO, CORANTE ARTIFICIAL) E FERMENTO LÁTICO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 120 G: 119 KCAL, 19 G DE CARBOIDRATOS, 3,5 G DE PROTEÍNAS, 3,2 G DE GORDURAS TOTAIS, 69 MG DE SÓDIO E 182 MG DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 1 MÊS.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 120 ML	VIÇOSA, ITAMBÉ, BATAVO, DANONE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	12.000	EMBALAGEM 120 ML



		T	T	ı		1
84	JILÓ	HORTALIÇA IN NATURA GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, FRECHA, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM ASPECTO AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA EMBALAGEM: 500 G		100	KG
85	LARANJA PERA RIO	FRUTA FRESCA, DOCE, DE BOA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA E SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, PARTES ESTRAGADAS OU APODRECIDAS. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.			3.500	KG
86	LEITE CONDENSADO	PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, QUANTIDADE POR PORÇÃO (20G): CARBOIDRATOS 11 G; PROTEÍNAS 1,4G: GORDURAS TOTAIS 1,6G; GORDURAS SATURADAS IS: GORDURA TRANS O: FIBRA AUMENTAR O; SÓDIO 22MG. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE	NESTLÊ, OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	150	EMBALAGEM 395 ML



87	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO DE BOA QUALIDADE. PRODUTO HOMOGÊNEO COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM LIMPA, NÃO VIOLADA, COM RÓTULO BEM ADERIDO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE	SOCOCO, DUCOCO, MAISCOCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	GARRAFA 200 ML
88	LEITE DE VACA, DESNATADO, UHT	LEITE DE VACA DESNATADO, UHT. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÍDIO. EMBALAGEM TETRA PAK, COM TAMPA ABRE FÁCIL REDONDA E GIRATÓRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	PRODUTO DEVE CONTER: 1 L	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.000	EMBALAGEM 1 L
89	LEITE DE VACA, INTEGRAL, EM PÓ	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ. LEITE INTEGRAL E MIX DE MINERAIS FERRO, ZINCO E VITAMINAS A, C E D. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 25 G (1 COLHER E MEIA DE SOPA): 131 KCAL, 10 G DE CARBOIDRATOS, 7,0 G DE PROTEÍNAS, 7,0 G DE GORDURAS TOTAIS, 124 MG DE SÓDIO, 235 MG DE CÁLCIO, 4,2 MG DE FERRO, 2,1 MG DE ZINCO, 180 μGERE DE VITAMINA A, 14 MG DE VITAMINA C E 1,5 μG DE VITAMINA D. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	3.600	PACOTE 400 G
90	LEITE DE VACA, INTEGRAL, UHT	LEITE DE VACA INTEGRAL, UHT. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÍDIO. EMBALAGEM TETRA PAK, COM TAMPA ABRE FÁCIL REDONDA E GIRATÓRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 L	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.000	EMBALAGEM 1 L
91	LEITE DE VACA, INTEGRAL, UHT, SEM LACTOSE	LEITE DE VACA INTEGRAL, UHT, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO E MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA LEITE UHT (TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, PIRO FOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E FOSFATO MONOSSÓDICO). EMBALAGEM TETRA PAK, COM TAMPA ABRE FÁCIL REDONDA E GIRATÓRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 L	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	EMBALAGEM 1 L



	ı	,	T	1	1	
92	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA	EXTRATO DE SOJA EM PÓ. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E L-METIONINA. NOS SABORES NATURAL, MORANGO E BANANA. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, AÇÚCAR, ÓLEO DE SOJA REFINADO, VITAMINAS E MINERAIS (CÁLCIO, FÓSFORO, MAGNÉSIO, VITAMINA C, NIACINA, FERRO, ZINCO, VITAMINA E, ÁCIDO PANTATÊNICO, MANGANÊS, VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA A, COBRE, ÁCIDO FÓLICO, IODO, VITAMINA K, BIOTINA, VITAMINA D E VITAMINA B12), MALTO DEXTRINA, SAL REFINADO, L-METIONINA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL (BAUNILHA, BANANA OU MORANGO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E ESPESSANTE GOMA GUAR (PODE CONTER CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA NO SABOR MORANGO). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 200 G
93	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C) E MINERAIS (FERRO E ZINCO) E ESTABILIZANTE TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 200 G
94	LENTILHA	O PRODUTO DEVE SER TE 1ª QUALIDADE, TIPO 1. APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR, E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. OS GRÃOS DEVEM SER DE TAMANHO UNIFORMES, ARREDONDADOS E CATADOS, CASCA COM COLORAÇÃO MARROM OU CINZA ESVERDEADA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	YOKI, CAMIL, SINHÁ OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	600	PACOTE 500 G



	I	T	ī	l	I	
95	LIMÃO COMUM	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA. CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE, TEXTURA LISA A LIGEIRAMENTE RUGOSA E ESPESSURA MEDIA. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.			350	KG
96	LINHAÇA	PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COM COLORAÇÃO MARROM, COMPOSTO POR PERICARPO E ALEURONA (GÉRMEN E ENDOSPERMA). LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	NATURALLIFE, JASMINE, CENTRAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	50	PACOTE 500 G
97	LOURO	PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 100 G.	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	PACOTE 100 G



		T	1			
98	MAÇÃ FUGI	FRUTA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, MADURA, BEM FORMADA, DE COLORAÇÃO, AROMA E SABOR PRÓPRIO, DE TAMANHO MÉDIO, DEVENDO ESTAR ÍNTEGRAS E FIRMES. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR	PESO MÉDIO POR FRUTO: 130 G		1.800	KG
99	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO ESPAGUETE № 08. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE XX G: 272 KCAL, 58G CARBOIDRATOS, 8,0G DE PROTEÍNAS, 1,1G DE GORDURAS TOTAIS, OG DE GORDURAS SATURADAS, OG DE GORDURAS TRANS, 0 MG DE COLESTEROL, 2,4G DE FIBRA ALIMENTAR, 3,4 MG DE FERRO E 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	PRODUTOS DEVE	ARISCO, LISA, HELLMANNS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 500 G
100	MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PADRE NOSSO. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.		RENATA, ADRIA, AMÁLIA, VILMA, URBANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 500 G
101	MACARRÃO PARA LASANHA MASSA COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO MASSA PARA LASANHA. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.		RENATA, ADRIA, AMÁLIA, VILMA, URBANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.200	PACOTE 500 G



102	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PARAFUSO. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	PRODUTOS DEVE	RENATA, ADRIA, AMÁLIA, VILMA, URBANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 500 G
103	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO TIPO FORMOSA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMATO UNIFORME. FRUTA DE ASPECTO FRESCO E FIRME. SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS, LIVRES DE SUJIDADES, COM CASCA FINA E LISA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 1,2 KG		1.500	KG
104	MAMÃO PAPAIA	MAMÃO TIPO PAPAIA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMATO UNIFORME. FRUTA BEM DESENVOLVIDA E MADURA, DE ASPECTO FRESCO E FIRME. SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS, LIVRES DE SUJIDADES, COM CASCA FINA E LISA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			800	KG



						1
105	MANDIOCA	VEGETAL DE BOA QUALIDADE, QUE COZINHA FACILMENTE, ISENTO DE RACHADURAS, PARTES ESTRAGADAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, COM CASCA QUE SOLTE FACILMENTE, POLPA BRANCA OU AMARELADA E DE ASPECTO FRESCO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	HORTALIÇA: 500		800	KG
106	MANGA	FRUTA DE 1ª QUALIDADE ASPECTO GLOBOSO, ACONDICIONAR FRUTOS MISTOS: VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			2.000	KG
107	MANTEIGA	PRODUTO FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTE CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL) E FERMENTO LÁCTEO. ISENTO DE CORANTES. QUANTIDADE MÁXIMA DE 70 MG DE SÓDIO POR PORÇÃO DE10G. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER		VIÇOSA, ITAMBÉ, PORTO ALEGRE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	150	POTE 500 G



		SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.				
108	MARACUJÁ	FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, DE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, REDONDA, CASCA FIRME E LISA DE COLORAÇÃO AMARELADA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 200 G		1.400	KG
109	MARGARINA	MARGARINA VEGETAL CONSTITUÍDA DE, NO MÍNIMO, 70% DE LIPÍDEOS. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTER ESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, VITAMINA A (1.500 U.I./ 100G), ESTABILIZANTES: MONO E GLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE POLI GLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR SORATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTES: EDTA CÁLCIO DISSÍDIO, BHT E ÁCIDO CÍTRICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 10 G (1 COLHER DE SOPA): 63 KCAL, 0 G DE CARBOIDRATOS, 0G DE PROTEÍNAS, 7,0 G DE GORDURAS TOTAIS, 2,0 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 0 G DE FIBRA ALIMENTAR, 55 MG DE SÓDIO E 45 MCG DE VITAMINA A. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 7 (SETE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	CLAIBOM, QUALY, DORIANA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	600	POTE 500 G



		T	ı	1		1
110	MEL	PRODUTO DE 1º QUALIDADE, DE ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NEM SER ACRESCIDO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: BISNAGA DE PLÁSTICO COM TAMPA, PESANDO ENTRE 250G E		100	BISNAGA 250 ML
111	MELANCIA	FRUTA FRESCA, DOCE, DE BOA QUALIDADE. CASCA FIRME. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			5.000	KG
112	MELÃO	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA COM FORMATO OVALADO A ELÍPTICO, COM CASCA POUCO RUGOSA A RUGOSA E DE COR AMARELADA E POLPA BRANCO ESVERDEADA A CREME. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.			300	KG



	MEXERICA	FRUTA DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS	PESO MÉDIO POR		1000	KG
113		ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.				
114	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA, CLASSE AMARELO, TIPO1. GRÃOS INTEIROS, DE BOA QUALIDADE, ISENTOS DE OUTROS TIPOS DE GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTOS DEVE	YOKI, PACHÁ, SINHÁ OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 500 G
115	MILHO VERDE, EM CONSERVA	MILHO VERDE EM CONSERVA. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 130 G (1 XÍCARA): 107 KCAL, 19 G DE CARBOIDRATOS, 3,8 G DE PROTEÍNAS, 1,6 G DE GORDURAS, 3,8 DE FIBRA ALIMENTAR E 386 MG DE SÓDIO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	PRODUTO: PESO		300	LATA 300 G



116	MILHO VERDE, ESPIGA	MILHO VERDADE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTAÇÃO EM ESPIGA SEM PALHA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM COLORAÇÃO DOS GRÃOS AMARELO CLARO. APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 350 G		400	KG
117	MINGAU DE ARROZ	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE ARROZ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, FOSFATO DISSÍDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 18 G DE CARBOIDRATOS, 1,2 G DE PROTEÍNAS, 0 G DE GORDURAS, 43 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 200 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G
117	MINGAU DE AVEIA	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE AVEIA PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE AVEIA, AÇÚCAR, AMIDO, MALTO DEXTRINA, FOSFATO DISSÍDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 16 G DE CARBOIDRATOS, 1,6 G DE PROTEÍNAS, 0,9 G DE GORDURAS, 57 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G



		AMETURA DARA O RESIDE DE MINICIPIE	1			
119	MINGAU DE BANANA E MAÇÃ	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE BANANA E MAÇÃ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, MAÇÃ, BANANA, FOSFATO DISSÍDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 22 G: 85 KCAL, 20 G DE CARBOIDRATOS, 1,2 G DE PROTEÍNAS, 0 G DE GORDURAS, 42 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G
120	MINGAU DE MILHO	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE MILHO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO RICA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DISSÍDIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 76 KCAL, 17 G DE CARBOIDRATOS, 1,2 G DE PROTEÍNAS, 0 G DE GORDURAS, 54 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G
120	MINGAU MULTICEREAIS	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU SABOR MULTICEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHAS DE CEREAIS (TRIGO E MILHO RICOS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEVADA, AVEIA E ARROZ), AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DISSÓDICO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 17 G DE CARBOIDRATOS, 1,8 G DE PROTEÍNAS, O G DE GORDURAS, 66 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO, 54 MG DE CÁLCIO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G



122	MOELA DE FRANGO	PRODUTO SEM O REVESTIMENTO INTERNO E SEM RESÍDUOS, LIMPO, CONGELADO E INSPECIONADA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTOS DEVE		150	KG
123	MORANGO	MORANGO EXTRA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE COM SABOR DOCE, AROMA E COR CARACTERÍSTICO DO ESPÉCIME, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			1.000	BANDEJA
124	ÓLEO DE SOJA	ÓLEO DE SOJA, COMESTÍVEL, REFINADO, TIPO I, ESPÉCIE VEGETAL SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTOS DEVE	LIZA, SOYA, VITALIV OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	GARRAFA 900 ML
125	ORÉGANO	PRODUTO CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES E INSETOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 8 (OITO) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	PACOTE 500 G



126	OVOS DE GALINHA	OVO BRANCO OU VERMELHO, TIPO EXTRA, CLASSE A, SUBPRODUTO DE GALINÁCEOS, MANIPULADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE. PRODUTO FRESCO, COM CASCA ÍNTEGRA, FOSCA E ÁSPERA, LIMPA, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU DEFORMAÇÕES, COM CÂMERA DE AR FIXA. DEVENDO SER DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTANDO COR BRANCA OU VERMELHA, CONFORMAÇÃO E TAMANHO GRANDE E UNIFORME. NO ATO DA ENTREGA DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS, RACHADURAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SER FRESCOS E APRESENTAR CASCA LIMPA E INTACTA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO OU CHEIRO DESAGRADÁVEL. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 22 (VINTE E DOIS) DIAS.	PRODUTOS DEVE CONTER: 60 G (POR OVO), ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 12		3.000	DÚZIAS
127	PÃO, TIPO DOCE, PARA CACHORRO QUENTE	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	15.000	UNIDADE
128	PÃO, TIPO DOCE, PARA HAMBURGUER	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE CONTER: 50 G	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.500	UNIDADE



129	PÃO, TIPO FORMA, INTEGRAL	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE CONTER: 35 G	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 400 G
130	PÃO, TIPO FORMA, TRADICIONAL	PÃO TIPO FORMA, FATIADO, COM SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO PELO MENOS 50% DE SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS INTEGRAIS ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 25 G (UNIDADE).	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 400 G
131	PÃO, TIPO FRANCÊS	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE		700	KG



	1		T	1	ı	
132	PEPINO	PEPINO COMUM IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME. DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. POSSUIR CASCA COM COLORAÇÃO VERDE ESCURA, TEXTURA DA POLPA CROCANTE. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIOS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 50 G		350	KG
133	PERA	FRUTA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE E ASPECTO GLOBOSO, FRUTOS MISTOS ENTRE VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			400	KG



		HODTALICA IN MATURA DE 43 OUVILLADES				
134	PIMENTÃO VERDE	HORTALIÇA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE E ASPECTO FRESCO. DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. APRESENTANDO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. CASCA LISA, COR VERDE ESCURO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA		200	KG
134		POLVILHO AZEDO DE TEXTURA FINA E COLORAÇÃO				
135	POLVILHO AZEDO	BRANCA. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO)MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE	YOKI, AMAFIL, LOPES OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	PACOTE 1 KG
136	POLVILHO DOCE	POLVILHO AZEDO DE TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO)MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE	YOKI, AMAFIL, LOPES OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 1 KG



	I	T	1	1		
137	PRESUNTO	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL), ÁGUA, SAL REFINADO, PROTEÍNA DE SOJA, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR REFINADO, AROMAS NATURAIS (DE CANELA, NOZ MOSCADA, LOURO, PIMENTA VERMELHA, CRAVO E PÁPRICA), ESPESSANTE CARTAGENA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITROBLASTO DE SÓDIO, REALÇADO DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CONSERVANTE NITRITO DE SÓDIO E CORANTE CARMIM DE COCHONILHA. PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTOS DEVE	PERDIGÃO, SADIA, PIT PAF, AURORA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	350	KG
138	PROTEÍNA DE SOJA	PROTEÍNA DE SOJA MICRO TEXTURIZADA, FINA, ESCURA. ISENTA DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), MOFOS, UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	CAMIL, NATURALLIFE, JASMINE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 300 G
139	QUEIJO MUÇARELA	QUEIJO MUÇARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTICO E COALHO. PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.	PORTO ALEGRE, EMABRÉ, ITAMBÉ OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG



	1	T	T	1		
140	QUIABO	HORTALIÇA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, DE TAMANHO REGULAR, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			300	KG
141	REPOLHO	HORTALIÇA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, FRESCAS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. VEGETAL FIRME E ÍNTEGRO, FRESCO, COM FOLHAS ENOVELADAS COM CABEÇA ARREDONDADA, APRESENTANDO COLORAÇÃO DAS FOLHAS VERDE OU ROXA E TEXTURA LISA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIOS EM VIGOR.	HORTALIÇA: 1,2		400	KG
141	SAL REFINADO	SAL REFINADO IODADO. INGREDIENTES: CLORETO DEEMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. O PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES. SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO, ANTIUMECTANTE INS 535 (FERROCIANETO DE SÓDIO). CERTIFICAÇÃO PELO MINISTÉRIO DA	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.	GARDINGO, CISNE, SAL LEBRE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG



		SAÚDE QUANTO A SUPLEMENTAÇÃO DE IODO.				
143	SARDINHA ENLATADA	SARDINHAS AO PRÓPRIO SUCO, COM ÓLEO COMESTÍVEL, SEM CONSERVANTES, CONTENDO 1101 MG DE ÔMEGA 3, SENDO 463 MG DE EPA E 357 MG DE DHA E 221 MG DE CÁLCIO NUMA PORÇÃO DE 60 G. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	PESO DO PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 250 G; PESO DRENADO:	COQUEIRO, GOMES DA COSTA, PALMEIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.500	LATA 250 G
144	SUCO DE MANGA, CONCENTRADO	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR MANGA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 4 LITROS (1 PARTE DE SUCO PARA 3 PARTES DE ÁGUA). INGREDIENTES: ÁGUA, POLPA DE MANGA, SUCO CONCENTRADO DE MANGA, SUCO DE MAÇÃ CLARIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO À NATURA DE MANGA, ESTABILIZANTE GOMA XANTENA. EMBALADO EM GARRAFA ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES E COM RÓTULO PERFEITAMENTE ADERIDO À GARRAFA. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.			600	GARRAFA 1 L
145	SUCO DE MARACUJÁ, CONCENTRADO	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR MARACUJÁ. RENDIMENTO MÍNIMO DE 7 LITROS (1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA). INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, SUCO CONCENTRADO DE MAÇÃ, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MARACUJÁ, CORANTE BETACAROTENO. EMBALADO EM GARRAFA ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES E COM RÓTULO PERFEITAMENTE ADERIDO À GARRAFA. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTOS DEVE		400	GARRAFA 1 L



	SUCO DE UVA, CONCENTRADO	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR UVA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 3 LITROS (1 PARTE DE SUCO PARA 2 PARTES DE ÁGUA). INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, SUCO DE MAÇÃ CLARIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE UVA, ANTIESPUMANTE INS 900A. EMBALADO EM GARRAFA ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES E COM RÓTULO PERFEITAMENTE	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 L.	400	GARRAFA 1 L
146		ADERIDO À GARRAFA. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.			
	TOMATE	TOMATE IN NATURA FORMATO ITALIANO, DE 1ª QUALIDADE, MADUROS, GRAÚDOS, COM TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM DEFEITOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. COM DIÂMETRO MAIOR OU IGUAL A 60MM. CASCA LISA, ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS. SEM PARTES IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM		1.000	KG
147		VIGOR. TOUCINHO SUÍNO, DE BARRIGA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS.			
148	TOUCINHO	ADVINDO DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO CORTADO EM CUBOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADAS, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.	100	PACOTE 1 KG



149	TRIGO PARA QUIBE	O PRODUTO DEVERÁ CONTER EM SUA LISTA DE INGREDIENTES: TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO. NÃO DEVERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTOS DEVE	YOKI, KISABOR, GARDINGO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG
150	UVA PASSA	UVA PASSA ESCURA, SEM SEMENTE, IMPORTADA, SELECIONADA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 100 G.		300	PACOTE 100 G
151	UVA VERDE	UVA VERDE, VARIEDADES ITÁLIA OU THOMPSON, COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. CASCA LISA, FRUTO DOCE, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			500	KG



_		,				
152	UVA VERMELHA	UVA VERMELHA, VARIEDADES NIÁGARA, BONITAÇA, RUBI OU RED. GLOBEX. COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. CASCA LISA, FRUTO DOCE, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 500 G		500	KG
	VAGEM	HORTALIÇA DE TAMANHO REGULAR DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM			500	KG
153	VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL	VIGOR. PRODUTO DE ASPECTO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVADOR INS 224, COM ACIDEZ VOLÁTIL DE 4,0 %. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 750 ML.	TOSCANO, CASTELO, PEIXE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	GARRAFA 750 ML



155	VINAGRE DE MAÇÃ	PRODUTO DE ASPECTO LÍMPIDO E COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVADOR INS 224, COM ACIDEZ VOLÁTIL DE 4,0 %. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 750 ML.	TOSCANO, CASTELO, PEIXE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	GARRAFA 750 ML
-----	--------------------	---	---	--	-----	-------------------



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

A N E X O I-A TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preço para **FUTURAS** AQUISIÇÕES DE GENEROS ALIMENTÍCIOS, DESCRITOS E ESPECIFICADOS NO ANEXO I DESTE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

2. DA PROPOSTA E PRAZO DE ENTREGA

- 2.a) Descrição detalhada do gênero alimentício cotado, com a indicação da quantidade, medida, marca, valor unitário e total, em conformidade com as especificações constantes no Anexo I do Edital.
- 2.b) Cotação por ITEM, com preço unitário e total para cada item cotado.
- 2.c) Para cada ITEM da licitação cotado, valor limitado a 02 (duas) casas decimais após a vírgula, em algarismos arábicos, expresso em moeda nacional.
- 2.d) As propostas deverão estar rigorosamente de acordo com o Anexo I do Edital, na sua numeração, sequencial dos itens.
- 2.e) Validade da proposta apresentada não inferior a 90 (noventa) dias.
- 2.f) Serão desclassificadas as propostas que apresentarem cotações contendo preços excessivos, simbólicos, de valor zero ou inexequíveis, na forma da legislação em vigor, ou ainda, que ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes, bem como propostas apresentadas sem validade ou com validade inferior ao estabelecido nesse Edital.
- 2.g) Tratando-se da aquisição de gêneros alimentícios, o preço deverá ser cotado considerando a entrega dos mesmos junto ao Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, situado na Av. 18 de agosto, nº 392, Bairro Centro, CEP: 36576-000, na cidade de Porto Firme/MG ou em outro local indicado pelo respectivo Departamento, devendo a entrega ocorrer de forma imediata, no **prazo de até 03 (Três) dias úteis**, a contar da data de recebimento da ordem de fornecimento, não sendo aceito a exigência de pedido mínimo.



- 2.g.1) A não entrega dos gêneros alimentícios solicitados, no prazo e condições acima estipulados, acarretará a notificação da empresa para entrega no prazo de até 24h00min e alegações no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de rescisão unilateral da Ata de Registro de Preço.
- 2.h) A licitante vencedora ficará obrigada a completar o pedido e/ou a trocar a suas expensas o produto que vier a ser recusado, a qual terá o prazo máximo de 01 (um) dia útil para fazê-lo, sem custos adicionais para o município.
- 2.i) A empresa que não cumprir o prazo estipulado sofrerá as sanções previstas na Lei 8.666/93, no Decreto Municipal Regulamentar e no Edital.
- 3. DA EMISSÃO DE NOTA FISCAL E DO REAJUSTE DE PRECO
- 3.a) As Notas fiscais correspondentes aos itens relacionados, deverão ser emitidas de acordo com as indicações contidas na Ordem de Fornecimento/Nota de Empenho.
- 3.b) Na Emissão das Notas Fiscais, a descrição dos itens deverá estar conforme a descrição do Edital, podendo antes de emiti-la entrar em contato com o Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, para eventuais explicações.
- 3c) Os preços registrados manter-se-ão inalteradas pelo período da vigência da presente Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento.
- 3.d) Os preços registrados que sofrerem revisão não ultrapassarão aos preços praticados no mercado mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquela vigente no mercado à época do registro.
- 3.e) havendo o pedido de reequilíbrio de preço, este será concedido sempre no primeiro dia útil do mês subsequente ao pedido, mediante a comprovação por meio de documento hábil, o qual será reajustado através de Termo Aditivo.
- 3.f) Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, o Setor de Compras, solicitará ao Fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo.
- 3.g) Fracassada a negociação com o primeiro colocado, o Setor de Compras convocará as demais empresas com preços registrados para o ITEM, se for o caso, ou, ainda, os fornecedores classificados respeitadas as condições de



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado para redução do preço hipótese em que poderá ocorrer alterações na ordem de classificação das empresas com preço registrado.

- 3.h) Serão considerados compatíveis com os de mercado os preços registrados que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pelo Setor de Compras desta Prefeitura.
- 3.i) O pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado em até 20 (vinte) dias a contar da data de recebimento definitivo dos produtos, mediante ainda a comprovação de que todo o pedido foi recebido a contento, o qual será efetuado por intermédio de nota de empenho, nota fiscal eletrônica e liquidação, de acordo com o pedido realizado. Caso seja constatado que a empresa não realizou a entrega conforme pedido, esta será notificada para completa-lo no prazo de até 01 (um) dia útil, sob pena de rescisão unilateral da Ata de Registro de Preço, além da suspensão do pagamento da respectiva Nota Fiscal, até a regularização do pedido. A nota fiscal deverá conter: "número da modalidade, número do processo licitatório, número do registro de preço", agência e conta corrente em nome da proponente do banco a ser depositado (preferencialmente da Caixa Econômica Federal ou Banco do Brasil).
- 3.i) Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente em favor do fornecedor.
- 3.j) Caso o mesmo seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

4. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- a) Critério de julgamento: menor preço por ITEM.
- b) A nota de empenho da despesa e/ou autorização de fornecimento terão força de contrato, conforme prevê o Artigo 62 da Lei 8.666/93.
- c) Como condição para celebração da Ata de registro de Preço e pagamento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

Porto Firme/MG, 01 de agosto de 2023.

ADMILSO ANTONIO DA SILVA PREGOEIRO OFICIAL PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME



Av. 18 de Agosto, n.º 392 - Porto Firme - MG Telefax: (31) 3893.1456

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2023 PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2023 REGISTRO DE PREÇO Nº 018/2023

ANEXO II - MODELO DE CREDENCIAMENTO

OUTORGANTE	sede à, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço).
OUTORGADO:	Senhor (es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço).
	A quem confere poderes para junto a Prefeitura Municipal de
	OUTORGANTE (RECONHECER FIRMA)



Av. 18 de Agosto, n.º 392 - Porto Firme - MG Telefax: (31) 3893.1456

ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL EDITAL Nº 047/2023 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 061/2023

PROPO	OSTA DE PREÇ	OS ESCRI	TA					
PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/202	23 – REGISTRO	DE PRE	ÇO Nº 0	18/202	23 TIP	O M	ENOI	R
PREÇO POR ITEM - PREFEITURA M	MUNICIPAL DE	PORTO F	RME-M	G				
Proponente:								
Endereço:				Cidade	e:			
Telefone:	Fax.:			E-mai	1:			
Banco:	Agência:			Conta	Correr	nte:		
CNPJ:	Inscrição Estad	dual:						
					MARCA	P.	P.	

ITEM	ALIMENTO	DESCRIÇÃO	PESO DO PRODUTO	SUGESTÃO DE MARCA	QUANT. TOTAL	PESO/ UNIDADE	MARCA	P. UNIT	P. TOTAL
1	ABACATE	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA LISA. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS FRUTAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS FRUTAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDAS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 600 G		300	KG			
2	ABACAXI	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES. A POLPA DEVE ESTAR DOCE, INTACTA E FIRME. A CASCA DEVE POSSUIR COLORAÇÃO AMARELO-ESVERDEADA, COM COROA FIRME AO FRUTO. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS FRUTAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS FRUTAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DO FRUTO: 1,5 KG		500	UN			



3	ABÓBORA	HORTALIÇA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA, LUSTROSA, COM CORES VARIANDO DO VERDE AO AMARELO-ALARANIADO E ASPECTO FRESCO. DEVERÁ APRESENTAR CASCA FIRME, SEM MANCHAS E RACHADURAS OU PARTES MOLES. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 1,8 KG		400	КG		
4	ABOBRINHA	HORTALIÇA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE, COM CASCA FIRME, LISA, LUSTROSA, COR VERDE BRILHANTE E ASPECTO FRESCO. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS A SUPERFÍCIE DA CASCA. DEVENDO OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 300 G		300	кG		
5	ACHOCOLATADO EM PÓ	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EM PÓ HOMOGÊNEO, COR MARROM CLARO A ESCURO, COM ODOR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. INGREDIENTES: AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MALTO DEXTRINA, MINERAIS (FERRO, ZINCO, SELÊNIO), VITAMINAS (E, C, B1, B2, B6, B9, B12), SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA E AROMATIZANTE. CONTEÚDO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 18 G DE CARBOIDRATOS, 0,3 G DE GORDURA, 0,1 G DE GORDURA SATURADA E 51 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 400 G.	TODDY, GAROTO, APTI NESCAU OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	300	PACOTE 400 G		



6	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL	PRODUTO PROCESSADO DA CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 5 KG	UNIÃO, DELTA, CORURIPE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 5 KG		
7	AÇÚCAR, TIPO MASCAVO	PRODUTO PROCESSADO DA CANA DE AÇÚCAR. NÃO APRESENTAR SUJIDADE, UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO E PESO INSATISFATÓRIO. RICO EM FERRO. EMBALAGEM PRIMÁIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM POLIETILENO LEITOSO OU TRANSPARENTE CONTENDO O NÚMERO DE REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEVENDO ESTAR INTACTA.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	UNIÃO, DELTA, CORURIPE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	250	PACOTE 500 G		
8	ADOÇANTE	PRODUTO PROCESSADO. INGREDIENTES: ÁGUA, EDULCORANTES ARTIFICIAS (SACARINA SÓDICA, CICLAMATO DE SÓDIO, ACESSULFAME DE POTÁSSIO E SUCRALOSE), CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO, METILPARABENO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER MÍNIMA DE 12 (DOZE) MESSES.	TRANSPARENTE, CONTENDO 100 ML	UNIÃO, LINEA, ZERO-CAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	80	FRASCO 100 ML		
9	ALHO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM BULBOS DE TAMANHO MÉDIO A GRANDE. DENTES LIMPOS, FIRMES, BEM DEFINIDOS, UNIDOS E SEM A PRESENÇA DE DENTES DE ALHO DANIFICADOS, MOFADOS OU COM ALTERAÇÃO NA COLORAÇÃO. CASCA BRANCA E ÍNTEGRA. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR CABEÇA: 42 A 66 G		400	KG		



10	AMEIXA PRETA FRESCA IMPORTADA	FRUTA FRESCA, DE 1ª QUALIDADE, LUSTROSA, COM COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA A SUA ESPÉCIE, TAMANHO GRANDE. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DO FRUTO: 160 G		160	кG		
11	AMEIXA PRETA SECA	FRUTA SECA, SEM CAROÇO, IMPORTADA, SELECIONADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, SEM SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESSES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 100 G		100	PACOTE 100 G		
12	AMENDOIM CRU	PRODUTO COM GRÃOS ÍNTEGROS, CRUS, COM CASCA, PELE AVERMELHADA, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, CARUNCHOS, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS OU OUTROS GRÃOS. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.		YOKI, SANTA HELENA, DORI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	260	PACOTE 500 G		
13	AMENDOIM TORRADO	PRODUTO COM GRÃOS INTEIROS, DESCASCADO E TORRADO DE BOA QUALIDADE, COM SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, CARUNCHOS, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS OU OUTROS GRÃOS. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.		YOKI, SANTA HELENA, DORI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	260	PACOTE 500 G		
14	AMIDO DE MILHO	PRODUTO AMELACE EXTRAÍDO DE MILHO, COLORAÇÃO BRANCA, TEXTURA FINA, ISENTO DE MOFO E SUJIDADES. LIVRE DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	MAISENA, YOKI, AMAFIL, OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	250	PACOTE 500 G		
15	ARROZ INTEGRAL	ARROZ PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, INTEGRAL, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 2 (PESO COZIDO IGUAL A 2 VEZES O PESO CRU), DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO CREME, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, CARUNCHO, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS, OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	PRATO FINO, CODIL, CODISUL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	120	PACOTE 1 KG		



ARROZ PARBOLIZADO, TIPO 1	ARROZ BRANCO, GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO PARBOILIZADO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 2 (PESO COZIDO IGUAL A 2 VEZES O PESO CRU), DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO CREME, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, CARUNCHO, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS, OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	PRATO FINO, CODIL, CODISUL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 5 KG		
ARROZ POLIDO, TIPO 1	ARROZ AGULHINHA, GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, CLASSE LONGO FINO, TIPO 1, COM RENDIMENTO MÍNIMO DE 2 (PESO COZIDO IGUAL A 2 VEZES O PESO CRU), DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR MOFO, CARUNCHO, PARASITAS, SUJIDADES, PARTÍCULAS SÓLIDAS, OU SUBSTÂNCIAS NOCIVAS À SAÚDE. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	PRATO FINO, CODIL, CODISUL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1500	PACOTE 5 KG		
ATUM ENLATADO	PRODUTO ENLATADO, IN NATURA, EM PEDAÇOS AO NATURAL, SEM MOLHO. INGREDIENTES: ATUM, CALDO VEGETAL (ÁGUA, FLOCOS DE SOJA E EXTRATOS DE CENOURA E AIPO), ÁGUA E SAL. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 36 (TRINTA E SEIS) MESES.	PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 170 G; PESO DRENADO:	COQUEIRO, GOMES DA COSTA, PALMEIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	350	LATA 170 G		
AVEIA EM FLOCOS FINOS	PRODUTO RESULTANTE DA MOAGEM DE GRÃOS DE AVEIA APÓS LIMPEZA E CLASSIFICAÇÃO, EM FLOCOS FINOS. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL: 12G DE PROTEÍNAS, 8G DE LIPÍDIOS E 63G DE CARBOIDRATOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ATÓXICO E RESISTENTE, TRANSPARENTE, LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES E NÃO VIOLADA. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	NESTLE, QUAKER, SOLNATUS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 1 KG		
AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM	EXTRATO DO FRUTO DA OLIVEIRA. AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM DE BOA QUALIDADE, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTOS DE RANÇO. ACIDEZ ≤ 0,5%, ÍNDICE DE PERÓXIDO ≤ 20,00 EM O2/KG, EXTINÇÃO ESPECÍFICA NO ULTRAVIOLETA 270 MM ≤ 0,22, DELTA K ≤ 0,01; 232 MM ≤ 2,50. EMBALAGEM DE VIDRO ESCURO, COM TAMPA E BICO DOSADOR. EMBALAGEM LIMPA, RÓTULO BEM ADERIDO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESSES.	PRODUTO DEVE CONTER: 500 ML	LA VIOLETERA, RENATA, MOLINOS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	FRASCO 500 ML		



21	AZEITONA VERDE, SEM CAROÇO	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: AZEITONA VERDE SEM CAROÇO, SALMOURA (ÁGUA E SAL), CONSERVADORES BENZOATO DE SÓDIO E SORATO DE POTÁSSIO E ANTIOXIDANTES ÁCIDO CÍTRICO E ÁCIDO ASCÓRBICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACHÊS ÍNTEGROS, ISENTOS DE VAZAMENTO E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PESO DO PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 310 G; PESO DRENADO: 160 G.	LA VIOLETERA, BONDUELLE, VALE FÉRTIL, RIVOLI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	250	SACHÊ 310 G		
22	BANANA PRATA	FRUTA DE BOA QUALIDADE, SEM DEFEITOS SÉRIOS, APRESENTANDO TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA E MADURA. BANANA PRATA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, CLASSE 9 (9 A 12CM DE COMPRIMENTO) COM SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICOS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. A POLPA DEVE ESTAR DOCE, ISENTA DE PARTES APODRECIDAS OU AMOLECIDAS. A CASCA DEVE SER LISA, DE COLORAÇÃO AMARELA E NÃO APRESENTAR SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS OU PARTES APODRECIDAS. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 120 G		3.000	KG		
23	BATATA BAROA	HORTALIÇA DE BOA QUALIDADE, COM TAMANHO MÉDIO, INTEIRO, COM CASCA LISA, SEM RACHADURAS, SUJIDADES, PARASITAS, MOFOS, BROTAMENTO OU PARTES ESTRAGADAS. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 300 G		300	KG		



24	BATATA DOCE	HORTALIÇA DA VARIEDADE BRANCA OU ROSA, DE BOA QUALIDADE, INTEIRA, DE TAMANHO MÉDIO, LIVRE DE SEM RACHADURAS, SUJIDADES, PARASITAS, MOFOS, BROTAMENTO OU PARTES ESTRAGADAS. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.			350	KG		
25	BATATA INGLESA	HORTALIÇA DE BOA QUALIDADE, COM TAMANHO MÉDIO, COR UNIFORME, SEM DEFEITOS GRAVES NA CASCA, MOFOS, BROTAMENTO, PARTES ESTRAGADAS OU MANCHAS ESVERDEADAS, ISENTA DE SABOR OU ODOR ESTRANHOS E DE ASPECTO FRESCO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER LUBSTANCIA TERROSA, SUIJDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 300 G		1.400	KG		
26	BATATA PALHA	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. ISENTA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CONSERVANTES E AROMATIZANTES. INGREDIENTES: BATATA, ÓLEO DE PALMA REFINADO E SAL. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ÍNTEGROS E NÃO VIOLADOS, ISENTOS DE SUJIDADES. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.		YOKI, QUEZINHA, FUGINI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	250	PACOTE 300 G		



BETERRABA	HORTALIÇA IN NATURA, FRESCA, DE BOA QUALIDADE, DE TAMANHO MÉDIO, COM COR CONCENTRADA E UNIFORME, ISENTO DE PARTES IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO. CASCA LISA E FIRME, SEM SUJIDADES, RACHADURAS, MOFOS, PARASITAS, BROTAMENTO OU PARTES ESTRAGADAS. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 150 G		300	KG		
BICARBONATO DE SÓDIO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE PARA FINS ALIMENTÍCIOS. ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), MOFOS, PARASITAS, CARUNCHOS, UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO ÍNTEGROS E NÃO VIOLADOS, ISENTOS DE SUJIDADES. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	KITANO, KODILAR, ANCHIETA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	50	PACOTE 500 G		
BISCOITO, DOCE, SABOR LEITE	BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA INS (322 MG), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO INS (270 MG), E AROMATIZANTE. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30 G OU 6,5. UNIDADES: VALOR ENERGÉTICO DE 131 KCAL, 21 G DE CARBOIDRATOS, 2,7 G DE PROTEÍNAS, 3,8 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 0,9 G DE FIBRA ALIMENTAR E 66 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 400 G COM 3 PACOTES INDIVIDUAIS.	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G		



20.	BISCOITO, DOCE, SABOR MAISENA	BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA INS (322 MG), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223). O PRODUTO DEVE CONTER, NA PORÇÃO DE 30 GOU 6,5 UNIDADES, VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 21 G DE CARBOIDRATOS, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 3,9 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,8 G DE GORDURAS SATURADAS, O G DE GORDURAS TRANS, 1,3 G DE FIBRA ALIMENTAR E 66 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESSES.	PRODUTO DEVE CONTER: 400 G COM 3 PACOTES	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G		
30	BISCOITO, SALGADO, TIPO CREAM-CRAKER	BISCOITO PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AMIDO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA INS (322 MG), FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO), ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, AROMATIZANTE E MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO (INS 223). O PRODUTO DEVE CONTER, NA PORÇÃO DE 30 G OU 6,5 UNIDADES, VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 21 G DE CARBOIDRATOS, 2,6 G DE PROTEÍNAS, 3,9 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,8 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 1,3 G DE FIBRA ALIMENTAR E 66 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTADA DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	CONTER: 400 G	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G		
32	BISCOITO, SALGADO, TIPO POLVILHO	BISCOITO PRODUZIDO COM POLVILHO, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: POLVILHO, GORDURA VEGETAL, CONDIMENTO PREPARADO SABOR QUEIJO, SAL, OVO EM PÓ, SORO DE LEITE EM PÓ E FARINHA INTEGRAL DE SOJA.: BISCOITO ASSADO A BASE DE POLVILHO SEM GLÚTEN, SEM LEITE E DERIVADOS, SEM LACTOSE. O PRODUTO DEVE CONTER, NA PORÇÃO DE 30 G OU 6,5 UNIDADES, VALOR ENERGÉTICO DE 143 KCAL, 26 G DE CARBOIDRATOS, 0,3 G DE PROTEÍNAS, 4,4 G DE GORDURAS TOTAIS, 3,3 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 0 G DE FIBRA ALIMENTAR E 411,8 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	300	PACOTE 100 G		



33	BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO	ROSQUINHA COM SABOR COCO, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOJA, PALMA), AMIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322), AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503II). COM VALIDADE MÍNIMA DE 75% DA VALIDADE TOTAL A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30 G OU 5 UNIDADES: VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 23 G DE CARBOIDRATOS, 1,8 G DE PROTEÍNAS, 3,4 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 1,2 G DE GORDURAS MONOINSATURADAS, 0,4 G DE GORDURAS POL INSATURADAS, 0,4 G DE GORDURAS POL INSATURADAS, 0,4 G DE GORDURAS POL INSATURADAS, 0,4 G DE COLESTEROL, 0,9 G DE FIBRA ALIMENTAR E 65 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G		
34	BISCOITO, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE	ROSQUINHA COM SABOR LEITE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CROCANTE, LIVRE DE GORDURAS TRANS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL (SOIA, PALMA), AMIGO, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL, EMULSIFICANTE LECITINA DE SOJA (INS 322), AROMATIZANTE, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO (INS 270), FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO (INS 500II) E BICARBONATO DE AMÔNIO (INS 503II). COM VALIDADE MÍNIMA DE 75% DA VALIDADE TOTAL A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 30 G OU 5 UNIDADES: VALOR ENERGÉTICO DE 130 KCAL, 23 G DE CARBOIDRATOS, 1,8 G DE PROTEÍNAS, 3,4 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 1,2 G DE GORDURAS MONOINSATURADAS, 0,4 G DE GORDURAS MONOINSATURADAS, 0,4 G DE GORDURAS POL INSATURADAS, 0 MG DE COLESTEROL, 0,9 G DE FIBRA ALIMENTAR E 65 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM ATÓXICA, NÃO VIOLADA, CONTENDO DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	ELBIS, PRODASA, MARILAN, RACINI, PIRAQUÊ, BAUDUCCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	800	PACOTE 400 G		
35	CANELA EM PÓ	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, COM COR, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS. ESPECIARIA, CASCAS DO TRONCO DE CANELA DA ÍNDIA MOÍDA, SEM ADULTERAÇÕES E CONTAMINAÇÕES DE QUALQUER ESPÉCIE, PÓ FINO E HOMOGÊNEO, NA COR MARROM CLARO, COM CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. ISENTA DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES, PARASITAS, CARUNCHOS E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. EMBALAGEM DEVE CONTER OS INGREDIENTES, TABELA NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E/OU LOTE, DATA DE VALIDADE. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 30 G	PACHÁ, DONA ZILA, PIRATA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	EMBALAGEM 30 G		



36	CANJICA BRANCA	CANJICA DE MILHO GRUPO EXTRA, SUBGRUPO DE PELICULADA, CLASSE BRANCA, TIPO 1. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES, CARUNCHOS, PARASITAS E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, ANCHIENTA, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500 G		
37	CANJIQUINHA	CANJIQUINHA DE MILHO, TIPO 1, COR AMARELA, ISENTA DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUIJOADES, CARUNCHOS, PARASITAS E MOFO EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, ANCHIENTA, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG		
38	CARNE BOVINA, ACÉM	CARNE BOVINA, TIPO ACÉM, FRESCA, CORTADO EM ISCAS, COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG		2.400	KG		



39	CARNE BOVINA, MOÍDA (ACÉM SEM GORDURA)	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, FRESCO, MOÍDO, COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	1.500	KG		
40	CARNE BOVINA, PATINHO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, FRESCO, CORTADO EM ISCAS, COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAÍS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	1.000	KG		



FR	ARNE DE RANGO, COXA E OBRECOSA	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIAS IF E/OU IMA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	2.500	КG		
	ARNE DE RANGO, INTEIRO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERÁ-LA OU ENSPEÇÃO SANITÁRIA SIF E/OU IMA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	2.000	KG		



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME

43	CARNE DE FRANGO, PEITO DE FRANGO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. A EMBALAGEM DEVE CONTER OS SELOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA SIF E/OU IMA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	2.000	KG		
44	CARNE SUÍNA, PERNIL SUÍNO	PRODUTO DE BOA QUALIDADE, FRESCO, CORTADO EM ISCAS, COM POUCA GORDURA E POUCO TECIDO CONJUNTIVO, PROVENIENTE DE ANIMAIS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. DEVE APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRE DE PARASITAS, LARVAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	1.800	КG		



45	CEBOLA	HORTALIÇA IN NATURA, COM ASPECTO FIRME, ÍNTEGRO, FRESCO, ISENTO DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À CASCA. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 150 G		400	KG		
46	CENOURA	HORTALIÇA IN NATURA, COM ASPECTO FIRME, ÍNTEGRO, DE ASPECTO FRESCO, CASCA LISA, SEM RACHADURAS, LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS OU PARTES APODRECIDAS. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 140 G		1.000	кб		
47	CHIA	SEMENTE DE CHIA EM GRÃOS, SEM SUJIDADES OU GRAVETOS, PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	NATURALLIFE, JASMINE, CENTRAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	150	PACOTE 200 G		



48	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 50% CACAU	PRODUTO DEVE CONTER O PERCENTUAL DE CACAU EXPLÍCITO NA EMBALAGEM. DEVE APRESENTAR COMO INGREDIENTES CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	ESPECIALE, NESTLÉ, APTI, GAROTO, FLEISHMANN OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.400	PACOTE 200 G		
49	CHOCOLATE EM PÓ SOLUVEL 70% CACAU	PRODUTO DEVE CONTER O PERCENTUAL DE CACAU EXPLÍCITO NA EMBALAGEM. DEVE APRESENTAR COMO INGREDIENTES CACAU EM PÓ SOLÚVEL, AÇÚCAR E AROMATIZANTE. SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, LEITE E DERIVADOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ESPECIALE, NESTLÉ, APTI, GAROTO, FLEISHMANN OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	PACOTE 200 G		
50	СНИСНИ	HORTALIÇA DE ASPECTO FIRME, ÍNTEGRO, DE ASPECTO FRESCO. COLORAÇÃO VERDE CLARO A ESCURO, COM CASCA LISA, SEM RACHADURAS, LIVRE DE TERRA, SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS OU PARTES APODRECIDAS. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHERO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 300 G		350	KG		
51	COCO RALADO	PRODUTO FEITO A PARTI DE COCO, SENDO RALADO E ADOÇADO. INGREDIENTES: COCO RALADO, AÇÚCAR, SAL, UMECTANTE PROPILENO GLICOL, ANTIUMECTANTE CELULOSE MICROCRISTALINA E CONSERVADOR METABISSULFATO DE SÓDIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 100 G	SOCOCO, DUCOCO, APTI OU QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	450	PACOTE 100 G		
52	COENTRO EM PÓ	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES E MOFO. INGREDIENTES: FUBÁ, EXTRATO DE URUCUM E ÓLEO DE SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	PRODUTO DEVE	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 100 G		



53	COLORAU	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES E MOFO. INGREDIENTES: FUBÁ, EXTRATO DE URUCUM E ÓLEO DE SOJA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	PRODUTO DEVE	PACHÁ, MARCA DO SABOR, KITANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 100 G		
54	COMINHO EM PÓ	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	PRODUTO DEVE	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 40 G		
55	COUVE-FLOR	HORTALIÇA DE 1ª QUALIDADE, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, PERFURAÇÕES E CORTES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. VEGETAL FIRME, ÍNTEGRO, DE ASPECTO FRESCO. COLORAÇÃO BRANCO AMARELADA, COM FOLHAS VERDES, LIVRE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS, MOFOS OU PARTS ESTRAGADAS. NÃO DEVE APRESENTAR LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITIA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 800 G		400	UN		
56	CRAVO-DA-ÍNDIA	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUIIDADES E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	PRODUTO DEVE	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 40 G		



55	CREME DE LEITE	PRODUTO, CREME DE LEITE LEVE UHT HOMOGENEIZADO COM ATÉ 20% DE GORDURA. INGREDIENTES: CREME DE LEITE, ESPESSANTES CELULOSE MICROCRISTALINA, CARBOXIMETILCELULOSE SÓDICA, GOMA GUAR, CARENA, GOMA ALFARROBA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 15 G (1 COLHER E ½ DE SOPA): 26 KCAL, 0,8 G DE CARBOIDRATOS, 2,6 G DE GORDURAS TOTAIS, 1,6 G DE GORDURAS SATURADAS, 12 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM TETRA PAK, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	450	EMBALAGEM 200 G		
51	CREME DE MILHO	PRODUTO FABRICADO A BASE DE MILHO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), SUJIDADES, CARUNCHOS, PARASITAS E MOFO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	PACHÁ, SINHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	600	PACOTE 500 G		
55	ERVILHA EM CONSERVA	PRODUTO ACONDICIONADO EM LATA, EM SALMOURA. INGREDIENTES: ERVILHA, ÁGUA E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 130 G (1 XÍCARA): 120 KCAL, 20 G DE CARBOIDRATOS, 8,4 G DE PROTEÍNAS, 0,9 G DE GORDURAS, 3,6 DE FIBRA E 489 MG DE SÓDIO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 36 (TRINTA E SEIS) MESES.	PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 300 G; PESO DRENADO:	PEREIRA, BONDUELLE, YOKI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	LATA 300 G		
60	ERVILHA SECA	PRODUTO EM GRÃOS SECO, PARTIDA, SEM PELE. NÃO DEVERÁ APRESENTAR UMIDADE, BOLOR, RENDIMENTO INSATISFATÓRIO, COLORAÇÃO ESCURA, MISTURAS E PESO INSATISFATÓRIO. EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, BEM VEDADA, LIMPAS, ISENTAS DE MATÉRIA TERROSA, DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS E/OU VEGETAIS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES	PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	PEREIRA, CAMIL, YOKI OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 500 G		
6:	EXTRATO DE TOMATE	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 60 G: 28 KCAL, 5,8 G DE CARBOIDRATOS, 0,7 G DE PROTEÍNAS, 1,8 G DE FIBRA ALIMENTAR E 181 MG DE SÓDIO. PRODUTO LIVRE DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, RESISTENTE, ISENTA DE VAZAMENTO, ESTUFAMENTO, AMASSADOS, FERRUGEM E SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESSES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: SACHÊ DE 350 G	CAJAMAR, ELEVANTE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	1.000	SACHÊ 350 G		



62	EXTRATO DE TOMATE	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 60 G: 28 KCAL, 5,8 G DE CARBOIDRATOS, 0,7 G DE PROTEÍNAS, 1,8 G DE FIBRA ALIMENTAR E 181 MG DE SÓDIO. PRODUTO LIVRE DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, RESISTENTE, ISENTA DE VAZAMENTO, ESTUFAMENTO, AMASSADOS, FERRUGEM E SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESSES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: LATA DE 140 G	CAJAMAR, ELEVANTE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	1.400	LATA 350 G		
63	EXTRATO DE TOMATE	PRODUTO DE BOA QUALIDADE. INGREDIENTES: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 60 G: 28 KCAL, 5,8 G DE CARBOIDRATOS, 0,7 G DE PROTEÍNAS, 1,8 G DE FIBRA ALIMENTAR E 181 MG DE SÓDIO. PRODUTO LIVRE DE FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM ATÓXICA, RESISTENTE, ISENTA DE VAZAMENTO, ESTUFAMENTO, AMASSADOS, FERRUGEM E SUJIDADES, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: LATA DE 350 G	CAJAMAR, ELEVANTE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR.	1.300	LATA 140 G		
64	FARINHA DE AVEIA	PRODUTO EM PÓ DE BOA QUALIDADE, ISENTO DE CONTAMINANTES FÍSICOS, SUJIDADES E MOFO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, QUAKER, NATURALLIFE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	120	PACOTE 1 KG		
65	FUBÁ	PRODUTO A BASE DE MILHO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. ISENTO DE SUJIDADES, CARUNCHOS, MATERIAL TERROSO, DETRITOS VEGETAIS OU ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG		
66	FUBARINA	PRODUTO EM PÓ FINO, AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG		
67	FARINHA DE MANDIOCA	PRODUTO FEITO A PARTIR DA MANDIOCA BRANCA (FARINHA), GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO1, DE BOA QUALIDADE. SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA. TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	YOKI, PACHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 1 KG		
68	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA	PRODUTO FEITO A PARTIR DA MANDIOCA BRANCA (FARINHA), MOÍDA E TORRADA, GRUPO SECA, CLASSE FINA, TIPO1, DE BOA QUALIDADE. SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTO DEVE	YOKI, PACHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 1 KG		



69	FARINHA DE MILHO	PRODUTO FEITO A PARTE DA FARINHA DE MILHO, APRESENTANDO UMA COLORAÇÃO AMARELA, SEM SAL, FLOCOS MÉDIOS, ISENTA DE MOFOS, SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, CARUNCHOS, MOFOS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, PACHÁ, PEREIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 500 G		
70	FARINHA DE MILHO, TIPO FLOCÃO	PRODUTO FEITO A PARTE DA FARINHA DE MILHO, APRESENTANDO UMA COLORAÇÃO AMARELA, SEM SAL, EM FLOCOS, ISENTA DE MOFOS, SUJIDADES, MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, CARUNCHOS, MOFOS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500 G		
71	FARINHA DE ROSCA	PRODUTO DE FARINHA DE ROSCA DE BOA QUALIDADE, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	YOKI, PACHÁ, ARARAS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	PACOTE 500 G		
72	FARINHA DE TRIGO	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL, SEM FERMENTO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTA DE SUJIDADES E MOFOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	BOA SORTE, TULIPA, RENATA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG		
73	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. SEM FORMAÇÃO DE GRUMOS, ISENTA DE SUJIDADES, MOFOS, CARUNCHOS, PARASITAS E DETRITOS ANIMAIS. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50 G: 157 KCAL, 31 G DE CARBOIDRATOS, 5,2 G DE PROTEÍNAS, 1,2 G DE GORDURAS TOTAIS, 8,7 G DE FIBRA ALIMENTAR E 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	BOA SORTE, TULIPA, RENATA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG		
74	FARINHA LÁCTEA	PRODUTO A BASE DE CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, VITAMINAS (A, B1, B2, B6, C, E, NIACINA) E MINERAIS (CÁLCIO, FERRO E FÓSFORO), ESTABILIZANTE FOSFATO DISSÍDIO ANIDRO, AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL SABOR BAUNILHA. ISENTO DE IMPUREZAS, MOFOS E UMIDADE. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 230 G	NESTLE, CREMOGEMA, PIRACANJUBA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 230 G		



		-						
75	FEIJÃO CARIOCA	GRÃOS INTEIROS, DE COR CARACTERÍSTICA, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO DE MOFO, FERMENTAÇÃO OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESSES.		PEREIRA, CAMIL,TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 1 KG		
76	FEIJÃO PRETO	GRÃOS INTEIROS, DE COR CARACTERÍSTICA, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. O PRODUTO SERÁ REJEITADO CASO ESTEJA EM MAU ESTADO DE CONSERVAÇÃO, ASPECTO DE MOFO, FERMENTAÇÃO OU ODOR ESTRANHO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESSES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	PEREIRA, CAMIL,TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 1 KG		
77	FEIJÃO VERMELHO	GRÃOS INTEIROS, DE COR CARACTERÍSTICA, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEIJÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	PEREIRA, CAMIL,TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.000	PACOTE 1 KG		
78	FERMENTO QUÍMICO	PRODUTO EM PÓ FINO, HOMOGÊNEO, COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE UMIDADE E SUJIDADES. INGREDIENTES: AMIDO DE MILHO OU FÉCULA DE MANDIOCA, FOSFATO MONOSSÓDICO, BICARBONATO DE SÓDIO E CARBONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	DR. OETKER, FLEISCHMANN, ROYAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	EMBALAGEM 220 G		
79	GOIABA	FRUTA IN NATURA, FRESCA, DE BOA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA, CASCA DE COLORAÇÃO VERDE CLARA E POLPA VERMELHA, DE ÓTIMA QUALIDADE, COM SABOR, AROMA E COR CARACTERÍSTICO DO ESPÉCIME. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUA FFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDUÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.			2.400	KG		



80	GOMA DE TAPIOCA	PRODUTO A BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES, SEM ADIÇÃO DE SAL, SEM GLÚTEN. PÃO PRECISA PENEIRAR, SOLTA, MACIA. INGREDIENTES: FÉCULA DE MANDIOCA E ÁGUA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, AMAFIL, OISHII OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500 G		
81	GRÃO DE BICO	PRODUTO DE 1ª QUALIDADE, LIMPO, ISENTO DE MATERIAL TERROSA, SUBSTÂNCIAS NOCIVAS, PARASITAS E INSETOS VIVOS, NÃO PODENDO ESTAR ÚMIDO OU FERMENTADO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 KG	PEREIRA, CAMIL, TIO JOÃO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 500G		
82	INHAME	PRODUTO IN NATURA, FRESCO, DE BOA QUALIDADE, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO, FRESCOS, SEM DEFEITOS, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. ISENTO DE RACHADURAS, PERFURAÇÕES, CORTES, UMIDADE EXTERNA, BROTOS, PARASITAS BOLORES OU PARTES ESTRAGADAS. CASCA QUE SOLTE COM FACILIDADE, POLPA BRANCA OU AMARELADA E QUE COZINHE FACILMENTE (NÃO DEVE "ESTAR CHEIO DE ÁGUA"). NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS EM VIGOR. DEVE A PRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 800 G		500	KG		
83	IOGURTE	IOGURTE COM POLPA DE FRUTA, PARCIALMENTE DESNATADO, DIVERSOS SABORES. INGREDIENTES: LEITE PADRONIZADO, AÇÚCAR CRISTAL, PREPARADO DE POLPA DE FRUTA (POLPA DE FRUTA, ESPESSANTE CARBONI-METIL-CELULOSE, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, CONSERVANTE SORATO DE POTÁSSIO, CORANTE ARTIFICIAL) E FERMENTO LÁTICO. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 120 G: 119 KCAL, 19 G DE CARBOIDRATOS, 3,5 G DE PROTEÍNAS, 3,2 G DE GORDURAS TOTAIS, 69 MG DE SÓDIO E 182 MG DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 1 MÊS.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 120 ML	VIÇOSA, ITAMBÉ, BATAVO, DANONE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	12.000	EMBALAGEM 120 ML		



		HORTALIÇA IN NATURA GRAÚDO, DE 1ª						
84	JILÓ	QUALIDADE, FRECHA, DE TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, COM ASPECTO AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	EMBALAGEM: 500		100	KG		
85	LARANJA PERA RIO	FRUTA FRESCA, DOCE, DE BOA QUALIDADE, COM CASCA ÍNTEGRA E SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA. LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, PARTES ESTRAGADAS OU APODRECIDAS. GRAU DE AMADURECIMENTO PRÓPRIO PARA CONSUMO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 130 G		3.500	KG		
86	LEITE CONDENSADO	PRODUTO ELABORADO A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, QUANTIDADE POR PORÇÃO (20G): CARBOIDRATOS 11 G; PROTEÍNAS 1,4G: GORDURAS TOTAIS 1,6G; GORDURAS SATURADAS IS: GORDURA TRANS O: FIBRA AUMENTAR O; SÓDIO 22MG. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, NÃO VIOLADA, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	NESTLÊ, OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	150	EMBALAGEM 395 ML		
87	LEITE DE COCO	LEITE DE COCO DE BOA QUALIDADE. PRODUTO HOMOGÊNEO COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. EMBALAGEM LIMPA, NÃO VIOLADA, COM RÓTULO BEM ADERIDO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 ML	SOCOCO, DUCOCO, MAISCOCO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	GARRAFA 200 ML		



8	LEITE DE VACA, DESNATADO, UHT	LEITE DE VACA DESNATADO, UHT. INGREDIENTES: LEITE DESNATADO E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÍDIO. EMBALAGEM TETRA PAK, COM TAMPA ABRE FÁCIL REDONDA E GIRATÓRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 L	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.000	EMBALAGEM 1 L		
8	LEITE DE VACA, INTEGRAL, EM PÓ	LEITE DE VACA INTEGRAL EM PÓ. LEITE INTEGRAL E MIX DE MINERAIS FERRO, ZINCO É VITAMINAS A, C E D. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 25 G (1 COLHER E MEIA DE SOPA): 131 KCAL, 10 G DE CARBOIDRATOS, 7,0 G DE PROTEÍNAS, 7,0 G DE GORDURAS TOTAIS, 124 MG DE SÓDIO, 235 MG DE CÁLCIO, 4,2 MG DE FERRO, 2,1 MG DE ZINCO, 180 μGERE DE VITAMINA A, 14 MG DE VITAMINA C E 1,5 μG DE VITAMINA D. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	3.600	PACOTE 400 G		
S	LEITE DE VACA, INTEGRAL, UHT	LEITE DE VACA INTEGRAL, UHT. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL E ESTABILIZANTES CITRATO DE SÓDIO, TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO MONOSSÓDICO E DIFOSFATO DISSÍDIO. EMBALAGEM TETRA PAK, COM TAMPA ABRE FÁCIL REDONDA E GIRATÓRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	PRODUTO DEVE	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.000	EMBALAGEM 1 L		
5	LEITE DE VACA, INTEGRAL, UHT, SEM LACTOSE	LEITE DE VACA INTEGRAL, UHT, PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, ENZIMA LACTASE, ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO E MISTURA DE ESTABILIZANTES PARA LEITE UHT (TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, PIRO FOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO E FOSFATO MONOSSÓDICO). EMBALAGEM TETRA PAK, COM TAMPA ABRE FÁCIL REDONDA E GIRATÓRIA, LIMPA, NÃO VIOLADA OU AMASSADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAÇÃO E INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 1 L	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	EMBALAGEM 1 L		



92	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA	EXTRATO DE SOJA EM PÓ. ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, MINERAIS E L-METIONINA. NOS SABORES NATURAL, MORANGO E BANANA. INGREDIENTES: EXTRATO DE SOJA, AÇÚCAR, ÓLEO DE SOJA REFINADO, VITAMINAS E MINERAIS (CÁLCIO, FÓSFORO, MAGNÉSIO, VITAMINA C, NIACINA, FERRO, ZINCO, VITAMINA E, ÁCIDO PANTATÊNICO, MANGANÊS, VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA B1, VITAMINA B2, VITAMINA B6, VITAMINA M7, ENOTINA, VITAMINA D E VITAMINA M8, BIOTINA, VITAMINA D E VITAMINA B12), MALTO DEXTRINA, SAL REFINADO, L-METIONINA, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL (BAUNILHA, BANANA OU MORANGO), ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA E ESPESSANTE GOMA GUAR (PODE CONTER CORANTE NATURAL CARMIM COCHONILHA NO SABOR MORANGO). EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 200 G		
93	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. LEITE EM PÓ INTEGRAL, SEM LACTOSE, ENZIMA LACTASE, VITAMINAS (A, D E C) E MINERAIS (FERRO E ZINCO) E ESTABILIZANTE TRIFOSFATO DE SÓDIO, MONOFOSFATO DE SÓDIO, DIFOSFATO DE SÓDIO E CITRATO DE SÓDIO, ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. DEVERÁ TRAZER INFORMAÇÕES GERAIS, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE BEM VISÍVEIS E CLARAS. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 12 (DOZE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 200 G	ITAMBÉ, CAMPONESA, ITALAC OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 200 G		
94	LENTILHA	O PRODUTO DEVE SER TE 1ª QUALIDADE, TIPO 1. APRESENTANDO COLORAÇÃO, ODOR, E SABOR CARACTERÍSTICO DO ALIMENTO, SAFRA NOVA, ISENTO DE OUTROS TIPOS DE FEJIÕES OU GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. OS GRÃOS DEVEM SER DE TAMANHO UNIFORMES, ARREDONDADOS E CATADOS, CASCA COM COLORAÇÃO MARROM OU CINZA ESVERDEADA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER: 500 G	YOKI, CAMIL, SINHÁ OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	600	PACOTE 500 G		1



		T	I			ı	1	
95	LIMÃO COMUM	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, FRESCO DE COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM POLPA FIRME E INTACTA. CASCA C/ COLORAÇÃO VERDE, TEXTURA LISA A LIGEIRAMENTE RUGOSA E ESPESSURA MEDIA. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.			350	КG		
96	LINHAÇA	PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. COM COLORAÇÃO MARROM, COMPOSTO POR PERICARPO E ALEURONA (GÉRMEN E ENDOSPERMA). LIVRE DE ODORES, SABORES E MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTO DEVE	NATURALLIFE, JASMINE, CENTRAL OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	50	PACOTE 500 G		
97	LOURO	PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 100 G.	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	PACOTE 100 G		



98	MAÇÃ FUGI	FRUTA IN NATURA, DE 13 QUALIDADE, MADURA, BEM FORMADA, DE COLORAÇÃO, AROMA E SABOR PRÓPRIO, DE TAMANHO MÉDIO, DEVENDO ESTAR ÍNTEGRAS E FIRMES. ALÉM DE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR	PESO MÉDIO POR FRUTO: 130 G		1.800	KG		
99	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO ESPAGUETE Nº 08. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE XX G: 272 KCAL, 58G CARBOIDRATOS, 8,0G DE PROTEÍNAS, 1,1G DE GORDURAS TOTAIS, 0G DE GORDURAS SATURADAS, 0G DE GORDURAS TRANS, 0 MG DE COLESTEROL, 2,4G DE FIBRA ALIMENTAR, 3,4 MG DE FERRO E 0 MG DE SÓDIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	ARISCO, LISA, HELLMANNS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 500 G		
100	MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PADRE NOSSO. INGREDIENTES: SÉMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	RENATA, ADRIA, AMÁLIA, VILMA, URBANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 500 G		
101	MACARRÃO PARA LASANHA MASSA COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO MASSA PARA LASANHA. INGREDIENTES: SÉMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.		RENATA, ADRIA, AMÁLIA, VILMA, URBANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.200	PACOTE 500 G		
102	MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS	PRODUTO MASSA A BASE DE SÊMOLA COM OVOS, TIPO PARAFUSO. INGREDIENTES: SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, OVOS E CORANTES NATURAIS CÚRCUMA E BETACAROTENO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	RENATA, ADRIA, AMÁLIA, VILMA, URBANO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 500 G		



	MAMÃO FORMOSA	MAMÃO TIPO FORMOSA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMATO UNIFORME. FRUTA DE ASPECTO FRESCO E FIRME. SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS, LIVRES DE SUJIDADES, COM CASCA FINA E LISA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 1,2 KG	1.500	KG		
103	MAMÃO PAPAIA	MAMÃO TIPO PAPAIA, DE BOA QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMATO UNIFORME. FRUTA BEM DESENVOLVIDA E MADURA, DE ASPECTO FRESCO E FIRME. SEM PARTES AMASSADAS E ESTRAGADAS, LIVRES DE SUJIDADES, COM CASCA FINA E LISA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 400 G	800	KG		



_									
	105	MANDIOCA	VEGETAL DE BOA QUALIDADE, QUE COZINHA FACILMENTE, ISENTO DE RACHADURAS, PARTES ESTRAGADAS, PERFURAÇÕES E CORTES. COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DO PRODUTO. LIVRE DE UMIDADE EXTERNA, COM CASCA QUE SOLTE FACILMENTE, POLPA BRANCA OU AMARELADA E DE ASPECTO FRESCO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO DA HORTALIÇA: 500 G		800	KG		
	106	MANGA	FRUTA DE 1ª QUALIDADE ASPECTO GLOBOSO, ACONDICIONAR FRUTOS MISTOS: VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 630 G		2.000	КG		
	107	MANTEIGA	PRODUTO FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES DE 1ª QUALIDADE. INGREDIENTE CREME DE LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO (SAL) E FERMENTO LÁCTEO. ISENTO DE CORANTES. QUANTIDADE MÁXIMA DE 70 MG DE SÓDIO POR PORÇÃO DE10G. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 3 (TRÊS) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	VIÇOSA, ITAMBÉ, PORTO ALEGRE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	150	POTE 500 G		



	MARACUJÁ	FRUTO DE TAMANHO MÉDIO, DE TAMANHO REGULAR, DE 1ª QUALIDADE, REDONDA, CASCA FIRME E LISA DE COLORAÇÃO AMARELADA DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO	PESO MÉDIO POR FRUTO: 200 G		1.400	KG		
108		SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. MARGARINA VEGETAL CONSTITUÍDA DE, NO MÍNIMO, 70% DE LIPÍDEOS. INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E INTER						
109	MARGARINA	OLEOS VEGETAIS LIQUIDOS E INTER ESTERIFICADOS, ÁGUA, SAL, LEITE DESNATADO RECONSTITUÍDO, VITAMINA A (1.500 U.I./ 100G), ESTABILIZANTES: MONO E GLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, LECITINA DE SOJA E ÉSTERES DE POLI GLICEROL DE ÁCIDOS GRAXOS, CONSERVADOR SORATO DE POTÁSSIO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁTICO, AROMATIZANTES, ANTIOXIDANTES: EDTA CÁLCIO DISSÍDIO, BHT E ÁCIDO CÍTRICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM E CÚRCUMA. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 10 G (1 COLHER DE SOPA): 63 KCAL, 0 G DE CARBOIDRATOS, 0G DE PROTEÍNAS, 7,0 G DE GORDURAS TOTAIS, 2,0 G DE GORDURAS SATURADAS, 0 G DE GORDURAS TRANS, 0 G DE FIBRA ALIMENTAR, 55 MG DE SÓDIO E 45 MCG DE VITAMINA A. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 7 (SETE) MESSES.	PRODUTOS DEVE	CLAIBOM, QUALY, DORIANA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	600	POTE 500 G		
110	MEL	PRODUTO DE 1º QUALIDADE, DE ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICOS. O PRODUTO NÃO PODERÁ APRESENTAR SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO, NEM SER ACRESCIDO DE CORANTES, AROMATIZANTES, ESPESSANTES, CONSERVANTES E EDULCORANTES DE QUALQUER NATUREZA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	PRODUTOS DEVE CONTER: BISNAGA DE PLÁSTICO COM		100	BISNAGA 250 ML		



111	MELANCIA	FRUTA FRESCA, DOCE, DE BOA QUALIDADE. CASCA FIRME. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA. SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 10 KG	5.000	КG		
112	MELÃO	FRUTA DE 1ª QUALIDADE, IN NATURA COM FORMATO OVALADO A ELÍPTICO, COM CASCA POUCO RUGOSA A RUGOSA E DE COR AMARELADA E POLPA BRANCO ESVERDEADA A CREME. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 1,5 KG	300	KG		
113	MEXERICA	FRUTA DE ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTA, FRESCA E FIRME, ISENTA DE SUJIDADES, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 130 G	1000	KG		



114	MILHO DE PIPOCA	MILHO DE PIPOCA, CLASSE AMARELO, TIPO1. GRÃOS INTEIROS, DE BOA QUALIDADE, ISENTOS DE OUTROS TIPOS DE GRÃOS, MATERIAL TERROSO, SUJIDADES, MOFOS, PARASITAS E CARUNCHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	YOKI, PACHÁ, SINHÁ OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 500 G		
115	MILHO VERDE, EM CONSERVA	MILHO VERDE EM CONSERVA. INGREDIENTES: MILHO VERDE, ÁGUA E SAL. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 130 G (1 XÍCARA): 107 KCAL, 19 G DE CARBOIDRATOS, 3,8 G DE PROTEÍNAS, 1,6 G DE GORDURAS, 3,8 DE FIBRA ALIMENTAR E 386 MG DE SÓDIO. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	PESO DO PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 280 G; PESO DRENADO: 170 G.		300	LATA 300 G		
116	MILHO VERDE, ESPIGA	MILHO VERDADE 1ª QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTAÇÃO EM ESPIGA SEM PALHA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, COM COLORAÇÃO DOS GRÃOS AMARELO CLARO. APRESENTANDO TAMANHO, COR E FORMAÇÃO UNIFORMES, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDAS. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			400	KG		
117	MINGAU DE ARROZ	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE ARROZ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, FOSFATO DISSÍDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 18 G DE CARBOIDRATOS, 1,2 G DE PROTEÍNAS, O G DE GORDURAS, 43 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESSES.	PRODUTOS DEVE	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G		



		_	,		,		-	-
118	MINGAU DE AVEIA	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE AVEIA PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE AVEIA, AÇÚCAR, AMIDO, MALTO DEXTRINA, FOSFATO DISSÍDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 16 G DE CARBOIDRATOS, 1,6 G DE PROTEÍNAS, 0,9 G DE GORDURAS, 57 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G		
119	MINGAU DE BANANA E MAÇÃ	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE BANANA E MAÇÃ PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, MAÇÃ, BANANA, FOSFATO DISSÍDIO, CARBONATO DE CÁLCIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 22 G: 85 KCAL, 20 G DE CARBOIDRATOS, 1,2 G DE PROTEÍNAS, 0 G DE GORDURAS, 42 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G		
120	MINGAU DE MILHO	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU DE MILHO PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHA DE MILHO RICA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DISSÍDIO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, TIAMINA, A, ÁCIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 76 KCAL, 17 G DE CARBOIDRATOS, 1,2 G DE PROTEÍNAS, 0 G DE GORDURAS, 54 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO E 1,4 MG DE ZINCO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO, ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G		
121	MINGAU MULTICEREAIS	MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU SABOR MULTICEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL. INGREDIENTES: FARINHAS DE CEREAIS (TRIGO E MILHO RICOS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CEVADA, AVEIA E ARROZ), AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DISSÓDICO, VITAMINAS (A, MACIDO FÓLICO E D), MINERAIS (FERRO E ZINCO) E AROMATIZANTE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 20 G: 77 KCAL, 17 G DE CARBOIDRATOS, 1,8 G DE PROTEÍNAS, 0 G DE GORDURAS, 66 MG DE SÓDIO, 3,1 MG DE FERRO, 54 MG DE CÁLCIO E 1,4 MG DE ZINCO, EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE SACO POLIETILENO. ATÓXICO, TRANSPARENTE, RESISTENTE E LIMPO, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 350 G.	MAIZENA, NESTLE, CREMOGEMA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	PACOTE 350 G		



122	MOELA DE FRANGO	PRODUTO SEM O REVESTIMENTO INTERNO E SEM RESÍDUOS, LIMPO, CONGELADO E INSPECIONADA. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.		150	КG		
123	MORANGO	MORANGO EXTRA IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE COM SABOR DOCE, AROMA E COR CARACTERÍSTICO DO ESPÉCIME, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR BANDEJA: 250 G		1.000	BANDEJA		
124	ÓLEO DE SOJA	ÓLEO DE SOJA, COMESTÍVEL, REFINADO, TIPO I, ESPÉCIE VEGETAL SOJA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 900 ML.	LIZA, SOYA, VITALIV OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	GARRAFA 900 ML		
125	ORÉGANO	PRODUTO CONSTITUÍDO POR FOLHAS DE ESPÉCIES VEGETAIS GENUÍNOS, SÃS, LIMPAS E SECAS, ASPECTO FOLHA OVALADA SECA COR VERDE PARDACENTA, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. DEVE SER ISENTO DE MATERIAIS TERROSOS, SUJIDADES E INSETOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 8 (OITO) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	KITANO, PIRATA, KISABOR OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	100	PACOTE 500 G		



г					1			Г	1
	126	OVOS DE GALINHA	OVO BRANCO OU VERMELHO, TIPO EXTRA, CLASSE A, SUBPRODUTO DE GALINÁCEOS, MANIPULADO EM BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E PROVENIENTES DE ANIMAIS EM BOAS CONDIÇÕES DE SAÚDE. PRODUTO FRESCO, COM CASCA ÍNTEGRA, FOSCA E ÁSPERA, LIMPA, SEM RACHADURAS, MANCHAS OU DEFORMAÇÕES, COM CÂMERA DE AR FIXA. DEVENDO SER DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, APRESENTANDO COR BRANCA OU VERMELHA, CONFORMAÇÃO E TAMANHO GRANDE E UNIFORME. NO ATO DA ENTREGA DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: NÃO SERÃO PERMITIDAS MANCHAS, RACHADURAS OU DEFEITOS NA CASCA. DEVERÃO SER FRESCOS E APRESENTAR CASCA LIMPA E INTACTA, ISENTA DE UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO OU CHEIRO DESAGRADÁVEL. NÃO CONTER SUBSTÂNCIAS TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. EMBALAGEM: DEVERÃO ESTAR ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES, ACONDICIONADOS EM CAIXAS DE PAPELÃO COM TAMPA, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO COM TAMPA, REEMBALADAS EM CAIXA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, N° DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 22 (VINTE E DOIS) DIAS.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 60 G (POR OVO), ACOMODADOS EM BANDEJAS DE PAPELÃO COM 12 OU 30 UNIDADES		3.000	DÚZIAS		
	127	PÃO, TIPO DOCE, PARA CACHORRO QUENTE	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESSES.	PRODUTOS DEVE CONTER: 45 G	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	15.000	UNIDADE		
	128	PÃO, TIPO DOCE, PARA HAMBURGUER	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE CONTER: 50 G	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	2.500	UNIDADE		



1	PÃO, TIPO FORMA, INTEGRAL	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE CONTER: 35 G	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.000	PACOTE 400 G		
1	PÃO, TIPO FORMA, TRADICIONAL	PÃO TIPO FORMA, FATIADO, COM SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO PELO MENOS 50% DE SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS INTEGRAIS ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE	PANCO, VISCONTI, SEVENBOYS OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 400 G		
1	PÃO, TIPO FRANCÊS	O PRODUTO DEVE MANTER SUAS PROPRIEDADES ORGANOLÉPTICAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO. UTILIZANDO EM SUA COMPOSIÇÃO FARINHAS ENRIQUECIDAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ALÉM DE AÇÚCAR, GLÚTEN, SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FERMENTO BIOLÓGICO, CONSERVADOR PROPIONATO DE CÁLCIO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 2 (DOIS) MESES.	PRODUTOS DEVE CONTER: 25 G		700	KG		
	PEPINO 32	PEPINO COMUM IN NATURA DE ÓTIMA QUALIDADE, DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME. DEVE SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, COM AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E NA COR. POSSUIR CASCA COM COLORAÇÃO VERDE ESCURA, TEXTURA DA POLPA CROCANTE. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS EM VIGOR.	HORTALIÇA: 50 G		350	KG		



133	PERA	FRUTA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE E ASPECTO GLOBOSO, FRUTOS MISTOS ENTRE VERDES E MADUROS, COR PRÓPRIA, CLASSIFICADA COMO FRUTA COM POLPA FIRME E INTACTA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 130 G		400	KG		
134	PIMENTÃO VERDE	HORTALIÇA IN NATURA, DE 1ª QUALIDADE E ASPECTO FRESCO. DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORME E SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS. APRESENTANDO AROMA, COR E SABOR PRÓPRIOS DA VARIEDADE E ESPÉCIE. CASCA LISA, COR VERDE ESCURO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS ED MEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			200	KG		
135	POLVILHO AZEDO	POLVILHO AZEDO DE TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO)MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.	YOKI, AMAFIL, LOPES OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	800	PACOTE 1 KG		
136	POLVILHO DOCE	POLVILHO AZEDO DE TEXTURA FINA E COLORAÇÃO BRANCA. ISENTO DE SUJIDADES E MOFOS EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO)MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.	YOKI, AMAFIL, LOPES OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	400	PACOTE 1 KG		



	PRESUNTO	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA. INGREDIENTES: CARNE SUÍNA (PERNIL), ÁGUA, SAL REFINADO, PROTEÍNA DE SOJA, MALTODEXTRINA, AÇÚCAR REFINADO, AROMAS NATURAIS (DE CANELA, NOZ MOSCADA, LOURO, PIMENTA VERMELHA, CRAVO E PÁPRICA), ESPESSANTE CARTAGENA, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITROBLASTO DE SÓDIO, REALÇADO DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO, CONSERVANTE NITRITO DE SÓDIO E CORANTE CARMIM DE COCHONILHA. PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE	PRODUTOS DEVE	PERDIGÃO, SADIA, PIT PAF, AURORA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	350	KG		
137		EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES. PROTEÍNA DE SOJA MICRO TEXTURIZADA, FINA,						
138	PROTEÍNA DE SOJA	ESCURA. ISENTA DE CONTAMINANTES FÍSICOS (PÓ, SERRAGEM OU PARTÍCULAS ESTRANHAS), MOFOS, UMIDADE E SUJIDADES. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	PRODUTOS DEVE	CAMIL, NATURALLIFE, JASMINE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	PACOTE 300 G		
139	QUEIJO MUÇARELA	QUEIJO MUÇARELA DE PRIMEIRA QUALIDADE. INGREDIENTES: LEITE, CLORETO DE SÓDIO, CLORETO DE CÁLCIO, FERMENTO LÁCTICO E COALHO. PRODUZIDO EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. NO MOMENTO DA ENTREGA O PRODUTO DEVE ESTAR CONGELADO, COM A TEMPERATURA INFERIOR A 10°C. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS. NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO LOTE CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.	PORTO ALEGRE, EMABRÉ, ITAMBÉ OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG		



			_	•				•	
			HORTALIÇA DE 1º QUALIDADE, IN NATURA, DE						
			TAMANHO REGULAR, APRESENTANDO						
			TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO						
			UNIFORME, DEVENDO SER BEM						
			DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR GRAU DE						
			MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA						
			SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E						
			CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS						
			PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE						
			SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES						
			MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE						
			TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS						
		QUIABO	HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO			300	KG		
			DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO,						
			IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL,						
			MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS.						
			NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR						
			QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU						
			MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO						
			DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA,						
			SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS						
			ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA						
			CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E						
			DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS						
1 -	140		EM VIGOR.						
			HORTALIÇA DE 1º QUALIDADE, IN NATURA,						
			FRESCAS. APRESENTAREM GRAU DE EVOLUÇÃO						
			COMPLETO DO TAMANHO, AROMA E COR PRÓPRIAS DA ESPÉCIE E VARIEDADE. VEGETAL						
			FIRME E ÍNTEGRO, FRESCO, COM FOLHAS						
			ENOVELADAS COM CABEÇA ARREDONDADA,						
			APRESENTANDO COLORAÇÃO DAS FOLHAS						
			VERDE OU ROXA E TEXTURA LISA. DEVE						
			APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE,						
			LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO,						
			TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES						
			ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E						
			IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS						
			HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES	PESO MÉDIO DA					
		REPOLHO	CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE	HORTALIÇA: 1,2 KG		400	KG		
			VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS						
			HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO						
			DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL,						
			MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS.						
			NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR						
			QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU						
			MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO						
			DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA,						
			SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS						
			ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA						
			CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E						
			DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS						
1 L	141		EM VIGOR.						
			SAL REFINADO IODADO. INGREDIENTES:						
			CLORETO DEEMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA,						
			TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADA,						
			LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. O		GARDINGO,				
			PRODUTO DEVE ESTAR LIVRE DE UMIDADE. A	EMBALAGEM DOS	CISNE, SAL				
		SAL REFINADO	CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE	PRODUTOS DEVE	LEBRE OU DE	500	PACOTE 1 KG		
			DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES. SÓDIO, IODATO DE	CONTER: 1 KG.	QUALIDADE IGUAL OU				
			POTÁSSIO, ANTIUMECTANTE INS 535		SUPERIOR				
			(FERROCIANETO DE SÓDIO). CERTIFICAÇÃO		331 ENION				
			PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE QUANTO A						
	142		SUPLEMENTAÇÃO DE IODO.						
\perp			1	l			l	ı	



143	SARDINHA ENLATADA	SARDINHAS AO PRÓPRIO SUCO, COM ÓLEO COMESTÍVEL, SEM CONSERVANTES, CONTENDO 1101 MG DE ÔMEGA 3, SENDO 463 MG DE EPA E 357 MG DE DHA E 221 MG DE CÁLCIO NUMA PORÇÃO DE 60 G. O PRODUTO NÃO DEVE APRESENTAR FERMENTAÇÃO, ENLATADO, EM EMBALAGENS ÍNTEGRAS, ISENTAS DE VAZAMENTO, FERRUGEM, AMASSADOS E ESTUFAMENTO. A CONTAR DA DATA DE ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 18 (DEZOITO) MESES.	PRODUTO: PESO LÍQUIDO: 250 G;	COQUEIRO, GOMES DA COSTA, PALMEIRA OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	1.500	LATA 250 G		
144	SUCO DE MANGA, CONCENTRADO	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR MANGA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 4 LITROS (1 PARTE DE SUCO PARA 3 PARTES DE ÁGUA). INGREDIENTES: ÁGUA, POLPA DE MANGA, SUCO CONCENTRADO DE MANGA, SUCO DE MAÇÃ CLARIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO À NATURA DE MANGA, ESTABILIZANTE GOMA XANTENA. EMBALADO EM GARRAFA ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES E COM RÓTULO PERFEITAMENTE ADERIDO À GARRAFA. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 L.		600	GARRAFA 1 L		
145	SUCO DE MARACUJÁ, CONCENTRADO	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR MARACUJÁ. RENDIMENTO MÍNIMO DE 7 LITROS (1 PARTE DE SUCO PARA 6 PARTES DE ÁGUA). INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ, SUCO CONCENTRADO DE MAÇÃ, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTES BENZOATO DE SÓDIO E METABISSULFITO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE MARACUJÁ, CORANTE BETACAROTENO. EMBALADO EM GARRAFA ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES E COM RÓTULO PERFEITAMENTE ADERIDO À GARRAFA. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESSES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 L.		400	GARRAFA 1 L		
146	SUCO DE UVA, CONCENTRADO	CONCENTRADO LÍQUIDO PARA REFRESCO DE FRUTA SABOR UVA. RENDIMENTO MÍNIMO DE 3 LITROS (1 PARTE DE SUCO PARA 2 PARTES DE ÁGUA). INGREDIENTES: ÁGUA, SUCO CONCENTRADO DE UVA, SUCO DE MAÇÃ CLARIFICADO, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVADOR BENZOATO DE SÓDIO, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE UVA, ANTIESPUMANTE INS 900A. EMBALADO EM GARRAFA ATÓXICA, TRANSPARENTE, NÃO VIOLADA, ISENTA DE SUJIDADES E COM RÓTULO PERFEITAMENTE ADERIDO À GARRAFA A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	PRODUTOS DEVE		400	GARRAFA 1 L		



147	TOMATE	TOMATE IN NATURA FORMATO ITALIANO, DE 1ª QUALIDADE, MADUROS, GRAÚDOS, COM TAMANHO, COR E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM DEFEITOS, COM ASPECTO, AROMA E SABOR TÍPICOS DA VARIEDADE, UNIFORMIDADE NO TAMANHO E COR. COM DIÂMETRO MAIOR OU IGUAL A 60MM. CASCA LISA, ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS. SEM PARTES IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO OU LESÕES DE ORIGEM FÍSICA. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SEVANCA CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.			1.000	KG		
148	TOUCINHO	TOUCINHO SUÍNO, DE BARRIGA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS. ADVINDO DE ANIMAIS ABATIDOS SOB A INSPEÇÃO SANITÁRIA. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO CORTADO EM CUBOS. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, NÃO VIOLADAS, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A EMBALAGEM DEVE ESTAR DEVIDAMENTE IDENTIFICADA COM: DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, QUANTIDADE DO PRODUTO, № DO LOTE E CARIMBO DO SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) OU SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL). A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 4 (QUATRO) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 1 KG.		100	PACOTE 1 KG		
149	TRIGO PARA QUIBE	O PRODUTO DEVERÁ CONTER EM SUA LISTA DE INGREDIENTES: TRIGO INTEGRAL, QUEBRADO E TORRADO. NÃO DEVERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES. NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUJIDADES, MATERIAIS TERROSOS, PARASITOS, LARVAS E MATÉRIAS ESTRANHAS. CARACTERÍSTICAS: ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. LIVRE DE MOFO E FERMENTAÇÃO. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 500 G.	YOKI, KISABOR, GARDINGO OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	300	PACOTE 1 KG		
150	UVA PASSA	UVA PASSA ESCURA, SEM SEMENTE, IMPORTADA, SELECIONADA. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 6 (SEIS) MESES.	PRODUTOS DEVE		300	PACOTE 100 G		



		T .		1		ı	ı		_
151	UVA VERDE	UVA VERDE, VARIEDADES ITÁLIA OU THOMPSON, COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. CASCA LISA, FRUTO DOCE, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIO E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 500 G		500	KG			
152	UVA VERMELHA	UVA VERMELHA, VARIEDADES NIÁGARA, BONITAÇA, RUBI OU RED. GLOBEX. COM MATURAÇÃO ADEQUADA PARA O CONSUMO, TEXTURA E CONSISTÊNCIA DE FRUTA FRESCA. CASCA LISA, FRUTO DOCE, COM COR, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS E DEMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR FRUTO: 500 G		500	KG			



153	VAGEM	HORTALIÇA DE TAMANHO REGULAR DE 1ª QUALIDADE, APRESENTANDO TAMANHO, COR E COM FORMAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDO. DEVE APRESENTAR GRAU DE MATURAÇÃO, TAL QUE, LHES PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO. NO ATO DA ENTREGA AS HORTALIÇAS, DEVE SATISFAZER AS SEGUINTES CONDIÇÕES MÍNIMAS: HOMOGENEIDADE VISUAL DE TAMANHO E COLORAÇÃO ENTRE AS HORTALIÇAS/ FRUTA. NÃO SERÁ PERMITIDO DEFEITOS COMO: PODRIDÃO, PASSADO, IMATURO, UMIDADE EXTERNA ANORMAL, MOFO, CHEIRO DESAGRADÁVEL, OU FERIDOS. NÃO SERÁ ACEITO FRUTOS DANIFICADOS POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO DEVERÁ CONTER SUBSTANCIA TERROSA, SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS Á SUPERFÍCIE DA CASCA; OBEDECER AO CÓDIGO SANITÁRIOS EDMAIS NORMAS, LEGISLAÇÕES, SANITÁRIAS EM VIGOR.	PESO MÉDIO POR HORTALIÇA: 300 G		500	КG			
154	VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL	PRODUTO DE ASPECTO LÍMPIDO, TRANSPARENTE, COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVADOR INS 224, COM ACIDEZ VOLÁTIL DE 4,0 %. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESSES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 750 ML.	TOSCANO, CASTELO, PEIXE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	500	GARRAFA 750 ML			
155	VINAGRE DE MAÇĂ	PRODUTO DE ASPECTO LÍMPIDO E COM CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS PRÓPRIAS. INGREDIENTES: FERMENTADO ACÉTICO DE MAÇÃ, ÁGUA POTÁVEL, CONSERVADOR INS. 224, COM ACIDEZ VOLÁTIL DE 4,0 %. EMBALAGEM PLÁSTICA ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, LIMPA, CONTENDO OS DADOS DO PRODUTO. A CONTAR DA DATA DA ENTREGA, A VALIDADE DO PRODUTO DEVE SER SUPERIOR A 9 (NOVE) MESSES.	EMBALAGEM DOS PRODUTOS DEVE CONTER: 750 ML.	TOSCANO, CASTELO, PEIXE OU DE QUALIDADE IGUAL OU SUPERIOR	200	GARRAFA 750 ML			
_	romog gu		a no nroa	onto door	ımonto	ogtão	CADIM	DO.	DO
inclus energi quaise	Declaramos que nos preços propostos no presente documento estão inclusas todas as despesas, tais como: impostos, taxas, transporte, energia elétrica, lucro e demais custos diretos e indiretos, não cabendo quaisquer alegações posteriores de omissão de custos na proposta, bem como pleitos adicionais, sendo o objeto do Edital entregue sem acréscimos								
Valor	To	otal da F	roposta:						
Valor Total da Proposta:									
	Local:			Data:	//_				
	Assinatura do Representante Legal CPF nº								

POSTERIMA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME

Av. 18 de Agosto, n.º 392 - Porto Firme - MG Telefax: (31) 3893.1456

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÕES (x2)

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2023 PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2023 REGISTRO DE PREÇO Nº 018/2023

DECLARAÇÃO HABILITATÓRIA

_
DECLARAÇÃO
A empresa, CNPJ, DECLARA, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação
solicitados no edital.
de 2023.
Assinatura do Representante Legal
<i>DECLARAÇÃO</i>
DECLANAÇÃO
A empresa, CNPJ, consede na, cidade, UF, declara sob as penas
sede na, cidade, UF, declara sob as penas da lei que:
da loi quo.
 a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração Federal e Estadual;
 que na empresa não há realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre po menores de 18 anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 anos, salvo nas condições de aprendiz, na forma da lei;
 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no presente e processo licitatório ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
 tem disponibilidade de recursos humanos e materiais, equipamentos, produtos e ferramentas necessários ao cumprimento e efetiva entrega do objeto conforme exigências desta licitação, notadamente quanto ao prazo de entrega.
Por ser verdade, firma a presente declaração em uma via.
de 2023
Assinatura do Representante Legal
NOME: CPF:



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

MITUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO.

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2023 PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2023 REGISTRO DE PREÇO Nº 018/2023

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº XXX/2023

ÓRGÃO GERENCIADOR

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO FIRME AV. 18 DE AGOSTO, N° 392, BAIRRO CENTRO PORTO FIRME/MG CEP: 36576-000 TEL (0XX31) 3893-1456 - CNPJ: 18.567.354/0001-88

1EL (0AA31) 3693-1430 - CNFJ. 16.307.334/0001-66
DETENTORA Pogrão Social:
Razão Social:
Logradouro:, N°, BAIRRO
Cidade:, CEP:
CNPJ: – INSCRIÇÃO ESTADUAL
TEL.: (), E-mail:
Validade: 12 (doze) meses
Pelo presente instrumento, a Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG,
denominada simplesmente ÓRGÃO GERENCIADOR, através do Prefeito Municipal
Sr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Firme/MG, portador da Carteira de Identidade n.º, e do CPF
n.º, considerando o julgamento da licitação na modalidade de
PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2023, bem como a classificação das propostas e sua
respectiva homologação, RESOLVE registrar os preços da empresa
;; considerada
simplesmente DETENTORA , representada neste ato pelo (a) Sr. (a)
, portador (a) da Carteira de Identidade nº
residente e domiciliado(a) na, nº, bairro
, na cidade de, nas quantidades
estimadas anuais, de acordo com a classificação por ela alcancada por ITEM,

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

A presente Licitação tem por objeto o Registro de Preços para futuras aquisições de gêneros alimentícios, descritos e especificados no anexo I, destinados à merenda escolar da Rede Municipal de Ensino.

Regulamentar e em conformidade com as disposições a seguir.

atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei nº 8.666/93 de 21.06.93 e suas alterações, Lei 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Complementar 123/2013, Lei Complementar 147/2014, Decreto Municipal



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

DO VALOR

Dá-se	ao	presente	instrumento	0	valor	total	de	R\$	•••••
().

Parágrafo Único – Este instrumento não obriga a Prefeitura a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objetos(s), obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

A presente Ata terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura e publicação na Imprensa Oficial do Município.

Parágrafo Único – Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, qualquer Órgão ou Entidade da Administração poderá utilizar a Ata, mesmo que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA GERÊNCIA DA PRESENTE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

O gerenciamento deste instrumento caberá à Secretaria Municipal de Administração, no seu aspecto operacional e à Assessoria Jurídica do Município, nas questões legais.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS.

Os preços registrados, as especificações dos produtos, os quantitativos, marcas e empresas fornecedoras encontram-se elencados no Quadro Comparativo de Preços, em ordem de classificação no processo licitatório de Pregão Presencial nº. 021/2023 - SRP.

CLÁUSULA QUINTA - Do(s) LOCAL (is) E PRAZO(S) DE ATENDIMENTO.

Tratando-se da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, o preço deverá ser cotado considerando a entrega dos mesmos junto ao Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, situado na Av. 18 de agosto, nº 392, Bairro Centro, CEP: 36576-000, na cidade de Porto Firme/MG, ou em outro local determinado pelo mesmo, devendo a entrega ocorrer de forma imediata, no **prazo de até 03 (Três) dias úteis**, a contar da data de recebimento da ordem de fornecimento, não sendo aceito a exigência de pedido mínimo.

Parágrafo Primeiro - É dever do proponente vencedor, cumprir com todas as normas regulamentadoras para com a comercialização do objeto licitado.

Parágrafo Segundo - A Detentora poderá submeter os produtos à mais ampla fiscalização por parte da Prefeitura, através do responsável pelo recebimento dos produtos, prestando esclarecimento solicitado, atendendo as reclamações formuladas, inclusive conferir todas as especificações do produto entregue para com aqueles descritos no edital. Caso seja atestada a qualidade inferior ao licitado, o mesmo será rejeitado, obrigando a detentora a substituí-lo de forma que não provoque prejuízos ao órgão gerenciador, pois em hipótese alguma será aceito produto que não possua a qualidade descrita no anexo I.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

Parágrafo Terceiro - A licitante vencedora ficará obrigada a completar o pedido e/ou a trocar a suas expensas o produto que vier a ser recusado, a qual terá o prazo máximo de 01 (um) dia útil para fazê-lo, sem custos adicionais para o município.

CLÁUSULA SEXTA — DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

As empresas detentoras dos preços registrados poderão ser convidadas a firmar contratações de fornecimento, observadas as condições fixadas neste instrumento e seus Anexos, e na legislação pertinente em especial à Lei Complementar 147/2014. Parágrafo Primeiro - As aquisições dos produtos registradas neste instrumento serão efetuadas através Nota de Empenho, emitida pela Execução Orçamentária, com Autorização de Fornecimento emitida pelo Setor de compras, contendo o nº. da ATA, o nome da empresa, o objeto, a especificação, o endereço e a data de entrega. Parágrafo Segundo - A Nota de empenho será encaminhada ao fornecedor que deverá assiná-la e devolvê-la ao Setor de Finanças no prazo de 03 (três) dias a contar da data do seu recebimento.

Parágrafo Terceiro - Se fornecedor com preço registrado em primeiro lugar recusarse a assinar a Nota de Empenho, poderão ser convocados os demais fornecedores classificados na licitação, respeitadas as condições de fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR

São obrigações do fornecedor, além das demais previstas neste Edital:

- I executar o fornecimento dentro dos padrões estabelecidos pelo Setor de Compras, de acordo com o especificado no Edital e no Anexo I-A, que faz parte deste instrumento, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula ou condição aqui estabelecida;
- II comunicar antecipadamente a data e horário da entrega, não sendo aceitos os produtos que estiverem em desacordo com as especificações constantes deste instrumento, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários sob pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado.
- III prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo órgão, cujas reclamações se obriga a atender prontamente bem como dar ciência ao Setor de Compras, Imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução da ATA;
- IV dispor-se a toda e qualquer fiscalização do Setor de Compras, no tocante ao fornecimento do produto, assim como ao cumprimento das obrigações previstas nesta ATA;
- V prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do Fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza;
- VI a falta de quaisquer dos produtos cujo fornecimento incumbe ao detentor do preço registrado, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução dos produtos objeto desta ATA não a eximirá das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas;
- VII comunicar imediatamente ao Setor de Compras qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária ou outros julgáveis necessários para recebimento de correspondência;
- VIII respeitar e fazer cumprir a legislação de segurança e saúde no trabalho, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

- IX fiscalizar o perfeito cumprimento do fornecimento a que se obrigou, cabendolhe, integralmente os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da que será exercida pela Administração;
- X indenizar terceiros e/ou ao Órgão, mesmo em caso de ausência ou Omissão de Fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo a contratada adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes;
- XI substituir em qualquer tempo e sem qualquer ônus ao Órgão toda ou parte da remessa devolvida pela mesma no prazo de 24 (vinte e quatro) horas; caso constatadas divergências nas especificações.
- XII emitir relatório mensal dos produtos entregues no período, constando a data, NF, Órgão/Local de entrega, Responsável pelo recebimento e outras informações necessárias ao controle dos produtos entregues.

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES DO FORNECEDOR

São responsabilidades do Fornecedor Detentor:

- I. Todo e qualquer dano que causar ao Órgão ou a terceiros, ainda, que culposo, praticado por seus prepostos empregados ou mandatário, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou acompanhamento pelo Setor de Transportes;
- II. Todo e qualquer tipo de autuação ou ação que venha a sofrer em decorrência do fornecimento em questão, bem como pelos contratos de trabalho de seus empregados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo ao órgão/Entidade de qualquer solidariedade ou responsabilidade;
- III. Todas e quaisquer multas, indenizações ou despesas impostas à Prefeitura Municipal de Porto Firme, por autoridade competente, em decorrência do descumprimento de lei ou de regulamento a ser observado na execução da ata, desde que devidas e pagas, as quais serão reembolsadas pela mesma ao Órgão/Entidade, que ficará de pleno direito, autorizada a descontar de qualquer pagamento devido à contratada; o valor correspondente.

Parágrafo Primeiro - a DETENTORA autoriza a Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG, a descontar o valor correspondente aos referidos danos ou prejuízos diretamente das faturas pertinentes aos pagamentos que lhe forem devidos, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial, assegurada a prévia defesa.

Parágrafo Segundo – a ausência ou omissão da fiscalização da Administração, não eximirá DETENTORA das responsabilidades previstas nesta ATA.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

A Prefeitura Municipal de Porto Firme obriga-se a:

- I. Notificar a DETENTORA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos;
- II. Efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas nesta Ata.

Parágrafo único: caberá ao Setor de Compras promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados do mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA — DO PAGAMENTO.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

A Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG efetuará o pagamento decorrente da concretização do objeto desta licitação será efetuado em até 20 (vinte) dias a contar da data de recebimento definitivo dos produtos solicitados, mediante ainda a comprovação de que todo o pedido foi recebido a contento, o qual será efetuado por intermédio de nota de empenho, nota fiscal eletrônica e liquidação, de acordo com o pedido realizado. Caso seja constatado que a empresa não realizou a entrega conforme pedido, esta será notificada para completa-lo no prazo de até 01 (um) dia útil, sob pena de rescisão unilateral da Ata de Registro de Preço, além da suspensão do pagamento da respectiva Nota Fiscal, até a regularização do pedido.

Parágrafo Primeiro — Caso constatado alguma irregularidade nas notas fiscais/faturas, estas serão devolvidas ao fornecedor para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo para pagamento da data da sua reapresentação.

Parágrafo Segundo — Para cada Nota de Empenho, a Contratada deverá emitir nota fiscal/fatura distinta.

Parágrafo Terceiro — Por ocasião do pagamento será efetuada consulta "ON-LINE" da situação do Fornecedor junto ao INSS e FGTS, para verificação de todas as condições de habilitação da Empresa.

Parágrafo Quarto — Constatada a situação de irregularidade, a DETENTORA será comunicada por escrito para que regularize sua situação, no prazo estabelecido pelo Setor de Compras, sendo-lhe facultada a apresentação de defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

Parágrafo Quinto — Nenhum pagamento isentará o FORNECEDOR das suas responsabilidades e obrigações nem implicará aceitação definitiva do fornecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS.

Os preços registrados manter-se-ão inalteradas pelo período da vigência da presente Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento.

Parágrafo Primeiro — Os preços registrados que sofrerem revisão não ultrapassarão aos preços praticados no mercado mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquela vigente no mercado à época do registro.

Parágrafo Segundo - Havendo o pedido de reequilíbrio de preço, este será concedido sempre no primeiro dia útil do mês subsequente ao pedido, mediante a comprovação por meio de documento hábil, o qual será reajustado através de Termo Aditivo

Parágrafo Terceiro - No preço reajustado, deverá ser sempre mantido durante toda a vigência da Ata de Registro de Preço, o percentual de desconto em relação ao preço praticado pela empresa para os usuários à época da licitação.

Parágrafo Quarto — Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, o Setor de Compras, solicitará ao Fornecedor, mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo em conformidade com a Parágrafo Sexto.

Parágrafo Quinto – Fracassada a negociação com o primeiro colocado, o Setor de Compras convocará as demais empresas com preços registrados para o ITEM, se for o caso, ou ainda os fornecedores classificados respeitadas as condições de fornecimento, os preços e os prazos do primeiro classificado para redução do preço; hipótese em que poderá ocorrer alterações na ordem de classificação das empresas com preço registrado.



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

Parágrafo Sexto — Serão considerados compatíveis com os de mercado os preços registrados que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pelo Setor de Compras desta Prefeitura.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PRECOS.

A presente Ata de Registro de preços poderá ser cancelada de pleno direito, nas seguintes situações:

- a) quando o Fornecedor não cumprir as obrigações constantes no Edital de Registro de Precos;
- b) quando o Fornecedor não retirar a Nota de Empenho no prazo estabelecido;
- c) quando o Fornecedor der causa à rescisão administrativa da Nota Empenho decorrente deste Registro de Preços, nas hipóteses previstas nos incisos de I a XVIII do art. 78 da Lei 8.666/93;
- d) em quaisquer hipóteses de inexecução total ou parcial da Nota Empenho decorrente deste Registro;
- e) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f) por razões de interesse público, devidamente demonstrado e justificadas;

Parágrafo Primeiro — Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o Fornecedor será informado, por correspondência, com aviso de recebimento, o qual será juntado ao processo administrativo da presente Ata.

Parágrafo Segundo — No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial - IOF e no Quadro de Avisos do Município, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

Parágrafo Terceiro — A solicitação do fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela Prefeitura Municipal de Porto Firme, facultando-se a esta neste caso, a aplicação das penalidades previstas neste Edital. Parágrafo Quarto — Havendo o cancelamento do preço registrado cessarão todas as atividades do FORNECEDOR, relativas ao fornecimento do ITEM.

Parágrafo Quinto — Caso o SETOR DE COMPRAS não se utilize da prerrogativa de cancelar esta Ata, a seu exclusivo critério, poderá suspender sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida.

CLÁUSULA DECIMA TERCEIRA - DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS, ENCARGOS, SEGUROS, ETC.

Correrão por conta exclusivas do FORNECEDOR:

- I. Todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência das contratações do objeto deste Edital.
- II. As contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho emolumentos e outras despesas que se façam necessárias à execução da entrega dos materiais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS PENALIDADES

Pelo não cumprimento das obrigações assumidas, garantida a prévia defesa em processo regular, o FORNECEDOR ficará sujeito às seguintes penalidades, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis:

- I) Advertência;
- II) Multa



Av. 18 de Agosto, n.º 392 – Porto Firme – MG Telefax: (31) 3893.1456

III) Suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração Pública por período não superior a 5 (cinco) anos;

IV) Declaração de inidoneidade.

Parágrafo primeiro - A penalidade de advertência será aplicada em caso de faltas ou descumprimento de cláusulas contratuais que não causem prejuízo a Prefeitura Municipal de Porto Firme.

Parágrafo Segundo - A DETENTORA sujeitar-se á multa moratória simples, de 0,5% (cinco décimos por cento), sobre o total do fornecimento não executado, por dia corrido de atraso, até o 20° (vigésimo) dia, considerando o prazo estabelecido para entrega dos produtos.

Parágrafo Terceiro - No caso de atraso na entrega do produto por mais de 20 (vinte) dias poderá a Prefeitura Municipal de Porto Firme, rescindir a ATA, ficando a contratada impedida de licitar com a Administração Pública por um prazo de 05 (cinco) anos.

Parágrafo Quarto - 10% (dez por cento) sobre o valor constante do Contrato, pela inexecução total do objeto, sem prejuízo das outras sanções cabíveis;

Parágrafo Quinto - A multa será descontada do valor da garantia contratual, da fatura, cobrada diretamente DETENTORA ou ainda judicialmente.

Parágrafo Sexto - A penalidade de declaração de inidoneidade poderá ser proposta:

- a) se a DETENTORA descumprir ou cumprir parcialmente obrigação contratual, desde que desses Fatos resultem prejuízos à Prefeitura Municipal de Porto Firme;
- b) se a DETENTORA sofrer condenação definitiva por prática de Fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos ou deixar de cumprir suas obrigações Fiscais ou para-fiscais;
- c) se a DETENTORA tiver praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação.

Parágrafo Sétimo - As sanções previstas nos incisos I, III e IV, poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II desta Cláusula.

Parágrafo Oitavo - A falta de material não poderá ser alegada como motivo de força maior e não eximirá a DETENTORA das penalidades a que está sujeita pelo não cumprimento das obrigações estabelecidas nesta ATA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS ILÍCITOS PENAIS

As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93, serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS RECURSOS ORCAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes das contratações; oriundas da presente Ata correrão à conta de dotações orçamentárias previstas no orçamento do exercício 2023 e subsequente.

DOTAÇÕES ORCAMENTÁRIAS:

As dotações orçamentárias destinadas ao pagamento dos objetos licitados estão previstos e indicados no Orçamento de 2023, da Prefeitura Municipal de Porto Firme /MG, sob os n°. 2.05.01. 12.306.003.2.0024 MERENDA ESCOLAR DO ENSINO FUNDAMENTAL - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO - 02.05.01.12.306.003.2.0025 FORNECER MERENDA ESCOLAR PARA O ENS. INFANTIL - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO - 02.05.01.12.306.003.2.0026 MERENDA ESCOLAR DO E.J.A. - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO.

Av. 18 de Agosto, n.º 392 - Porto Firme - MG Telefax: (31) 3893.1456

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

- I. Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo junto a presente ata de Registro de Preços.
- II. Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial nº 061/2023 e seus anexos e as propostas das empresas classificadas por ITEM.
- III. É vedado caucionar ou utilizar a ATA decorrente do presente registro para qualquer operação Financeira, sem prévia e expressa autorização da Prefeitura Municipal de Porto Firme/MG.

CLÁUSULA DECIMA OITAVA - DO FORO

As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Piranga/MG como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da presente ATA, inclusive os casos omissos, que não puderem ser resolvidos pela via administrativa, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem de acordo, as partes firmam a presente ATA em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, ficando uma via arquivada na sede do ÓRGÃO GERENCIADOR, na forma do art. 60 da Lei 8.666 de 21/06/93.

	Port	to Firme/MG, _	de	de 2023.
PREFEITURA MU ÓRGÃO GERENC	NICIPAL DE PORTO FIRME FIADOR			
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXX			
TESTEMUNHAS	NOME: CPF:			
	NOME:			

Av. 18 de Agosto, n.º 392 - Porto Firme - MG Telefax: (31) 3893.1456

ANEXO VI - MODELO

(papel timbrado da empresa)

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 061/2023 PREGÃO PRESENCIAL Nº 021/2023 REGISTRO DE PREÇO Nº 018/2023

DECLARAÇÃO PORTE	PARA	MICROEMP	RESA OU	EMPRESA	DE PEQUENO
que o valor da reao limite fixado dezembro de 20 exclusão relacion	bairro /d eceita br no incis 113, e q nadas n	com sede	na stituída na ra os devido a empresa r ° da Lei Co nquadra en . 3° da meno da Lei C	na a Junta e inscrita n os fins e sob não excedeu, mplementar n qualquer d cionada lei. Complementa	microempresa , n° cidade de Comercial, em o CNPJ sob n° as penas da Lei, no ano anterior, n° 123 de 14 de as hipóteses de
147/2014, a mi MEI, ME ou EPF	_	resa adotará	em seu no	ome empresa	rial a expressão
(Local e data)					
Diretor ou Repres	sentante	e Legal			

OBS: ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER ENTREGUE NO ATO DO CREDENCIAMENTO.